

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

TESE DE DOUTORADO

**“Quanto mais doce, melhor”:
Um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani**

Orientador: Prof. Dr. Sergio Baptista da Silva

Mártin César Tempass

Porto Alegre, fevereiro de 2010.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

TESE DE DOUTORADO

**“Quanto mais doce, melhor”:
Um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani**

Orientador: Prof. Dr. Sergio Baptista da Silva

Mártin César Tempass

Porto Alegre, fevereiro de 2010.

FOLHA DE APROVAÇÃO

Mártin César Tempass

“Quanto mais doce, melhor”: um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande Sul como requisito parcial para a obtenção do título de doutor em Antropologia Social.

Aprovada em _____.

Prof. Dr. Sergio Baptista da Silva – UFRGS
(Orientador)

Prof. Dr. Aldo Litaiff – UNISUL/UFSC

Profa. Dra. Maria Eunice de Souza Maciel – UFRGS

Profa. Dra. Renata Menasche – UFRGS/UFPel

Prof. Dr. José Otávio Catafesto de Souza – UFRGS

Porto Alegre
2010

Ao povo Mbyá-Guarani.

Agradecimentos

Escrevo estes agradecimentos quando o cronômetro já marca os quarenta e cinco minutos do segundo tempo. Por isso, sem condições de produzir um texto para cada agradecimento, apenas listo os nomes das pessoas que foram importantes para a presente tese. Peço desculpas pela forma simples de agradecer e, também, em virtude das circunstâncias, às pessoas que provavelmente esqueci de listar ou àquelas que errei a grafia dos nomes.

Bianca de Freitas Linhares, Sergio Baptista da Silva, Turíbio Nengatu Gomes, Adorfo Werá Silveira, Maria Eunice de Souza Maciel, José Otávio Catafesto de Souza, Valdecir Gomes, Werá Mirim, Werá Poty, Dário Tupã Moreira, Cacique José, Talcira Gomes, Santiago Franco, Juliana de Freitas Linhares, Renata Menasche, Rogério Rosa, Aldo Litaiff, Esther Katz, Jesús Contreras Hernández, Rosemari Feijó, Marcelo Tadivald, Carolina Comandulli, Rafaela Printes, Flávio Gobbi, Daniele Pires, Carlos Eduardo Neves de Moraes, Gustavo Pradella, Maria Paula Prates, Ana Cristina Popp, Cristian Pio Ávila, Adrian Campana, Guilherme Orlandi Heurich, CNPq.

**Um povo que defende os seus pratos
nacionais, defende o território. A
invasão armada começa pela cozinha**
(ALMEIDA, 1967, p. 391).

RESUMO

A presente tese de Doutorado em Antropologia Social parte da constatação de que o sabor doce é muito importante para os seres humanos. Aliás, ao contrário do que afirma a bibliografia, a produção e o consumo de doces são muito difundidos inclusive entre os grupos indígenas. Desta forma, tem-se como objetivo uma análise antropológica da produção e consumo de alimentos entre os Mbyá-Guarani – grupo indígena brasileiro – enfatizando os seus sabores doces e os sentidos a eles atribuídos. A partir dos dados obtidos junto aos Mbyá-Guarani é possível repensar a contribuição dos grupos indígenas na formação da culinária e, mais especificamente, o papel destes grupos na cultura doceira brasileira.

Palavras-chave: Práticas Alimentares; Doces; Sociedades Indígenas; Mbyá-Guarani.

“How more sweet, better”:
an anthropological study about alimentary practices of the sweet society Mbyá-Guarani.

ABSTRACT

This thesis of Doctorate in Social Anthropology starts from the fact that the sweet flavor is very important to human being. Moreover, contrary to what the literature says, the production and consumption of sweets is very widespread even among indigenous group. Thus, it has at objective an anthropological analysis of food's productions and consumption among the Mbyá-Guarani – Brazilian indigenous group - emphasizing the sweet flavor and the meaning give to them. From the data obtained from the Mbyá-Guarani is possible rethink the contribution of indigenous group in the formation of the cuisine and, more specifically, the role of this group in the Brazilian culture of make sweets.

Keywords: Alimentary Practices; Sweets; Indigenous Societies; Mbyá-Guarani.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Mapa 1: Território Mbyá-Guarani	14
Figura 1: O espaço social alimentar	34
Quadro 1: Engenhos no Brasil	46
Diagrama 1: Formas alimentares na inter-relação entre indígenas e conquistadores	86
Imagen 1: Tocos em meio ao roçado Mbyá-Guarani.....	91
Quadro 2: A origem dos nomes Mbyá-Guarani.....	111
Imagen 2: Pés de melancia e abóbora crescendo juntos nos roçados Mbyá-Guarani.....	115
Quadro 3: Possibilidades de coleta	131
Imagen 3: <i>Mundepí</i>	142
Figura 2: Congruências entres os diferentes domínios	156
Imagen 4: Seu Turíbio exibindo peixe pescado com a mão pelo Wilson.....	179
Imagen 5: <i>Pirá</i> à disposição dos comensais no <i>xoraro</i>	180
Imagen 6: Assando peixes para a festa.	183
Imagen 7: Armadilha de pesca Achuar.	184
Imagen 8: <i>Kagueji mirim</i>	196
Imagen 9: <i>Ixó</i> espetados em um graveto.	201
Imagen 10: Espigas de milho tradicionais amarradas pelas folhas para estocagem nos caibros das casas.	209
Imagen 11: Ao fundo da família de Seu Adorfo, a estrutura erguida para proteger o fogo da chuva.	212
Imagen 12: Modelo de fogueira Mbyá-Guarani.	214
Imagen 13: Mulheres Mbyá-Guarani cozinhando na oficina de culinária Guarani realizada na VII RAM – Porto Alegre.....	237
Imagen 14: Galinha comendo da panela.	239
Imagen 15: <i>Mbojapé</i> ainda nas cinzas.	240
Quadro 4: Oposições nas preparações alimentares	243
Imagen 16: Sacos de adubos doados aos Mbyá-Guarani.....	262
Diagrama 2: Relação entre sabor e saber Mbyá-Guarani e <i>juruá</i>	288
Imagen 17: <i>Mbojapé</i> de farinha de trigo e ao fundo, <i>rorá</i>	293
Imagen 18: Pilando os ingredientes para o <i>pixé</i>	303
Imagen 19: Coca-cola na mamadeira.....	329
Imagen 20: Panelas no fogo.	358

LISTA DE SIGLAS

- CEPI – Conselho Estadual dos Povos Indígenas
CIMI – Conselho Indigenista Missionário
COMIN – Conselho de Missão entre Índios
DENIT – Departamento Nacional de Infraestrutura de Transportes
EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
FUNAI – Fundação Nacional do Índio
FUNASA – Fundação Nacional de Saúde
GPS – Global Positioning System– Sistema de Posicionamento Global
GT – Grupo de Trabalho
ONG – Organização Não- Governamental
PEI – Parque Estadual de Itapuã
PPGAS – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social
TI – Terra indígena
UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul

SUMÁRIO

1 – Introdução	12
2 – A amarga história do doce açúcar	30
2.1 – O gosto pelo doce.....	30
2.2 – A Pré-História do açúcar: o mel.....	37
2.3 - A matéria-prima do açúcar	39
2.4 - O aprimoramento da fabricação do açúcar e sua expansão pelo mundo	42
2.5 - O açúcar no Brasil.....	44
2.6 – A difusão do açúcar: usos e representações	49
2.6.1 - A medicina humoral.....	51
2.7 - O doce vai para o final das refeições	54
2.8 - Adoçar é preciso	61
2.9 – Os indígenas na história da culinária brasileira	64
2.9.1 - Os sistemas culinários indígenas no processo de colonização do Brasil.....	64
2.9.2 - Os grupos indígenas e os doces brasileiros.....	76
3 – Obtenção tradicional dos alimentos: os alimentos e seus donos	88
3.1 – A horticultura	90
3.2 - As plantas e seus já	106
3.3 - A coleta	120
3.4 - A caça	137
3.4.1 - A caça Mbyá-Guarani e outras etnologias.....	149
3.4.2 - Os seres humanos são o que eles comem	169
3.5 – A pesca	177
4 – A culinária para o <i>aguyje</i>	186
4.1 – A comida da alma.....	186
4.2. - A saúde pelos alimentos	202
4.3. – A sociabilidade e a prática culinária	210
4.5 – O cozinhar alegre	229
4.6 - O alimento como fronteira étnica	248
5 - Os “indigestos” <i>juruá</i>	257
5.1 – Dinheiro por comida	270
5.2 – Os alimentos doados e as intervenções alimentares.....	277
5.3 – Digerindo o indigerível	288
5.4 - A estética alimentar	294
6 – Quanto mais doce, melhor.....	312
6.1 – Os Mbyá-Guarani são doces	335
6.2 – Juntando os ingredientes do doce brasileiro.....	348
7 – Conclusão	359
8 - Referências bibliográficas.....	364
Glossário	391

1 – Introdução

Com base em minha própria experiência, posso afirmar que muitas vezes, somente ao fazer um esboço preliminar dos resultados de um problema aparentemente resolvido, fixado e esclarecido, é que eu deparava com enormes deficiências em meu estudo – deficiências essas que indicavam a existência de problemas até então desconhecidos e me迫使avam a novas investigações. Com efeito, passei alguns meses, no intervalo entre minha primeira e segunda expedições – e bem mais de um ano entre a segunda e a terceira – revendo o material todo que tinha em mãos e preparando, inclusive, algumas porções dele para publicação, mesmo ciente, a cada passo, de que teria que reescrevê-lo. Essa dupla atividade de trabalho construtivo e observação foi me bastante valiosa e, sem ela, não creio que teria conseguido progredir em minha pesquisa (Malinowski, 1978, p. 25).

Abro a introdução da presente tese me valendo de um trecho de “Os Argonautas do Pacífico Ocidental”, de Bronislaw Malinowski (1978), como epígrafe, pois foi exatamente isso que ocorreu em meu trabalho etnográfico. Em minha dissertação de mestrado trabalhei com a mesma temática, também junto aos Mbyá-Guarani. Depois escrevi vários trabalhos sobre o assunto, alguns apresentados em congressos, outros publicados em livros e revistas. Contudo, aprofundada a pesquisa de campo e a partir de análises mais minuciosas dos dados, constatei que muito do que havia anteriormente escrito necessitava de reparações. Quase tudo precisava de complementações. O problema é que uma vez publicado – ou apresentado – um trabalho fica inviável escrevê-lo novamente, de outra forma. A solução é escrever novos trabalhos corrigindo os erros ou aprofundando as análises rasas. Desta forma, aproveito a presente tese – tentando não perder o seu foco – para reparar os meus trabalhos anteriores, com dados confusos e análises por demais óbvias. Não chego ao ponto de solicitar, como fez um ex-presidente da República, que: “esqueçam tudo que eu escrevi antes”¹. Meu trabalho nem é tão significativo para tal pedido. Apenas quero ressaltar que quatro anos a mais de trabalhos de campo e de trabalhos – e orientações – acadêmicos me fizeram ver de forma diferente muito do que antes eu, ingenuamente, havia escrito. Mesmo a presente tese passou por inúmeras reformulações antes do seu término. Cada capítulo foi reescrito duas, três, até quatro vezes. Se não fosse pelo prazo de entrega talvez o material seria reescrito muitas outras vezes. O que quero dizer com isso é que não tenho a mínima pretensão de colocar um ponto

¹ Tanto é que me valho de várias citações dos meus trabalhos anteriores para justificar análises da presente tese.

final no assunto. Pelo contrário, tenho ciência de que em futuros trabalhos terei que fazer reparações no agora escrito – e isso outros pesquisadores também farão.

Ao apresentar os Mbyá-Guarani observo que na etnologia brasileira os grupos indígenas foram e ainda são classificados em categorias definidas por não-indígenas. Desta maneira, não informo aqui quem são os Mbyá-Guarani segundo a sua concepção étnica², mas sim segundo as categorizações dos que os pesquisaram. Desde os primeiros contatos com os colonizadores até os dias atuais a língua vem sendo utilizada como critério para a categorização dos grupos indígenas. No Brasil os indígenas são primeiramente classificados em quatro troncos lingüísticos: Tupi, Macro-Jê, Karib e Aruak. Fora destas categorias existem várias famílias lingüísticas menores, com um número menor de línguas, vivendo em áreas mais restritas com populações menores. Há também as chamadas “línguas isoladas”, que não apresentam parentesco lingüístico com as outras línguas indígenas (Montserrat, 1994). Em uma segunda linha de categorização os troncos lingüísticos são divididos em famílias lingüísticas. O tronco Tupi é composto por sete famílias lingüísticas. Destas, a mais expressiva é a família Tupi-Guarani. As famílias, por sua vez, são agrupamentos de várias línguas “aparentadas”. A língua Guarani pertence a família lingüística Tupi-Guarani. Mas, a língua Guarani ainda é subdividida em dialetos (Montserrat, 1994; Basini Rodriguez, 1999; Ladeira e Matta, 2004).

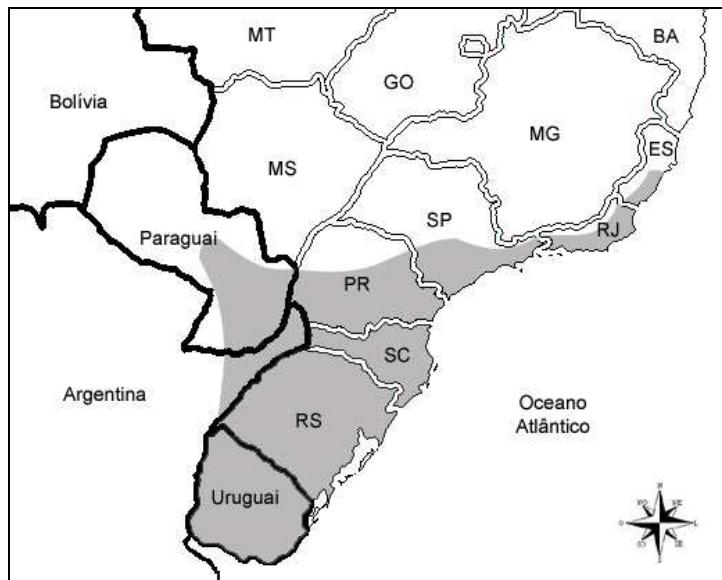
No Brasil os grupos falantes da língua Guarani são três: Kayová, Mbyá-Guarani e Nandevá³. Os Kayová habitam o estado brasileiro do Mato Grosso do Sul e a porção leste do Paraguai. Os Nandevá têm as suas aldeias no Paraguai e nos estados brasileiros do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Mato Grosso do Sul (Ladeira e Matta, 2004). Já os Mbyá-Guarani habitam os estados litorâneos brasileiros desde o Espírito Santo até o Rio Grande do Sul. Suas aldeias também são encontradas nos territórios argentino, paraguaio e uruguai⁴. Algumas famílias Mbyá-Guarani também estabeleceram aldeamentos nos estados do Pará e do Tocantins (Ladeira e Matta, 2004).

² Os Mbyá-Guarani se categorizam e se diferenciam de forma étnica dos demais grupos indígenas a partir de critérios como aspectos físicos e comportamentais, local e forma de origem, meio ambiente ocupado, práticas alimentares, linguagem, etc.

³ Os Kayová também são conhecidos, principalmente no Paraguai, por *Pai Tavyterã*. Os Nandevá também são chamados de Xiripá ou Avá-Xiripá (Ladeira e Matta, 2004).

⁴ São poucos os aldeamentos dos Mbyá-Guarani no Uruguai e, devido à mobilidade étnica do grupo, nenhum aldeamento está efetivamente ocupado neste país no momento. Mas, os Mbyá-Guarani asseguram que o Uruguai faz parte do seu território ancestral. Outros comentários sobre o território Mbyá-Guarani são feitos nas seções 3.2 e 6.2. Sobre a presença Mbyá-Guarani no Uruguai, ver Basini Rodriguez (1999).

Mapa 1: Território Mbyá-Guarani



Elaboração: Juliana de Freitas Linhares.

Este vasto território é ocupado de forma descontinuada pelos Mbyá-Guarani. Apenas nos “lugares eleitos”, onde há condições ecológicas e simbólicas para vivenciarem a sua cultura, são edificadas as aldeias do grupo, chamadas de *tekoá*. Assim os Mbyá-Guarani vivem em “ilhas” dentro do seu vasto território (Ladeira, 1994, Ladeira e Matta, 2004, Baptista da Silva, Tempass e Comandulli, 2009, Linhares e Tempass, 2007). Antigamente entre as “ilhas” Mbyá-Guarani viviam outros grupos indígenas. Atualmente a sociedade envolvente também ocupa este espaço. Em muitos casos ocupa até as “ilhas”.

Algumas *tekoá* são ocupadas conjuntamente pelos Mbyá-Guarani e pelos Nandevá. Eles convivem de forma amistosa, em função da proximidade cultural existente entre os dois grupos. Como observou Flávio Gobbi (2009), é arriscado tentar estabelecer fronteiras entre as duas parcialidades étnicas, pois ambas se confundem. Elas não se excluem em absoluto. Essa proximidade – que também se percebe em relação aos demais grupos de língua Guarani – fez com que muitos pesquisadores não se preocupassem em identificar ou especificar as parcialidades étnicas em seus trabalhos. Estes pesquisadores escrevem sobre os Guarani de forma geral. Escrevem sobre os Guarani genéricos (Tempass, 2005a). Embora eu tenha me valido de dados obtidos junto a Nandevá⁵, opto por não arriscar em estender as análises à totalidade Guarani. Isso porque não realizei campo suficiente junto as outras parcialidades – e

⁵ O interessante é que esses interlocutores se consideraram Nandevá e também Mbyá-Guarani. Eles vivem entre e como os Mbyá-Guarani.

nem era esse o meu objetivo – que possibilissem a comparação. E também porque muitos dos Mbyá-Guarani apontaram diferenças alimentares entre a sua parcialidade e as outras. Desta forma, sempre escrevo “Mbyá-Guarani”, mas em algumas citações pode aparecer no texto o termo “Guarani”, posto que muitos autores os designam assim e os próprios Mbyá-Guarani assim se referem por questões didáticas frente à sociedade envolvente. Em campo eu sempre chamei meus interlocutores simplesmente de “Guarani”.

Muitos Mbyá-Guarani de algumas “ilhas” próximas ao município de Porto Alegre foram meus companheiros nos últimos seis anos⁶. Aliás, convivi com Mbyá-Guarani de inúmeras *tekoá* distribuídas por todo o “mundo” Mbyá-Guarani. Quando não convivi com os Mbyá-Guarani de “carne e osso” convivi com os Mbyá-Guarani “de papel” – usando a expressão de Melià (2007) para os Guarani⁷. Seguramente os Mbyá-Guarani são um dos povos sobre os quais mais se escreveu, mas se pesquisou. Em 2004, quando iniciei o meu contato com os Mbyá-Guarani, estimativas apontavam que estes eram cerca de sete mil no Brasil (Ladeira e Matta, 2004). Comecei, então, a fazer um levantamento bibliográfico sobre a etnia. Eu não cheguei a fazer uma “garimpagem” exaustiva - apenas fui recolhendo o material – e mesmo assim encontrei cerca de quarenta e cinco mil páginas escritas sobre os Mbyá-Guarani. E este número deve ser no mínimo quatro ou cinco vezes maior. Os Mbyá-Guarani são um povo muito documentado. Somente no Brasil deve ter mais de trinta páginas escritas para cada vida Mbyá-Guarani.

Apesar dos inúmeros trabalhos, muitos pontos da cultura Mbyá-Guarani ainda permanecem na penumbra. Acontece que o grupo tenta manter alguns dos seus aspectos culturais em segredo frente à sociedade envolvente, principalmente os quesitos xamânico-cosmológicos. E, como será visto no decorrer do trabalho, todos os elementos da cultura Mbyá-Guarani estão relacionados e são dependentes das concepções xamânico-cosmológicas. Para os Mbyá-Guarani, manter sua cultura em segredo é preservá-la. Só assim os *juruá* não poderão destruí-la. *Juruá* é a palavra empregada pelos Mbyá-Guarani para designar os membros da sociedade envolvente, e significa “boca com cabelo” (Ladeira, 1994).

Lidar com esse “segredo” me foi bastante complicado durante o trabalho etnográfico. Antes de começar qualquer trabalho entre os Mbyá-Guarani é preciso passar por uma conversa com o cacique – é uma norma de etiqueta. Sempre expus as minhas intenções de

⁶ Dois anos de mestrado e quatro de doutorado.

⁷ “Nos últimos anos os escritos sobre os Guarani – esses Guarani de papel – formaram uma frondosa selva na qual cada autor e investigador planta sua árvore. A bibliografia guarani é simplesmente enorme. No entanto, há ainda caminhos ocultos que não foram trilhados” (Melià, 2007, p. 19).

pesquisador aos caciques, estes colaboraram com a minha etnografia e me autorizaram a acessar como interlocutores os demais membros da *tekoá*. Em suma, todos os Mbyá-Guarani que colaboraram com a presente tese foram científicos dos objetivos da pesquisa – embora muitos deles tenham “esquecido” esse fato (quase no final do período de campo eu fui questionado em uma *tekoá* sobre a razão de eu querer “saber tudo sobre os Guarani”). Quando trabalhava em minha dissertação os Mbyá-Guarani, muito desconfiados, não me contaram quase nada. Já durante o trabalho de campo para a tese alguns Mbyá-Guarani falaram mais do que deveriam falar. Acontece que com as minhas visitas freqüentes criei laços de amizade com alguns Mbyá-Guarani. Estes me viam mais como amigo do que como pesquisador. Contudo, por questões éticas, sempre que uma “história impressionante” era anunciada, antes do interlocutor a contar eu perguntava: “posso escrever isso para os *juruá*?”. Quando os Mbyá-Guarani respondiam que não eu, então, preferi que eles nem me contassem a história.

Em outubro de 2008 o Mbyá-Guarani Werá Mirim, então morador da *tekoá* de Itapuã, me convidou para participar de uma noite de rituais na *Opy* (casa de rezas)⁸, evento em que a xamã iria me atribuir um nome Mbyá-Guarani. Finalizado o convite logo questionei Werá se eu poderia escrever sobre o ritual. Ele disse que não, que o que se passa dentro da *Opy* diz respeito unicamente aos Mbyá-Guarani. Então, para não cair em tentação, resolvi não aceitar o convite. Perdi uma grande oportunidade de campo com esse meu posicionamento, mas isso me abriu inúmeras outras oportunidades de campo. Com isso provei aos Mbyá-Guarani – inclusive aos que não eram meus amigos – que eles poderiam confiar em mim. A *Opy* é o centro nevrálgico das *tekoá* Mbyá-Guarani. Ela não deve ser acessada pelos *juruá*. Em muitas aldeias ela é mantida, inclusive, fora do contato visual dos visitantes.

Alguns antropólogos já foram autorizados a entrar na *Opy*. Elizabeth Pissolato (2007), por exemplo, teve uma inserção tão grande em campo que entrava e saía na hora que queria da *Opy*. Eu também já entrei em uma *Opy* em três oportunidades – e trago esta informação para informar o grau de minha inserção em campo. Destaco aqui uma delas, posto que nas outras não solicitei autorização aos Mbyá-Guarani para divulgar o que vi. Em agosto de 2007 durante a realização da oficina culinária Mbyá-Guarani na VII Reunião de Antropologia do Mercosul, em Porto Alegre, uma mulher *juruá* deu de presente a um Mbyá-Guarani um violino muito bom. Meses depois vi o violino na *tekoá* e ele estava “depenado” guardado

⁸ A *Opy* (casa de rezas) é o local onde a maior parte dos rituais Mbyá-Guarani é executada. Toda *tekoá* precisa ter uma *Opy*. É na *Opy* que os Mbyá-Guarani entram em contato com suas divindades. Também é nela, através da comunicação com os deuses, que os xamãs curam as doenças do grupo.

diretamente no solo de uma casa – não tinha mais cordas, cavalete, alma, tarraxas, etc. O dono do violino me disse que já tinha outros dois e que precisava mesmo era de um violão. No mesmo dia descobri que em Itapuã os Mbyá-Guarani precisavam de um violino e que tinham um violão sobrando. Tentei intermediar uma troca que não deu quase nada certo. Tive que comprar um violão para o dono do violino e dar um violino meu para o pessoal de Itapuã. E acabei ficando com o violino “depenado” que tive que restaurar. Mas, no final das contas acabou valendo o esforço, pois quando fui entregar o meu violino para o pessoal de Itapuã eles quiseram que isso fosse feito dentro da *Opy*. É assim que os Mbyá-Guarani procedem quando “ganham” um instrumento musical de uso ritual⁹. Fui eu que dei o violino, mas na visão dos Mbyá-Guarani foi *Nanderú* (principal divindade) que providenciou. Os Mbyá-Guarani viram em mim alguma relação com *Nanderú* e me abriram a *Opy*. Isso não é tão incomum entre os Mbyá-Guarani. Qualquer um que leve alguma “coisa boa” para uma *tekoá* ou algo que eles estejam necessitando pode ser enquadrado com “ajudante” de *Nanderú*. Mas, o ocorrido me possibilitou passos mais firmes na etnografia.

Eu sou um “pára-raio” para bêbados. Eu atraio bêbados. Magnetismos à parte, se eu e um bêbado estivermos em um mesmo ambiente ele com certeza virá conversar comigo. Isso pode ser em qualquer lugar. Até na rua, quando tem um bêbado dormindo em uma calçada e eu passo, ele acorda e, no mínimo, me cumprimenta – mesmo se ele nunca me viu antes. Não tenho explicação para isso – já me falaram até de ligação cósmica – mas isso ocorreu muito junto aos Mbyá-Guarani. O alcoolismo vem sendo um problema para o grupo e frequentemente encontrei bêbados (*caú*) em campo. Estes invariavelmente me “alugavam” e contavam de tudo, inclusive coisas que eu acho que não deveriam contar. Muitas vezes não entendi nada do que eles falavam, eles têm dificuldade com a língua portuguesa e quando bêbados fica quase impossível compreender. Mas, o pouco que comprehendi não será usado nessa tese por questões éticas. Não exponho estes dados, mas alguns deles me foram muito úteis para redirecionar algumas análises.

Voltando aos Mbyá-Guarani de papel. Com tantos trabalhos já realizados inicialmente, me preocupava o fato de ter que “achar” algo novo para escrever sobre os Mbyá-Guarani – ainda mais que eu já havia trabalhado a temática no mestrado. E o montante desse algo novo deveria ser suficiente para uma tese. Mas, logo essa preocupação passou, pois estava obtendo dados novos que proporcionariam também novas análises. A questão que me angustiava então é que os novos fatos que estava encontrando eram “novos demais”. Muitas vezes os Mbyá-

⁹ Uma análise aprofundada sobre os instrumentos musicais rituais Mbyá-Guarani pode ser encontrada em Assis (2006a).

Guarani discordavam: os Mbyá-Guarani de carne e osso eram incongruentes com os Mbyá-Guarani de papel. Achava isso muito estranho, o que eu via em campo não havia sido visto por outro pesquisador, ou havia sido visto de forma diferente pelos outros pesquisadores. Ou, como aconteceu em algumas ocasiões, os meus dados etnográficos não eram compatíveis com o “conjunto geral” de informações já produzidas sobre os Mbyá-Guarani. Psicologicamente isso foi bastante complicado, por muito tempo duvidei da qualidade do meu trabalho de campo, porque na equação o meu trabalho recebia um peso menor que o trabalho de outros antropólogos. Destaco que essa “discordância” de dados e análises se resume a questões pontuais, caso contrário, não poderia aproveitar na presente tese a pesquisa bibliográfica que realizei.

Convivi por muito tempo com esse dilema. Até que em uma tarde, por acaso, passei os olhos por duas fichas de leitura que havia feito anteriormente. A primeira foi a ficha do livro *Pureza e Perigo*, de Mary Douglas (1976). Sobre as regras alimentares do Levítico a autora argumenta que tudo é uma questão de classificação em categorias simbolicamente definidas. Em suma, os animais que possuem todas as características de uma dada categoria são considerados puros e podem ser consumidos sem problemas. Já os animais que possuem características de duas ou mais categorias são impuros. São animais imperfeitos de seu gênero, são ambíguos. Os porcos, por exemplo, são membros imperfeitos na sua classe, por isso são impuros e não podem ser consumidos porque possuem patas unguladas como os ruminantes, mas não são ruminantes. A outra ficha de leitura foi de Marwin Harris (1978), que oferece uma argumentação bem diferente da apresentada por Mary Douglas (1976). Para Harris (1978) os tabus religiosos judeus não passam de regras de adaptações ecológicas. A carne de porco não seria consumida porque a sua criação seria inviável, posto que os porcos precisam se alimentar todos os dias, ao contrário dos demais animais ruminantes criados por pastores nômades nos desertos.

Para Mary Douglas (1976) os tabus alimentares judeus são de ordem simbólica enquanto que Marwin Harris (1978) os explica com base na ordem prática ou utilitarista. As duas abordagens acima são muito diferentes, mas não por isso apenas uma delas é válida. Ambas explicam, cada uma a seu modo, um mesmo fenômeno. Frente a essa situação criei coragem e resolvi expor também a minha abordagem sobre a alimentação Mbyá-Guarani, baseada em meu trabalho etnográfico, que em muitos pontos se diferencia da abordagem dos Mbyá-Guarani de papel. A comparação entre as duas fichas de leitura me mostrou que não é preciso ser igual, ou seguir a mesma linha, para que o trabalho seja considerado válido. Desta

forma, tentei não subordinar o que via em campo ao que lia em trabalhos anteriores entre os Mbyá-Guarani – e até entre outros grupos. Tentei ser neutro, não forcei um condicionamento da minha percepção de campo a fim de encaixá-la no que já havia sido produzido pelos outros. Além disso, todas as ocasiões em que os Mbyá-Guarani de carne e osso divergiram dos Mbyá-Guarani de papel eu optei em privilegiar os primeiros. Desta forma, nas incongruências valorizei mais o que eu vivenciei em campo do que aquilo que os referenciais teóricos traziam. Mas, isso apenas nas incongruências – mais numerosas foram as congruências.

Sobre muitos dos assuntos que tratei em campo os Mbyá-Guarani não possuíam uma reflexão formada. Por exemplo, como observou Ávila (2005), muitos Mbyá-Guarani desconhecem as dimensões mais herméticas de sua religiosidade – de seu sistema xamânico-cosmológico. Isso é comum em todas as culturas, muitas concepções e atos são reproduzidos de forma automática e inconsciente. Não há uma reflexão acabada sobre tudo. Não basta simplesmente perguntar aos interlocutores, é preciso vivenciar e, a partir disso, buscar as reflexões. É por isso que Geertz (1989, p. 212) destaca a importância do “ler sobre os ombros dos nativos”. Foi isso que tentei fazer entre os Mbyá-Guarani. Com os dados que obtive, com a minha vivência da cultura Mbyá-Guarani, tentei organizá-los de forma que proporcionassem respostas inclusive para as questões que os próprios interlocutores não souberam responder. Não tenho a pretensão de desvendar a cultura dos Mbyá-Guarani para os próprios Mbyá-Guarani. Longe disso, apenas busquei na dimensão inconsciente¹⁰ da sociedade Mbyá-Guarani explicações para alguns parcos pontos – alguns deles pontos-chave – que ficaram descobertos pela filosofia nativa. Por exemplo, Mary Douglas (1976) e Marwin Harris (1978) não “ouviram” de algum judeu, de forma pronta, a argumentação que eles apresentam. Duvido que algum judeu entrevistado por Marwin Harris (1978) tenha dito com todas as letras que a sua etnia não consome carne de porco por questões de adaptações ecológicas.

Justifico o conteúdo e a forma de escrita dos parágrafos anteriores porque piso em um terreno híbrido. Esta tese é mais um Mbyá-Guarani de papel, mas quem se valerá de todo este papel? Em primeiro lugar escrevo para e pelos Mbyá-Guarani, embora considere remota a hipótese de que algum deles leia o presente trabalho. Mas, espero que meu trabalho sirva como “documento” que contribua para atestar a necessidade urgente que a etnia tem em

¹⁰ Isso porque, como observou Lévi-Strauss (1974), a experiência etnológica contempla o inconsciente. O inconsciente é o termo mediador entre o “eu” e o “outro”. “Para compreender convenientemente um fato social, é preciso apreendê-lo totalmente, isto é, de fora, como uma coisa, mas como uma coisa da qual, entretanto, é parte integrante a apreensão subjetiva (consciente e inconsciente) que conseguimos se, inelutavelmente homens, vivêssemos o fato como indígena em vez de observar-lo como etnógrafo” (Lévi-Strauss, 1974, p. 17).

recuperar as terras ocupadas pelos seus ancestrais. Como será visto, somente as terras tradicionais possibilitam a alimentação tradicional. Em segundo lugar, escrevo para a academia, para muitos setores acadêmicos. Trabalho na interface entre etnologia e antropologia da alimentação – interface até agora pouco explorada. Ora jogando mais luz sobre uma área, outrora sobre a outra. Porém, sempre procurando não deixar nenhuma delas no escuro. Para um etnólogo pode parecer óvia a necessidade das terras tradicionais, mas isso pode não ser tão claro para quem trabalha a antropologia da alimentação. Além disso, espero que a presente tese possa ser útil a todos os indivíduos que pensam as políticas públicas referentes aos grupos indígenas e também as que tocam a alimentação, principalmente quando estas convergem. Assim, almejo ser considerado também por técnicos agrícolas, assistentes sociais, nutricionistas, historiadores, médicos, odontologistas, enfermeiros, advogados, pedagogos, arquitetos, engenheiros, etc. Ou simplesmente os funcionários públicos ou “CCs” (que detêm cargos de confiança). Enfim, todos os profissionais que pensam, repensam ou “não pensam” políticas públicas alimentares e/ou indígenas e que desconhecem a antropologia. Por essa razão escrevo a presente tese de forma que ela possa ser acessível ao maior número possível de estudantes e profissionais¹¹. Dados e conceitos que podem ser óbvios para alguns não o são para outros, por isso procuro detalhar e exemplificar todos os pontos trabalhados. Busco também me valer de uma linguagem, uma estratégia de escrita, acessível a todos – por mais que alguns possam considerá-la “pouco acadêmica” e muito coloquial. Por trás disso existe uma intenção didática.

Como já havia pesquisado os – ou junto aos – Mbyá-Guarani para a minha dissertação de mestrado, não tive grandes problemas de inserção em campo para realizar a etnografia desta tese¹². O campo já me estava aberto. Contudo, procurei conhecer e estreitar laços com um número cada vez maior de interlocutores. Assim, até outubro de 2009, quando declarei encerrado o trabalho etnográfico, eu ainda buscava novas possibilidades de inserção em campo. Isso porque o campo foi realizado em várias *tekoá*. Por estratégia etnográfica, sem querer forçar nenhuma recepção e/ou aproximação, eu só adentrava uma “nova *tekoá*” quando acompanhado de um outro Mbyá-Guarani ou de um pesquisador já “muito amigo” do cacique¹³. Nunca me preocupei muito em adentrar o maior número possível de “campos”. Antes da quantidade privilegiei a “qualidade” de cada campo. De forma que só me aventurei a

¹¹ Com esse intuito esclareço que na língua falada pelos Mbyá-Guarani não existem as letras L, S, F, C e Q. Não havendo o som de “S” não emprego o plural nos termos da língua nativa. Logo, escrevo “os Mbyá-Guarani” e não “os Mbyá-Guaranis”.

¹² Sobre a inserção em campo para o trabalho de mestrado – e meus problemas para isso – ver Tempass (2005a).

¹³ Ver a seção de agradecimentos.

novos campos quando senti a necessidade de buscar algo que não estava conseguindo nas *tekoá* onde já estava inserido. E isso está menos relacionado com os interlocutores do que com as condições ambientais das aldeias. O alimento é o ambiente. Antes de buscar diversos interlocutores busquei diversas condições ecológicas em diferentes aldeamentos.

Realizei trabalhos etnográficos nas seguintes *tekoá*: Itapuã (*Pindó Mirim*), Petim (*Araxaté*), Cantagalo (*Jataí'ty*), Estiva (*Ñundy*), Coxilha da Cruz (*Tekoá Porá*), Lami (*Pindó Poty*), Passo Grande (*Ñundy*), Flor do Campo (*Ñu Poty*), Varzinha (*Ka'agiyy Pia'ü*), Cantagalo 3 (*Arárkuá*), Lomba do Pinheiro (*Anhetengüá*), Ñacapetum (*Koenjú*). A ordem das aldeias listadas corresponde ao grau de importância que cada uma delas teve para a presente tese – iniciando pela aldeia de Itapuã que visitei o maior número de vezes. Não vou descrever cada uma delas minuciosamente, pois em uma escala gradativa as variações são poucas de uma aldeia para outra. E também porque ao longo dos próximos capítulos agrego maiores informações no que tange as práticas alimentares. Da mesma forma, outras informações sobre a minha inserção em campo estão contidas nos capítulos subsequentes. Assim, apresento agora apenas algumas informações pontuais sobre as áreas ocupadas (e condições ambientais) e suas populações¹⁴.

Todas as aldeias onde foi realizada a etnografia ficam no Estado do Rio Grande do Sul. A aldeia de Itapuã (*Pindó Mirim*) fica no município de Viamão, em uma área de vinte e sete hectares. As condições ambientais da *tekoá* são precárias, não há fontes de água, rios ou lagos e matas. O solo é pouco fértil. Antes da ocupação dos Mbyá-Guarani, no princípio dos anos 2000, a área era tomada pelo cultivo de eucaliptos. Desde então os Mbyá-Guarani se esforçam em recuperar a área e hoje já são encontradas inúmeras árvores nativas e frutíferas. A horticultura é praticada de forma insatisfatória pelo tamanho e qualidade do solo. As demais atividades tradicionais – quando feitas – são realizadas fora dos domínios da aldeia, onde as condições ecológicas são melhores. Na área da *tekoá* moram cerca de dez famílias.

A aldeia do Cantagalo (*Jataí'ty*) fica na divisa entre os municípios de Porto Alegre e Viamão. Ela conta com uma área de duzentos e quarenta e seis hectares, sendo que a maior parte da área é de matas, que proporcionam parte dos alimentos necessários aos Mbyá-Guarani. A horticultura é bastante praticada. No Cantagalo vivem cerca de cento e vinte indivíduos, distribuídos em cerca de vinte famílias. Na mesma área do Cantagalo, porém do outro lado do morro, com uma outra entrada, há uma outra *tekoá* chamada de Cantagalo 3 (*Arárkuá*). Nesta aldeia vivem cerca de cinco famílias.

¹⁴ A intensa mobilidade da etnia faz com que qualquer número apresentado logo se torne impreciso, de modo que traço apenas estimativas.

A *tekoá* de Coxilha da Cruz (*Tekoá Porá*) possui duzentos e vinte hectares, mas os Mbyá-Guarani, por enquanto, só podem usar cento e vinte hectares – os outros cem hectares ainda apresentam empecilhos judiciais. Justamente estes cem hectares que apresentam a maior riqueza ambiental, necessária para o modo de ser Mbyá-Guarani. A área foi comprada pelo governo estadual em 2001 e cedida aos Mbyá-Guarani – mas só uma parte da área foi paga, por isso os empecilhos judiciais.

A *tekoá* da Varzinha (*Ka'agiüy Pia'ii*) fica no município de Caraá e possui cerca de quinze famílias em uma área de setecentos e setenta e seis hectares. Dentre todas as aldeias do trabalho etnográfico, a Varzinha é a que apresenta melhores condições ambientais para a obtenção alimentar, mas mesmo assim os Mbyá-Guarani não conseguem obter a totalidade dos alimentos que necessitam. A aldeia da Lomba do Pinheiro (*Anhetengüá*), localizada no município de Porto Alegre, conta com uma área de dez hectares e cerca de quinze famílias. As condições ambientais desta aldeia são péssimas para a obtenção alimentar. No município de São Miguel das Missões fica a *tekoá* do Ñacapetum (*Koenjú*), com duzentos e trinta e seis hectares e cerca de trinta famílias. Quase a totalidade da área é matas ou roçados. O Rio Nhacapetum tangencia a área da *tekoá*.

As *tekoá* Flor do Campo (*Ñu Poty*) e Estiva (*Ñundy*) apresentam situações semelhantes. A primeira, situada no município de Barra do Ribeiro, possui uma área de sete hectares e abriga oito famílias. A segunda, no município de Viamão, também tem área de sete hectares, mas a sua população é maior, cerca de quinze famílias. Em ambas, as áreas para a obtenção de alimentos tradicionais é muito precária.

Já as *tekoá* do Lami (*Pindó Poty*), Passo Grande (*Ñundy*) e Petim (*Araxaté*) são acampamentos de beira de estrada, sem área definida. O Lami fica no município de Porto Alegre e conta com cerca de cinco famílias. Também são cerca de cinco as famílias no Petim, que fica às margens da BR-116 no município de Guaíba. Às margens da mesma rodovia, porém no município de Barra do Ribeiro, localiza-se a *tekoá* do Passo Grande, que é composta por uma única família extensa. Na área das três *tekoá* a obtenção alimentar tradicional é praticamente nula. Mas, como será visto no capítulo 5, em todas as *tekoá* Mbyá-Guarani a obtenção alimentar não se restringe aos limites da aldeia.

A constante mobilidade dos Mbyá-Guarani me fez saber muito de aldeias que nunca visitei. Frequentemente os meus interlocutores, ao falarem sobre alimentação, traçavam quadros comparativos entre a sua situação atual e como esta era nas aldeias anteriores em que moraram. Também conversei com vários Mbyá-Guarani que moram em outras aldeias,

estando apenas de visita no local do campo. Assim, por relatos, obtive informações sobre aldeias de várias partes do país e até do exterior. Por exemplo, nunca estive na *tekoá* da Pacheca (*Ygüá Porá*), mas posso falar sobre as práticas alimentares nesta aldeia. Isso só me foi possível porque antes eu pude vivenciar situações semelhantes aos relatos em outras aldeias. Sei como é a alimentação na Pacheca porque antes já sabia como era em outras aldeias.

Também encontrei muitos Mbyá-Guarani de outras aldeias em reuniões realizadas pelo grupo ou em função do grupo. As reuniões dos Mbyá-Guarani – que organizam as suas ações frente à sociedade envolvente – costumam atrair um grande número de Mbyá-Guarani para uma única aldeia. Quando eram debatidas as dificuldades passadas pelo grupo, fatalmente o tema alimentação era acionado. Isso me abria brechas para obter informações sobre aldeias que não conhecia. As reuniões realizadas em função dos Mbyá-Guarani eram organizadas pelas instituições da sociedade envolvente (FUNAI, FUNASA, CEPI, Ministério Público, UFRGS, DENIT). A maioria destas reuniões foi realizada em ambientes da sociedade envolvente, como auditórios e salas de aulas, inclusive nos moldes da sociedade envolvente, sendo que em algumas ocasiões os indígenas tiveram que usar microfone. Nestas reuniões também compareciam um grande número de Mbyá-Guarani de aldeias que eu desconheço e pude conversar com eles sobre as questões alimentares.

Enfim, tentei cercar meu objeto de pesquisa por todos os lados. Tentei abranger todos os quadros alimentares através dos meus campos “presenciais” e, além disso, ainda busquei informações extras sobre outras possíveis configurações que não pude presenciar. Contudo, uma parcela considerável do meu trabalho de campo foi realizada longe das atuais *tekoá*, em áreas que foram ocupadas no passado pelos Mbyá-Guarani e que – se tudo der certo – voltarão a ser ocupadas no futuro. Ocorre que no ano de 2008 atuei como antropólogo colaborador em um Grupo de Trabalho estabelecido pela FUNAI para realizar estudos de identificação e delimitação de três áreas Mbyá-Guarani: Itapuã¹⁵, Ponta da Formiga e Morro do Coco. Estas áreas foram indicadas para estudo pelos próprios Mbyá-Guarani, pois reconhecem nelas as condições ecológicas e simbólicas para a vivência correta e completa da sua cultura. Esse trabalho foi muito proveitoso para mim – “matei dois coelhos com uma cajadada só”. Fizemos inúmeras visitas às áreas, sendo que na maioria delas passamos o dia em campo. Com isso tive novas oportunidades de acompanhar os Mbyá-Guarani em áreas que

¹⁵ A área em estudos de Itapuã não corresponde a atual *tekoá* de Itapuã. Atualmente os Mbyá-Guarani ocupam uma área adjacente, pois foram expulsos do seu local tradicional para a implantação do Parque Estadual de Itapuã, parque de proteção ambiental.

eles consideram ideais – principalmente para a obtenção alimentar. Diante de cada árvore frutífera, do solo fértil, de uma colméia ou pegadas de animais os Mbyá-Guarani teceram longos discursos, passando valiosas informações sobre a sua alimentação tradicional.

Boa parte dos dados que obtive foram “no caminho” (*tape*). Dei muitas caronas para os Mbyá-Guarani, principalmente de uma aldeia até outra¹⁶. Peguei ônibus com Mbyá-Guarani. Os busquei e levei diversas vezes para as atividades do Grupo de Trabalho da FUNAI. O incrível é que no carro muitas vezes eles abordavam alguns assuntos que nunca antes tinham conversado. Foi em uma dessas caronas que descobri a função das almas dos alimentos. Caminhei muito com os Mbyá-Guarani, nas trilhas das *tekoá*, nas matas, por ruas adjacentes às suas moradias e até no centro de Porto Alegre. Muitos dos dados desta tese foram obtidos a pé, subindo e descendo morros, através de matas, roças, campos, estradas. Fomos dissecando a paisagem, analisando cada planta, pegada, córrego, etc. Logo no início da etnografia para a tese percebi uma maior desenvoltura dos Mbyá-Guarani com o meu trabalho quando estávamos em movimento. Só depois vim a saber que o “passear” é uma técnica de pesquisa já muito utilizada na história da pesquisa social empírica, sendo usada por reconhecidos pesquisadores, como, por exemplo, Erving Goffman, Norbert Elias, Walter Benjamin, Wilhelm Riehl, entre muitos outros¹⁷ (Schrader, 2002). Esse maior rendimento de campo nas caminhadas se deve ao fato de que para os Mbyá-Guarani é no “caminho” que as “coisas acontecem”¹⁸ – como também notou Pissolato (2007). As caminhadas me foram tão proveitosas que muitas vezes, depois um dia inteiro acompanhando os incansáveis Mbyá-Guarani pelas matas, meu pulso doía mais de anotar o grande número de informações do que doíam as minhas pernas de tanto caminhar.

Como descrito acima, o trabalho etnográfico contemplou apenas aldeias Mbyá-Guarani localizadas no estado do Rio Grande do Sul, embora eu tenha obtido dados referentes a aldeias de outros estados e até mesmo de outros países. A mobilidade Mbyá-Guarani, muito constante, faz com que haja uma constante atualização entre as aldeias, o que mantém, de certa forma, uniforma a sociedade Mbyá-Guarani como um todo. Os indivíduos que hoje estão no Rio Grande do Sul amanhã estarão em outro estado ou país. As experiências que eles vivenciaram “aqui” outrora serão repassadas a Mbyá-Guarani de outras regiões. Isso é um

¹⁶ Os Mbyá-Guarani adoram visitar outras aldeias e isso me foi muito útil porque sempre chegava em outra aldeia com algum Mbyá-Guarani atuando como facilitador de campo.

¹⁷ Esta técnica foi por muito tempo desprezada por pesquisadores porque o “passear” tinha uma conotação negativa, não era algo sério. Os “passeadores” eram os convalescentes, os doentes, os anciãos, as crianças, público desprezado pelas pesquisas. Os trabalhadores não eram “passeadores” (Schrader, 2002).

¹⁸ Como será visto no item 3.3, toda caminhada também é uma forma de coleta, mesmo que seja uma simples coleta de conhecimento sobre um novo local.

dados etnográfico, expressado verbalmente por inúmeros dos meus interlocutores. Eles mesmos elencaram uma série de práticas que “apreenderam” enquanto moravam em outros locais. Sendo assim, resumi meu campo as aldeias do Rio Grande do Sul porque, com base nos relatos dos Mbyá-Guarani, as questões alimentares que encontrei “aqui” seriam praticamente as mesmas que encontraria em outras regiões. Existe – claro – as diferenças nos contextos ecológicos. Porém, como informado pelos Mbyá-Guarani, a alimentação em uma aldeia “sem mato” “daqui” será praticamente a mesma de outra aldeia “sem mato” da Argentina ou Paraguai. E o mesmo se aplica as aldeias “com mato”. A alimentação circula com os Mbyá-Guarani. Em todo o seu amplo território, em condições ecológicas semelhantes, a alimentação será semelhante. Diante disso, busquei realizar o meu campo abrangendo o máximo de configurações ecológicas possíveis e julgo que consegui isso sem precisar sair do Rio Grande do Sul para realizar o trabalho etnográfico. Assim, embora obtidos em uma única região de ocupação Mbyá-Guarani, creio que os dados aqui elencados e analisados possam ser extendidos para toda a sociedade Mbyá-Guarani.

Como já referido, pesquisei as práticas alimentares Mbyá-Guarani em minha dissertação de mestrado¹⁹. Antes de iniciar o campo, naquela ocasião, fiz um levantamento bibliográfico sobre a alimentação nos grupos indígenas e poucas menções encontrei sobre os doces. Pelo contrário, encontrei autores – como será visto no item 2.9.2 – que negavam a produção de doces entre os indígenas (Cascudo, 1972; Freyre, 1966 e 1997; Catharino, 1995) e atribuíam o atual quadro doceiro brasileiro unicamente à influência portuguesa. Quando fui a campo observei que, ao contrário, os Mbyá-Guarani consumiam, sim, doces e os consideravam como tradicionais. Explorei muito pouco a questão do doce entre os Mbyá-Guarani na dissertação, faltou maturidade para reconhecer o filão.

Quando me preparava para tentar a seleção para o doutorado em antropologia social, listei uma série de temáticas para elaborar um projeto de pesquisa – requisito de seleção do curso. Dentre as temáticas listadas escolhemos – meu orientador e eu – a produção de doces entre os Mbyá-Guarani. Como consta no projeto de tese, o meu tema de pesquisa era:

Partindo-se do princípio de que aos alimentos tradicionais dos Mbyá-Guarani são atribuídos sentidos intimamente relacionados com os atributos étnicos e cosmológicos do grupo, o presente projeto de pesquisa visa uma análise antropológica da produção e consumo de doces por este grupo indígena, bem como os sentidos a eles atribuídos.

¹⁹ Ver Tempass (2005a).

A princípio isso me pareceu um tanto estranho, pois parecia que eu estava reduzindo o foco. Das práticas alimentares totais na dissertação para uma parcela delas na tese. Como fazer dos doces uma tese se com dificuldades fiz uma dissertação sobre todas as práticas alimentares? Procurando fazer “render” o assunto agreguei várias hipóteses ao projeto de tese buscando razões históricas, estabelecendo quadros comparativos e, inclusive, mapeando a influência da sociedade envolvente sobre o gosto indígena.

Fui muito ingênuo. E o fui por muito tempo, mesmo após anos de atividades de campo. Só depois da qualificação da presente tese – em agosto de 2008 – me dei conta os doces, só eles, já renderiam uma completa tese. O que tinha em mãos não era apenas a sobremesa, mas sim a refeição completa. Demorei muito, porém finalmente comprehendi que tudo é doce entre os Mbyá-Guarani, falar de doces significa falar de tudo. Antes eu pensava somente na sobremesa. Os Mbyá-Guarani me falavam e me mostravam os seus doces, eu provei estes doces, mas “acabrestado” pela sociedade envolvente eu os ignorava, procurava outros doces. Mesmo depois de superada a ingenuidade mantive os objetivos do projeto. Apenas mudei os pesos de cada hipótese. Se antes procurava agregar elementos estranhos para fazer render a minha etnografia, agora reduzo o espaço destes elementos para jogar mais luz sobre o doce.

Em questão de um ano mudei seguramente umas vinte vezes o sumário desta tese. No mundo Mbyá-Guarani tudo é muito interdependente, falar de “uma coisa” significa falar de muitas outras. E cada uma destas “outras coisas” abre parênteses na narrativa, deixando-a truncada. Estas “outras coisas” levam a “terceiras coisas”, que obviamente estão ligadas as “coisas primevas”. Meu texto estava um “ziguezague” e muito repetitivo. Não sei se a ordenação final dos capítulos e dos assuntos foi a melhor escolha. Acabei optando em adotar a ordem dos acontecimentos. Construo o meu texto apresentando os fatos na mesma ordem que eles me surgiram nas pesquisas bibliográficas e de campo. Não tenho aspirações literárias, mas talvez isso acarrete um certo suspense a leitura²⁰, surpreendendo o leitor como eu também fui surpreendido durante a pesquisa – e o leitor nem precisa ser ingênuo.

Contudo, mesmo assim, tenho que pedir desculpas pela repetição de alguns assuntos – julguei-os importantes para a linha de argumentação. Para diminuir o “ziguezague” abuso das notas de rodapé. Na condição de estudante li diversas obras, muitas delas parcialmente. É costume dos professores indicarem somente trechos de obras em seus programas. Ciente de que esta tese estará disponível ao público geral através da biblioteca on-line da UFRGS, tomei

²⁰ Para isso me inspirei na estrutura apresentada por Fagundes (2007) em sua monografia de conclusão de curso.

alguns cuidados quanto aos leitores parciais. Tentei ser o menos repetitivo possível, mas quem ler apenas um capítulo deste trabalho talvez fique com a impressão de que alguns temas cruciais não foram trabalhados. Para evitar isso me vali – em demasia – das expressões “como veremos”, “como apontado”, “como será visto”, etc. Muitas das notas de rodapé fazem menção a assuntos tratados em outros capítulos. Com isso o leitor parcial que tiver um interesse específico pode facilmente encontrar as informações em outros capítulos, sem que o texto se torne repetitivo em demasia para o leitor total. Para os leitores parciais trago no final do trabalho um glossário dos termos Mbyá-Guarani empregados na tese. No entanto, reconheço que, por questões didáticas, vários temas/assuntos aparecem de forma repetida no texto – tratam-se de itens pontuais em que julguei a repetição importante para a compreensão do leitor parcial.

Contudo, também por questões didáticas, em várias passagens desta tese aparecem trechos que, caso sejam tomados de forma isolada, podem parecer generalizações exageradas, reducionismos, determinismos e até mesmo contradições. Isso porque mesmo depois de várias revisões julguei pertinente que determinadas frases continuassem no texto. São frases que, didática e intencionalmente, foram pensadas para serem contundentes. Para melhor fixar um ponto de vista na seqüência da argumentação. Alerto que, se tomadas de forma isolada, tais frases parecem incoerentes. Contudo, se observadas em conjunto com os demais parágrafos, o leitor perceberá a real intenção de uso. Solicito, então, aos leitores que por ventura utilizarem/reproduzirem o conteúdo da presente tese, em seus trabalhos, que não valorizem em demasia e de forma isolada uma ou outra frase, mas sim em seu conjunto. Creio eu que tomadas em seus contextos todas as frases farão sentido.

São poucas as transcrições de entrevistas que insiro no texto. Isso porque como será visto nos capítulos seguintes os Mbyá-Guarani não se sentem à vontade com o uso de gravador. A palavra Mbyá-Guarani é sagrada e não é bom prendê-la em uma fita. Inicialmente, nas vezes em que tentei gravar, a conversa quase não fluía. Julguei, então, ingenuamente, que mais do que estranhar o gravador, os Mbyá-Guarani estavam desconfiados das minhas intenções. Até o dia em que esqueci o gravador em casa, e a conversa fluiu como nunca havia fluído antes. Depois disso, não gravei mais as minhas atividades de campo. As poucas transcrições de entrevistas que apresento ao longo do texto, são os poucos trechos que pude salvar das tentativas iniciais de gravação.

No próximo capítulo faço um breve relato sobre a história do açúcar e suas representações para a humanidade, mostrando como o sabor doce é caro para os seres

humanos, a ponto de guerrearem para obtê-lo. Na seqüência procuro demonstrar que este sabor também é desejado e produzido pelos grupos indígenas, ao contrário do que voga na literatura que trata sobre a formação da culinária brasileira. Para tanto trabalho com a noção de sistemas culinários e analiso a forma como os colonizadores se valeram dos sistemas culinários indígenas para sobreviver no “Novo Mundo”. A noção de sistemas culinários também permite esclarecer as razões porque as culinárias indígenas e os seus sabores doces foram negligenciados na história da culinária brasileira.

Pensando nos termos dos sistemas culinários trabalho as formas de obtenção dos alimentos tradicionais Mbyá-Guarani no capítulo 3. A forma de obtenção – caça, pesca, coleta e horticultura – é tão ou mais importante que o alimento em si. A tradicionalidade está inscrita no modo de obtenção, e este é cosmologicamente determinado. Nenhum alimento é produzido de forma individual, tudo é obtido através do trabalho cooperativo entre homens, vegetais, animais e divindades. Chamo a atenção para as relações regradas e amistosas entre estes diferentes seres, que norteiam o modo de ser Mbyá-Guarani.

No capítulo 4 analiso a função dos alimentos tradicionais para a transposição dos domínios do cosmos Mbyá-Guarani. Através dos alimentos os Mbyá-Guarani controlam a ida para o domínio animal ou para o sobrenatural. Exploro também neste capítulo as relações entre alimentação e saúde, ou as formas de “durar neste mundo”, que estão muito ligadas ao comportamento e aos sentimentos de quem produz, prepara e consome os alimentos. Para finalizar o capítulo analiso o uso das práticas culinárias Mbyá-Guarani como distintivo humano e étnico – a comida enquanto sinal diacrítico.

Nos capítulos 3 e 4 é trabalhada a alimentação que os Mbyá-Guarani consideram ideal, que eles mesmos chamam de tradicional. É a comida que reside mais nos discursos do que nas práticas. Isso porque, como será visto no capítulo 5, em muitas aldeias os Mbyá-Guarani não encontram disponíveis os recursos ambientais necessários. Diante disso é acionada uma culinária de emergência que agrupa elementos alimentares da sociedade envolvente. Serão analisadas as dificuldades para a obtenção dos alimentos da sociedade envolvente e os prejuízos acarretados pelo seu consumo. Observo também como intervenções alimentares inadequadas afetam o sistema culinário Mbyá-Guarani. No final do capítulo discorro sobre a estética alimentar Mbyá-Guarani, um dos quesitos que denigrem a alimentação tradicional do grupo frente a sociedade envolvente.

No capítulo 6 trabalho o sabor doce entre os Mbyá-Guarani e retomo as considerações dos capítulos anteriores para demonstrar que além do sabor doce os alimentos também são

obtidos, preparados e consumidos mediante comportamentos doces. A interdependência da alimentação com os demais elementos constitutivos do sistema cultural Mbyá-Guarani – o que caracteriza o sistema culinário – faz com que a sociedade, como um todo, seja doce. Alimentos doces constroem pessoas doces, e vice-versa. Voltando a história do açúcar e ao apreço de todos os agrupamentos humanos pelo sabor doce, insiro os resultados etnográficos junto aos Mbyá-Guarani em um quadro geral sobre as culinárias indígenas e suas considerações históricas. Desta forma procuro mostrar que os grupos indígenas tiveram grande importância no processo de construção da doçaria nacional – embora alguns autores a tenham negado.

Pode parecer estranho, mas esta tese foi propositalmente escrita em duas conjugações: primeira pessoa do singular e primeira pessoa do plural. Uso a primeira pessoa do singular – óbvio – quando para os dados obtidos unicamente por mim e também para as análises feitas por mim longe do campo. Já a primeira pessoa do plural é utilizada nas ocasiões em que partilhei o campo com outros pesquisadores e nas análises que fiz com a ajuda dos próprios Mbyá-Guarani, do meu orientador, de outros pesquisadores e/ou professores.

2 – A amarga história do doce açúcar

La historia de las ideas sobre lo dulce es en gran medida una historia del placer, de sus funciones, de su legitimidad o más bien de las condiciones de su legitimidad. En este dominio, pues, la dulzura (entiéndase el sabor dulce) tiene fronteras comunes con la sexualidad: como ella y tal vez incluso más que ella, lo que se plantea es ante todo la cuestión de placer (Fischler, 1995, p. 266).

Os bons sabores valem muito. Na história bíblica, Esaú troca os seus direitos de primogênito com seu irmão Jacó, bom cozinheiro, por um ensopado de lentilhas (Bíblia, 1969). Na história da humanidade muitas coisas foram trocadas, inclusive vidas, pela sensação prazerosa oferecida por determinados sabores. Outros, percebendo o potencial dos sabores, se dedicaram a obtê-los ou produzí-los e repassá-los a quem pudesse pagar por eles. Talvez nisso resida o surgimento do comércio. Dentre todos os sabores possíveis e imagináveis – posto que não há consenso quanto ao número exato²¹ – o sabor doce é sem dúvida o mais visado. Pelo sabor doce muitas vidas foram amargadas.

Neste capítulo faço algumas considerações sobre o apreço dos seres humanos pelo sabor doce e as consequências de sua busca, que nortearão as discussões dos capítulos subsequentes sobre os Mbyá-Guarani e a influência indígena na doçaria nacional. Pretendo, neste capítulo, tecer um breve panorama da história dos doces na humanidade, assinalando a importância destes através de algumas das muitas consequências que a busca pelo prazer proporcionado pelo doce acarretou. Como não é possível abranger aqui, satisfatoriamente, todos os tipos e formas do sabor doce em todas as sociedades, utilizarei como fio condutor deste capítulo o alimento doce mais conhecido e difundido: o açúcar.

2.1 – O gosto pelo doce

Com efeito, a comida sempre deu muito o que pensar. Não há grupo humano que não coma, assim como não há sociedade que deixe de criar significados e simbolizar aquilo que come, e como come. Da mesma

²¹ Dória (2006) apresenta uma discussão sobre o número de sabores percebidos em diferentes culturas e por diferentes pensadores. Por exemplo, para Aristóteles os sabores percebidos pela língua eram sete, já para na Índia este número subia para oito. Todavia, o autor conclui que é impossível classificar todos os sabores, posto que estes são inúmeros e mutáveis.

maneira como não existe sociedade sem linguagem, também não é possível pensar em um agrupamento humano que não cozinhe, ou melhor, que não prepare e elabore os seus próprios alimentos. Por isso mesmo, nenhum alimento é simplesmente cru e pronto, ou mesmo unicamente cozido. Cada sociedade, também, se expressa e fala de si na maneira como arranja a comida e nas formas como faz do alimento um discurso, ou até mesmo uma representação (Schwarcz, 2005, p. 9-10).

Na Pré-História, por milhares de anos, os seres humanos obtinham seus alimentos através da caça e da coleta. A caça propriamente dita surge apenas num segundo momento. Conforme argumentos apresentados por Henrique Carneiro e Catherine Perlès, os primeiros hominídeos não passavam de tímidos ladrões de carniça (Carneiro, 2003, p. 47; Perlès, 1998). Técnicas de obtenção do fogo – que datam de meio milhão de anos atrás – permitiram que os alimentos deste período fossem assados e defumados. O cozimento dos alimentos ainda não havia sido desenvolvido. O homem encontrava-se dependente de uma alimentação “oportunista” e escassa que impossibilitava o povoamento (Carneiro, 2003).

Todavia, durante a chamada “revolução neolítica” – termo popularizado pelo arqueólogo australiano V. Gordon Childe, na década de 1920 – a humanidade venceu o grande desafio da obtenção dos alimentos. Neste período, cerca de oito ou nove mil anos atrás, ocorreu a primeira grande ruptura cultural da humanidade que levou a espécie humana, em diversas regiões, a domesticar certas plantas e a adquirir o aprendizado do seu cultivo. Era o início da agricultura (Carneiro, 2003). Junto com a agricultura surgiram as técnicas de cozimento, ampliando significativamente o rol de espécies que podiam ser utilizadas como alimento. As técnicas culinárias, antes de serem empregadas por questões de paladar, foram acionadas como meios para conservar²² e/ou tornar digeríveis os alimentos (Flandrin, 1998f). As novas técnicas possibilitaram que uma quantidade maior de alimentos fosse obtida em um território menor. A agricultura e a técnica do cozimento possibilitaram as melhorias alimentares que permitiram a expansão da humanidade, povoando as mais diversas regiões do planeta (Carneiro, 2003). Em outras palavras, a expansão da humanidade se deve às transformações alimentares.

Desde então, uma incalculável quantidade de espécies vegetais passou a ser domesticada pelos seres humanos. Já na Pré-História teve início o processo que hoje chamamos de “globalização alimentar” (Leal, 2007). Alimentos domesticados em uma região, através do contato entre diferentes povos, foram difundidos para lugares distantes. Isso se

²² Por exemplo, a produção de queijos, antes destes serem apreciados pelo seu sabor, era a forma mais comum de conservar o leite (Montanari, 1998b).

acentuou ainda mais com a chamada “revolução alimentar”, ocorrida com o advento das grandes navegações, que transformou alguns alimentos locais em mundiais (Flandrin, 1998d). Isso também se aplica a inúmeras espécies de animais. Contudo, nestas inúmeras trocas alimentares entre os povos, alguns alimentos prevaleceram sobre outros. É curioso que, em todos os tempos e continentes, apenas dezoito plantas²³ foram/são responsáveis pela alimentação de setenta e cinco a oitenta porcento da população mundial (Carneiro, 2003). Mesmo assim, inúmeras espécies vegetais – talvez centenas de milhares - são cultivadas e espécies animais são caçadas e criadas pelo homem com a finalidade de lhe servir de alimento. Mas, dentre todas estas espécies possíveis, cada agrupamento humano escolhe apenas algumas delas para lhe servir de alimento. Isso se deve a inúmeras razões, algumas delas serão vistas a seguir, começando pelos determinantes fisiológicos.

Os dentes dividem os alimentos sólidos; as diferentes glândulas que foram o interior da boca os umedecem, a língua os amassa para misturá-los; a seguir os pressiona contra o palato para extraír seu suco e saborear seu gosto, e deste modo reúne a massa de alimentos que se forma no meio da boca; depois disso, apoиando-se na mandíbula inferior, ela se ergue no meio, de modo a formar em sua raiz uma inclinação que arrasta os alimentos para a parte posterior da boca, onde eles são recebidos pela faringe, a qual, contraindo-se por sua vez, os faz entrar no esôfago, cujo movimento peristáltico os conduz até o estômago (Brillat-Savarin, 1995, p. 186).

Ao nos alimentarmos estamos ingerindo energias e nutrientes que o nosso organismo necessita, talqualmente os animais e as plantas. Mas, existem diferenças fisiológicas e anatômicas que fazem com que a alimentação dos humanos seja diferenciada da alimentação dos animais. Nós, humanos, podemos ingerir uma grande variedade de alimentos.

Su equipo dental, por ejemplo, incluye los incisivos cortantes de los roedores, los molares y premolares trituradores de los herbívoros, y los caninos puntiagudos de los carnívoros. Por otra parte, su sistema digestivo está compuesto por un intestino extremadamente largo, capaz de digerir las legumbres verdes; por jugos gástricos suficientemente poderosos como para transformar los almidones complejos en azúcar y producir la pepsina que permite metabolizar las proteínas, a la vez que su jugo pancreático puede emulsionar las grasas (Hernández e Arnáiz, 2005, p. 21).

Nenhum outro animal, com exceção dos ratos, tem a capacidade de adaptar-se a uma variedade tão grande de condições alimentares. Esta é uma característica da condição de onívoro do ser humano. Os homens sempre foram onívoros (Flandrin, 1998f). Assim, em termos biológicos, o ser humano tem grandes possibilidades de escolha alimentar. Isso

²³ Trigo, arroz, milho, cevada, centeio, aveia, trigo-sarraceno, milha, sorgo, batata, mandioca, batata-doce, inhame, tamareira, oliveira, vinha, banana e cana-de-açúcar (Carneiro, 2003).

significa que ele pode sobreviver nos mais diversos ecossistemas. Contudo, mais uma vez diferente dos animais, o ser humano não consegue obter os nutrientes que são extremamente necessários para sua sobrevivência²⁴ (vitaminas, aminoácidos, proteínas, etc.) de um único alimento. O ser humano além de “poder” ingerir uma grande variedade de alimentos, também “precisa” ingerir esta grande variedade (Hernández e Arnáiz, 2005; Fischler, 1995).

A despeito desta ampla possibilidade, existem também as limitações fisiológicas e biológicas da alimentação humana. Não podemos ingerir o que nosso organismo não tem condições de digerir. Não podemos comer coisas que nos são tóxicas, alérgicas, etc. Como exemplo deste tipo de limitações cito os intolerantes à lactose, como algumas etnias aborígenes que, por características genéticas, não possuem o leite e seus derivados no rol do que é considerado alimento. Outro exemplo são os intolerantes à “sucrosa”, como é o caso dos *inuit* – mais conhecidos como esquimós (Hernández e Arnáiz, 2005)²⁵.

Contudo, estes condicionantes biológicos, fisiológicos, anatômicos, não são os únicos responsáveis pelas escolhas alimentares dos seres humanos. Além destes, sobre a alimentação humana também recaem os condicionantes ecológicos, econômicos, sociais, culturais, psicológicos, etários, etc.

Todavia, dentre toda a gama de espécies animais e vegetais que os seres humanos, pelas suas características biológicas, podem ingerir, apenas uma parcela é efetivamente consumida. Como afirma Fischler, “si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible” (Fischler, 1995, p. 33). A cultura faz o recorte do que pode ou não pode ser consumido. Em outras palavras, a cultura também é um forte condicionante das escolhas alimentares dos indivíduos. Um indivíduo classifica os “comestíveis” e os “não-comestíveis” de acordo com seus preceitos culturais.

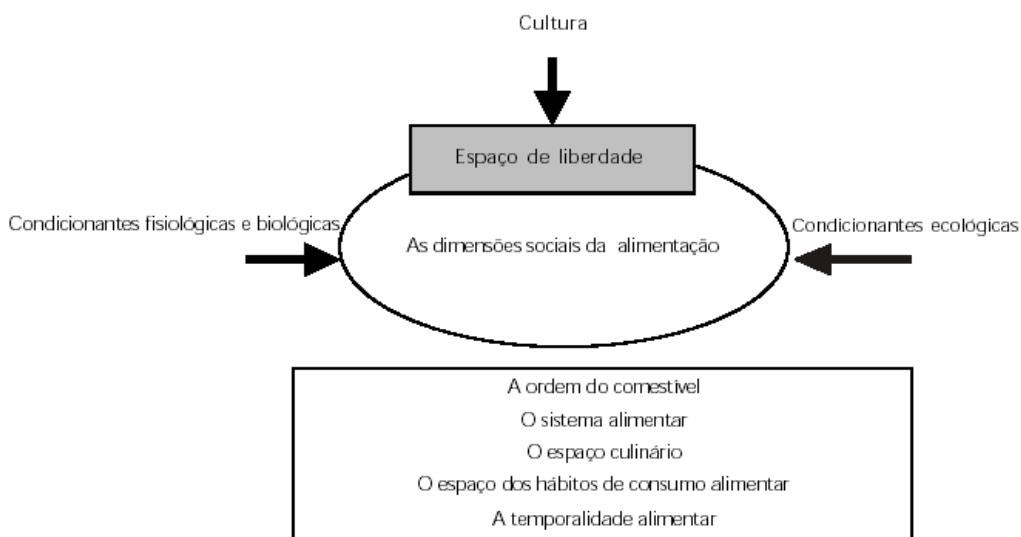
Isso porque o ser humano é, dentre os animais, o único que possui a faculdade de simbolizar. Para os seres humanos os alimentos são símbolos. Assim, o ato humano de se alimentar envolve duas funções distintas: a nutricional e a simbólica. A primeira, também presente nos animais, se dá conforme as características biológicas do organismo humano e

²⁴ O organismo humano é composto por inúmeras proteínas, gorduras e hidratos de carbono diferentes, além de outras moléculas quantitativamente menos expressivas. O próprio organismo sintetiza a maior parte destas substâncias a partir de uma quantidade relativamente pequena de elementos e moléculas denominados “nutrientes essenciais”. O organismo humano é um laboratório fantástico, graças a sua função não precisamos comer alimentos que, unicamente, contenham características químicas que se pareçam muito com as do nosso organismo. O nosso “laboratório”, poderoso, transforma o que comemos no que precisamos (Hernández e Arnáiz, 2005).

²⁵ Na seqüência serão discutidas as características inatas que norteiam o recorte alimentar.

visa a satisfação dos nutrientes básicos para a sobrevivência. Já a segunda, específica da espécie humana, é fruto de construções culturais que determinam o que é comestível em cada sociedade. Ou, como afirma Fischler (1995), nos alimentamos de nutrientes, mas também de imaginário²⁶.

Figura 1: O espaço social alimentar



Fonte: Poulain e Proença (2003, p. 251).

Este forte entrelaçamento da cultura com a alimentação não se resume somente à determinação do que pode ser ou não pode ser comida. Refere-se também a todo conjunto de práticas e representações presentes no ato alimentar. Desde as formas de obtenção dos alimentos, seu armazenamento, processamento, distribuição, preparação, consumo, etc. - até o descarte dos restos alimentares está relacionado com os preceitos culturais (Gonçalves, 2002). “O homem é o único animal cozinheiro” (Cascudo, 1972, p. 20). Todos os grupos humanos desenvolveram formas de preparar seus alimentos. Formas de cozinhar. Ou, todos os grupos humanos possuem uma culinária²⁷. A cozinha é universal. Porém, cada grupo humano fez isso de maneira singular. Fez isso em conformidade com a sua cultura. Se “a cozinha é universal;

²⁶ Quanto a isso Roberto DaMatta (1987) propõem uma distinção conceitual entre alimento e comida. O alimento forneceria apenas os aspectos nutricionais para quem o ingere. Já a comida, além de nutritir, forneceria também seus aspectos simbólicos para os indivíduos. Desta forma, os animais se alimentam e os seres humanos comem. Comemos símbolos. Nas palavras do autor, “toda substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida” (DAMATTA, 1987, p. 22).

²⁷ No capítulo 3 analisaremos a culinária como o elo de passagem do pólo da natureza para o pólo da cultura.

as cozinhas são diversas” (Maciel, 2001, p. 151). Então, vivemos em um planeta repleto de diferenças alimentares. Cada cultura é uma cozinha.

Somos o que comemos. Mas é preciso que os outros indivíduos saibam o que somos. Assim, para muitas pessoas, é preciso usar a alimentação de forma que os outros possam “ler” o que elas são. As práticas alimentares são uma linguagem. A alimentação constitui um sistema de comunicação. Em outras palavras, os alimentos que consumimos e a forma como os consumimos comunicam aos outros o que somos. Comunica que somos iguais ou diferentes dos outros.

O gosto é uma construção social. Segundo Pierre Bourdieu (1983 e 1985) e Norbert Elias (1990), os gostos e aversões nunca são socialmente neutros. Bourdieu (1985) distingue o gosto das camadas populares do gosto das elites. As camadas populares, os trabalhadores com baixa remuneração, teriam o “gosto de necessidade”, preferindo comidas mais nutritivas e econômicas. Já as elites sociais teriam gostos de luxo, ou gosto de liberdade, podendo comer o alimento que bem entenderem, inclusive os mais caros. Os primeiros têm escolha alimentar limitada; os segundos têm vastas possibilidades de escolhas. Para Bourdieu, o gosto é um sistema de disposições duráveis, porém flexíveis. As classes populares, por questões econômicas, têm o seu gosto limitado aos ingredientes acessíveis. Já as classes abastadas, com maior poder de escolha, dispõem de vários gostos. Esse poder de escolha é fundamental para estabelecer um “estilo de vida”. Isso porque os estilos de vida estão distanciados das necessidades básicas dos indivíduos (Bourdieu, 1983 e 1985). Ora, não existe necessidade mais básica do que a alimentar! Mas, como já visto, esta alimentação pode se dar de diversas maneiras e muitas vezes as intenções simbólicas do ato de comer superam os objetivos nutricionais. Assim, o “estilo de vida” objetiva o simbolismo dos alimentos. O estilo de vida é definido por Pierre Bourdieu como “sistemas de diferenciação que são a retradução simbólica de diferenças objetivamente inscritas nas condições de existência” (Bourdieu, 1983, p. 82). Os indivíduos imersos em um mesmo espaço social, porém com diferentes posições, se classificam, obedecendo à lógica de distinção, em diferentes estilos de vida. Em outras palavras, o estilo de vida é um conjunto simbólico – ou, diria eu, um subconjunto simbólico porque ele contrasta com os símbolos de outros grupos em interação – pelo qual um determinado grupo de indivíduos percebem e vivenciam o mundo (Amaral, 1992; Bourdieu, 1983 e 1985).

Para se distinguir, pessoas que possuem algum poder de escolha empregam produtos e comportamentos que os demais indivíduos não podem acessar. Isso é muito forte no que tange

aos alimentos. De forma bastante direta, os ricos comem os alimentos que os pobres não podem comprar²⁸. Contudo, é preciso considerar que as pessoas que objetivam ascender simbolicamente ao *status* da classe superior, passam a adotar estes mesmo comportamentos, o gosto diferenciador. A longo prazo, o número de indivíduos que partilham do mesmo conjunto simbólico é tão numeroso que novos comportamentos precisam ser adotados para garantir a distinção de classe e/ou de *status*²⁹. Como Norbert Elias (1990) mostrou, as classes populares, ao “imitarem” os comportamentos das classes mais abastadas, configuraram os atuais costumes da sociedade ocidental. O passado configura o presente. Foi graças ao objetivo diferenciador que atos como comer com as mãos e defecar em público foram abolidos. Assim, os estilos de vida, pelo seu caráter diferenciador, são motores da dinâmica alimentar.

O gosto pelo doce – objeto do presente capítulo – é perpassado por todas as considerações tecidas acima. Mas, nesta “formação” do gosto pelo doce entra um outro componente: a dimensão inata. Estudos científicos apontam que alguns sabores constituem preferência ou aversão inata, pois possuem vantagens ou desvantagens na assimilação pelas nossas papilas gustativas. O sabor doce é uma preferência alimentar inata, enquanto que o amargo, é uma aversão inata (Fischler, 1995; Pilla, 2005). São as especificidades biológicas dos seres humanos que, *a priori*, impõem estas preferências. Segundo Fischler (1995),

En el interior de la cavidad bucal interviene todo tipo de informaciones sensoriales, no sólo gustativas, sino también olfativas, térmicas, esterognósticas (textura, forma), etc. También allí ciertos estímulos pueden provocar el rechazo. Es el caso, especialmente, del sabor amargo, mientras que el sabor dulce, por el contrario, actúa como una señal positiva. Existen incluso, más allá de la cavidad bucal, otros mecanismos de seguridad posigestivos, especialmente la regurgitación y el vómito (Fischler, 2005, p. 71).

Os genes dos seres humanos foram programados para gostar do sabor doce e isso denuncia uma estratégia de sobrevivência, pois o leite materno é doce. Esta preferência inata representaria, então, uma adaptação positiva, uma forma de garantir/estimular que os recém-nascidos se alimentem (Fischler, 1995; Hernández e Arnáiz, 2005).

Segundo Lokschin,

²⁸ Sempre lembro de uma anedota do seriado “Chaves” em que o personagem “Professor Girafales” pergunta ao sempre faminto protagonista “Chaves” quais são os animais que comem de tudo. A resposta dada é simples e direta: “os ricos”!

²⁹ Ver como isso se deu com o uso do açúcar na seção 2.6.

Já na primeira refeição o reflexo de mamar se associa ao adoçado. As papilas gustativas do bebê sofrem com o ácido, o amargo e o salgado, mas adoram o doce. A doçura é o único sabor que dispensa aprendizado, tem um gostar geneticamente determinado (LOKSCHIN, 2005, s/p.).

Mas essa necessidade incontornável não é exclusividade dos seres humanos. Todo ser vivo - do mais insignificante micrório até os grandes mamíferos -, mesmo não possuindo papilas gustativas, necessita da glicose (G. glukos = “doce”), a molécula da energia, para sobreviver (Lokschin, 2005).

Contudo, como visto acima, o gosto alimentar é “construído” durante a vida. Isso significa que a predileção, inicialmente inata, pelo doce pode ser modificada – ampliada ou reduzida – conforme as experiências alimentares de cada indivíduo, sempre associadas a contextos biológicos, psicológicos, culturais e sociais. O fato é que, mesmo não gostando mais, todo ser humano já gostou de doces ao menos uma vez na vida. Desta forma, desde a pré-história da humanidade, os homens buscam os alimentos doces, das mais variadas formas, como será exposto a seguir.

2.2 – A Pré-História do açúcar: o mel

O sabor doce está presente em uma incontável quantidade de espécies que servem de alimento para o ser humano, desde o leite materno até as frutas e legumes. Mas, dentre todos estes alimentos sobressaem-se dois que apresentam os mais elevados teores de doçura: o mel e o açúcar.

O alemão Edmund O. Von Lippmann (1941) dedicou sua vida ao estudo da história do açúcar. Em 1871 Lippmann iniciou uma intensa análise de inúmeros documentos constantes em várias bibliotecas do mundo todo, que resultou no livro “História do açúcar: desde a época mais remota até o começo da fabricação do açúcar de beterraba”, que continua sendo a mais completa obra sobre o assunto. Embora seu objeto seja o açúcar, o primeiro capítulo de seu livro versa sobre o mel, “o dulcificante mais acessível que a natureza apresenta já pronto” (Lippmann, 1941, p. 21, I tomo).

A alimentação suave fornecida pelos cereais provoca a necessidade de um complemento sazonante, que se consegue, de um lado, com o sal, que é a matéria mais concentrada de sua espécie, e, de outro, com o mel de abelha (Lippmann, 1941, p. 22, I tomo).

Desta forma, argumenta Lippmann (1941) que, com exceção dos povos exclusivamente carnívoros, como os povos polares³⁰, todos os outros empregam o mel em sua alimentação. Na Pré-História, o mel era consumido nas mais diversas partes do mundo, sendo que em muitas sociedades, não obstante a coleta do mel silvestre, procedeu-se a domesticação das abelhas³¹. Lippmann (1941) recolheu notícias sobre o uso do mel desde os tempos mais remotos. Segundo Plutarco, na Grécia, a beberagem de mel (hidromel) antecedeu o vinho e era muito apreciada por seu poder inebriante. São João Batista sobreviveu no deserto comendo apenas mel e gafanhotos. Os trabalhadores egípcios, no período da construção das pirâmides, eram pagos com mel e chamavam seu rei de “o senhor das cousas doces”. Na Europa, desde a antiguidade, se tem notícias de bolos feitos com mel e pratos que combinavam sementes de papoula com mel. Em 171 A.C. foram abertas as primeiras padarias e pastelarias de Roma, sob influência grega, produzindo diversos tipos de pães com mel. Durante o Império Romano o mel foi muito utilizado para conservar frutas. E, na Birmânia e no Egito, existem registros de cadáveres embalsamados com mel que foram encontrados perfeitamente conservados. Na Alemanha, séculos XIII e XIV, o dote do casamento era pago em mel. A Igreja Católica, a Rússia (séculos IX e X) e os astecas cobravam seus impostos em mel. Em algumas regiões da Europa a destruição de colméias era punida com a pena de morte e entre os indianos um dos oitenta e oito mil infernos (que crêem existir) destinava-se exclusivamente a abrigar indivíduos que destruíam ou esgotavam as colméias. Na costa do Mar Negro e também no Cáucaso existem relatos de um tipo de mel mortal, extraído pelas abelhas de plantas extremamente venenosas. Na Islândia o mel era consumido misturado ao sangue de animais (Lippmann, 1941).

Em todas as sociedades, tanto a abelha quanto o mel simbolizam coisas boas, valorosas e apreciáveis. Em muitas, a abelha é símbolo de validez, de coragem, do trabalho e da soberania e o mel encontra-se associado com o sagrado.

Por se atribuir às abelhas relações íntimas com os deuses e caráter mágico, pela sua grande limpeza, pretensa reprodução assexuada e atributo de portadora de mel celeste, explica-se assim a extraordinária função do mel nos atos religiosos e cultuais: pela sua origem, devia ser a mais agradável e a mais apreciada de todas as dádivas feitas às divindades (Lippmann, 1941, p. 36, I tomo).

³⁰ Como já assinalado por Marcel Mauss, os esquimós (*inuit*) não se valem de nenhum vegetal em sua alimentação, tudo é de origem animal (Mauss, 1974).

³¹ A apicultura se deu inclusive entre alguns povos sedentários da América (Lippmann, 1941), onde costuma-se falar, em linhas gerais, inexistir a domesticação de animais (Descola, 1998). Por exemplo, os Guaiáqui do Paraguai foram denominados por J. Vellard como “une civilisation du miel”, pois estes já domesticavam abelhas quando os “descobridores” chegaram (Cascudo, 1967).

Mas, além do sabor apreciado e de sua ligação com o sobrenatural, o mel também era muito consumido pelas razões medicinais a ele atribuídas. No Egito Antigo, por exemplo, o mel era um remédio vulnerário, laxativo, diurético e anticatarral. Já Hipócrates considerava as comidas doces as mais saudáveis e que o mel e o vinho seriam os produtos mais recomendados ao consumo humano³² (Lippmann, 1941).

Assim, o mel reinou como o alimento mais doce e, por isso, mais apreciado pela humanidade até o aparecimento do açúcar, que será analisado a seguir.

2.3 - A matéria-prima do açúcar

A cana-de-açúcar é uma “especiaria” que atualmente tem sua produção e consumo difundidos por todo planeta, sendo apreciada em quase todas as culturas e classes sociais. Da cana-de-açúcar se aproveita, como alimento, o suco doce que é sorvido através da mastigação do colmo (Ramos e Storel Júnior, 2001). A região de origem da cana-de-açúcar não é consenso entre os pesquisadores. Lippmann (1941) e Ferlini (1996) argumentam que a região difusora da cana-de-açúcar é o Sudeste da Ásia. Já Pedro Ramos e Storel Júnior (2001) e Lokschin (2005), entre outros, acreditam que a cana-de-açúcar seja originária da Nova Guiné e de lá tenha sido transferida para a Índia. Malinowski (1978), relata em várias passagens de “Os Argonautas do Pacífico Ocidental” o imenso consumo de cana-de-açúcar entre os trobriandeses, um dos alimentos mais importantes no sistema de trocas e, pelo que se pode deduzir dos relatos de Malinowski (1978), sendo cultivado desde os tempos mais remotos.

Existem, inclusive, autores que defendem a origem da cana-de-açúcar na América (Lippmann, 1941; Freyre, 1997).

Afirmou-se nos primeiros tempos que a cana de açúcar era nativa na América Central e do Sul e perfeitamente conhecida de seus habitantes, apesar de, quando Colombo ancorou no Continente, ao sul de Trindade, em 1498, terem os indígenas achado o açúcar dele recebido tão grande novidade, quanto o acharam os indígenas da Terra de Fogo, Chile e Austrália, do açúcar recebido de Darwin, por ocasião de sua viagem científica (1832-36). Ximenes viu as terras da foz do La Plata, descobertas por Diaz de Solis e conquistadas por Mendonza, “cheias de cana de açúcar da altura de árvores”; o mesmo conta Jean de Lery (1556) do Rio de Janeiro; Thomas Gage encontrou cana silvestre, em 1625, em Guadalupe;

³² Em muitos casos, o mel também era simplesmente adicionado, sem funções medicinais, a outros remédios de gosto amargo. Desta forma, o mel atuava como um suavizador dos maus sabores (Lippmann, 1941).

João de Laet em 1633 em S. Vicente, e Hennepin viu, em 1680, as margens do Mississipi “cheias de canaviais, que ao sol exsudavam açúcar, que escorria como se fosse resina” (Lippmann, 1941, p. 93, I tomo, grifos no original).

Deste relato destaca-se, para os fins da presente tese, o relato de Ximenes, Jean de Lery e João de Laet sobre a presença de cana na foz do Rio da Prata (descoberta por Diaz de Solis), em São Vicente e no Rio de Janeiro. Como vimos e veremos mais adiante, as três regiões pertencem, em parte, ao amplo território que era e é ocupado pelos Guarani “genéricos” desde antes do descobrimento da América³³. E existe a hipótese de que Solis fora devorado pelos Guarani (Basini Rodriguez, 1999). Assim, é possível que a cana avistada pelos cronistas/exploradores fosse cultivada pelos grupos Guarani.

O fato é que existem no mínimo 30 gêneros e 420 espécies diferentes de cana-de-açúcar e muitas vezes outras espécies, como tipos de sorgo e arundo, foram confundidas com variedades de cana-de-açúcar³⁴. Esse fato dificulta qualquer conclusão tirada dos relatos de cronistas sobre a existência da cana-de-açúcar. A cana dita nativa da América, por exemplo, seria, segundo Lippmann (1941), o *Arundo Sagittata*, espécie muito parecida com a cana-de-açúcar e bastante difundida nas Américas.

Independente da espécie, a mais antiga notícia sobre a cana-de-açúcar que chegou ao nosso tempo é de companheiros de Alexandre Magno, em 327 A.C., quando de sua expedição à Índia. Relatos dessa viagem davam conta que “há na Índia um caniço que dá mel sem auxílio das abelhas” (Lippmann, 1941, p. 147, I tomo).

Desta grande variedade de espécies de cana foram feitos inúmeros cruzamentos, intencionais ou acidentais, que resultaram nos tipos de cana-de-açúcar extremamente doces, hoje cultivados em larga escala. As espécies mais primitivas e silvestres de cana possuíam apenas entre 2 e 5% de teor de açúcar. Já as espécies conhecidas que possuem alto teor de açúcar são produto de incontáveis hibridizações realizadas com canas oriundas da Austrália e da Polinésia, espécies que quando nativas já possuíam um caldo bem grosso e açucarado (Lippmann, 1941). No Brasil, onde a cana-de-açúcar teve papel motriz na colonização, até o início do século XIX só era plantada a cana do tipo “crioula”, originária da Índia com escalas

³³ Ver capítulos 1 e 6. Importante destacar que, no que tange ao depoimento de Jean de Léry, ele conviveu durante dois anos com os Tupinambá, em São Vicente. O relato deste autor é aqui inserido pois as canas vistas por eles foram encontradas no vasto território Mbyá-Guarani. Como já apontado, os Mbyá-Guarani viviam e vivem em ilhas em seu território, sendo cercados por outros povos. Logo, a presença dos Tupinambá em São Vicente não exclui a presença dos ancestrais dos Mbyá-Guarani da região.

³⁴ Em uma das histórias narradas por Sherazade em “As mil e uma noites” (1991) é mencionada uma espécie de cana que, de tão tenra, podia ter seu caldo facilmente espremido com as mãos. O livro “As mil e uma noites” é uma coletânea na qual os seus diversos capítulos foram escritos ao longo de vários séculos e regiões diferentes. Os contos mais antigos datam do século V no Egito.

na Sicília e nas Canárias, com caules finos e gomos relativamente curtos, o que lhe conferia uma baixa produtividade se comparada a outras espécies (Ferlini, 1996). Originariamente a cana “florejava”, produzindo sementes; atualmente, devido à ação do homem, a cana-de-açúcar perdeu a capacidade de produzir sementes maduras (apogâmicas), sendo plantada através de ramificações de secções de seu colmo.

As espécies mais “rentáveis” de cana-de-açúcar necessitam de um ambiente quente e úmido para se desenvolverem satisfatoriamente – características que favoreceram a produção no Brasil (Ferlini, 1996; Lippmann, 1941). Contudo, cada espécie de cana requer diferentes características ambientais. Existem espécies que sobrevivem bem em terrenos pouco irrigados e outras espécies que podem ser irrigadas, inclusive, com água do mar (Lippmann, 1941).

Como será visto na próxima seção, o açúcar, tal qual o conhecemos, é produto de uma transformação realizada pelo homem. Mas, cabe mencionar ainda nesta seção, o açúcar obtido diretamente das plantas sem qualquer ação humana. Literalmente, “o açúcar da cana”. Passado o tempo da maturação, estando a cana repleta de caldo, o sol intenso faz com que a cana “transpire”. O caldo segregado se solidifica em pequenos cristais de açúcar, que eram colhidos pelos homens. Muitos são os relatos sobre tal fato, como por exemplo:

Rumph admite que a cana, quando ainda não a exploravam e por isso ficava no campo, exsudava açúcar ou o segregava internamente sob a forma de cristais, e que os antigos colhiam esse açúcar e consideravam as canas deitadas ou pendidas espécies de raízes. [...] Um observador mais atento e experimentado como Wray (1848) diz a respeito: “O líquido claro e açucarado das células pode, em condições favoráveis de solo, secura e calor constante, saturar-se de açúcar, de modo a isolar nas paredes das células cristaizinhos perfeitamente visíveis, que as cobrem de todo” (Lippmann, 1941, p. 163, I tomo).

Além da cana, muitas outras espécies produzem esta forma de açúcar, inclusive o bambu.

Diz Garcia da Orta que o tabaxir é chamado pelos indígenas sakar-mambu ou pedra de bambú, por vir da cana do bambu; ele escorre como líquido doce, que pouco a pouco embranquece e toma a consistência do polvilho; ora abundante ora escasso; às vezes cinzento, outras escuro; custa muito e os árabes dão-lhe grande valor. Rumph considera-o também semelhante ao polvilho ou ao açúcar pulverizado, e Guilherme Pizo diz na “Mantissa Aromática”: “o povo gosta de chupar os brotos do bambu, cheios de caldo, saborosos e doces; mas nas canas mais velhas se modifica a natureza do líquido, que exsuda paulatinamente nos entrenós e se transforma com o calor solar em massa branca, espumosa, de gosto um pouco adstringente, algo parecida com marfim queimado, chamada sukar-mambu, isto é, pedra de bambu” (Lippmann, 1941, p. 165, I tomo).

Independentemente de qual planta era extraído, esse açúcar “primitivo”, muito raro e caro, era utilizado como um poderoso remédio. O custo desse açúcar era tão elevado que os árabes, comerciantes “espertos”, falsificavam-no a partir de marfim e ossos calcinados (Lippmann, 1941).

Como o sabor doce é muito apreciado em qualquer agrupamento humano, julgo que a cana-de-açúcar tenha sido a planta alimentar mais trocada no contato entre diferentes culturas. Povos em situação de interação trocam plantas, animais, ingredientes e conhecimentos alimentares. A cana “viajou” com os homens para os mais longínquos lugares e lá ficou. Podemos dizer que a cana sempre foi um dos primeiros itens a cruzar as fronteiras entre duas diferentes culturas. Exemplo disso são os Achuar estudados por Descola (2006) que viviam praticamente isolados de outros grupos – principalmente da sociedade nacional – mas que já há muito tempo cultivavam a cana-de-açúcar, inclusive de maneira considerada tradicional.

2.4 - O aprimoramento da fabricação do açúcar e sua expansão pelo mundo

Antes mesmo do “descobrimento” do açúcar de cana, várias outras plantas serviram de base para a produção de açúcares bastante peculiares. No Oriente Médio era fabricado açúcar de tâmaras, cuja notícia mais antiga data do milênio III A.C. Na Índia foi produzido açúcar de palma; na China e no Japão, açúcar de algas e também de arroz; os brâmanes e europeus, açúcar de leite; na Ásia e na Europa, açúcar de alcaçuz; etc. O açúcar de uva, que era feito em todas as áreas onde existiam videiras, parecia muito com mel solidificado e era o preferido de Napoleão Bonaparte. O açúcar de beterraba é atualmente muito consumido na Europa³⁵. Em outras regiões também foram produzidos o açúcar de amido (que resulta na maltose) e o açúcar de sorgo sacarino³⁶. É possível até a produção de açúcar de cenoura (Lippmann, 1941).

O mais interessante, no que tange a presente tese, é a produção de vários tipos de açúcar na América antes do “descobrimento”. No México e no Peru se produzia o açúcar de agave. Na América Central faziam açúcar de milho. A seiva do colmo do milho era adensada

³⁵ Napoleão Bonaparte deu especial atenção à fabricação de açúcares, implementando várias lavouras, indústrias e centros de pesquisas na tentativa de aprimorar os açúcares existentes e investigar possibilidades de produção de açúcar a partir de outras plantas. Tal empreitada de Napoleão deu bons resultados, principalmente quanto aos açúcares de uva e beterraba. Foram estes açúcares que “sustentaram” a França e a Europa nos períodos de pouca oferta de açúcar de cana (Lippmann, 1941).

³⁶ A história do açúcar de sorgo sacarino é incerta, mas especula-se que seja originário da África Central. Os estadunidenses incentivaram a produção deste tipo de açúcar em 1865 como uma forma de diminuir a produção de açúcar de cana e, consequentemente, diminuir a escravidão. Contudo, a iniciativa não vingou, posto que o rendimento do sorgo é muito menor que o da cana (Lippmann, 1941).

ao fogo ou por refrigeração até o ponto de açúcar, tão doce quanto o da cana-de-açúcar. Tinha também o açúcar de bôrdo.

Os índios americanos já sabiam fazer açúcar de bôrdo, quando os europeus chegaram ao Canadá, sendo os primeiros a conseguí-lo os índios da tribo delaware, que também foram os iniciadores da cultura regular do milho e, assim, da agricultura em geral; à concentração do caldo se procedia usando pedras ardentes ou pelo congelamento. Desses índios aprenderam a “arte de fabricação do açúcar” os franceses, aos quais pertenceu o Canadá até 1763 (Lippmann, 1941, p. 304, II tomo, grifos do autor).

Nos séculos XVII e XVIII fabricou-se muito deste açúcar em Santo Domingos e na Áustria (Lippmann, 1941).

Mas, dentre todos os tipos de açúcar produzidos, o que mais vingou foi o açúcar de cana. Além de ser muito rentável, a pureza química da sacarose obtida através da cana faz com que o açúcar não tenha nenhum tipo de gosto, e seja extremamente doce. Isso o torna ideal para a combinação com outros ingredientes (Ramos e Storel Júnior, 2001). Esta característica torna o açúcar um reparador de gostos ruins provenientes de outros alimentos. Além de ser “gostoso” por si só, o açúcar também empresta suas qualidades a outros alimentos que não dispõem de – digamos – “gostosura”. Ele transforma o acre em doce, o azedo em agradável, o salgado em suave, o grosseiro e sem gosto em fino e apetitoso. Desta forma, podemos pensar o açúcar como um “alimento coringa”. Ou, como escreveu Lippmann, podemos considerar o açúcar como “o senhor de todos os paladares” (Lippmann, 1941, p. 78, II tomo), posto que, ao adicionarmos açúcar em uma combinação reparamos ou melhoramos o gosto de todos os ingredientes.

O primeiro açúcar de cana, produzido através do esmagamento dos colmos e fervura do caldo obtido até a sua cristalização, foi feito na Índia (Lokschin, 2005; Lippmann, 1941; Ramos e Storel Júnior, 2001). Não existe o consenso sobre a datação da “descoberta” da produção do açúcar pelo homem; inúmeras fontes divergem entre três séculos antes ou três séculos depois de Cristo (Lippmann, 1941; Ramos e Storel Júnior, 2001). Desde então surgiram várias técnicas para a produção do açúcar de cana, sendo que em cada época e região se produziu uma variedade diferente de açúcar – uns mais claros, outros mais doces, outros mais úmidos, etc. (Lippmann, 1941).

Da Índia, através das rotas comerciais, o açúcar e sua técnica de produção chegaram até o Oriente Médio. As técnicas de fabricação do açúcar foram revolucionadas pelos persas, no século VII. Na Escola de Ciências Naturais de Gondisapur, que formou muitos “sábios médicos” – inclusive Maomé teria estudado nesta escola –, os persas desenvolveram o açúcar

para usá-lo como remédio. Os árabes iniciaram o cultivo da cana em 640, quando foi cultivada em grande escala no Iraque, desenvolvendo uma grande indústria açucareira. Com a transferência da Escola de Gondisapur para Bagdá, surgiu a “farmácia moderna”, fortemente alicerçada no emprego do açúcar (Lippmann, 1941). De Bagdá o açúcar – enquanto remédio – se difundiu por todo o mundo árabe e chegou até a Europa, constituindo a base da farmacopéia européia, servindo basicamente de revigorante e auxiliar na absorção de outras substâncias medicinais (Lippmann, 1941; Ramos e Storel Júnior, 2001).

Mas, foi a partir do ano de 710 que os egípcios desenvolveram a técnica de purgar o açúcar, purificando-o a partir de técnicas farmacêuticas. Essa técnica substituiu os repetidos cozimentos que antes eram necessários para condensar o açúcar, facilitando a sua produção em grandes escalas, aproximando-o da forma como é produzido nos dias atuais (Lippmann, 1941). Do Egito a técnica de produção do açúcar foi irradiada para todo o mundo árabe e posteriormente para a Europa e a Ásia. Na Ásia, onde foi produzido o primeiro açúcar (Índia), este, agora em caminho inverso, volta muito modificado. A Europa quase não tinha conhecimento do açúcar até então. Fischler (1995) argumenta que o açúcar chegou à Europa no século XI, oriundo do Oriente Médio. Já Ramos e Storel Júnior (2001) acreditam na chegada do açúcar à Europa por volta de 755, através dos mouros. Depois, as Cruzadas tiveram um papel fundamental na distribuição do açúcar por toda a Europa (Lippmann, 1941; Ramos e Storel Júnior, 2001). A cana-de-açúcar só foi conhecida na Europa depois que os europeus já tinham conhecimento e consumiam o açúcar, posto que, diferente das outras regiões, não se encontram exemplares silvestres de cana neste território (Lippmann, 1941).

Portugal teve um papel importantíssimo no arremate, na popularização e difusão do açúcar pelo mundo. Em um primeiro momento, porque ficou cinco séculos sob a ocupação árabe, que já tinham desenvolvido toda uma tradição açucareira; como diz o ditado: “o açúcar acompanha o mouro, como a sombra ao corpo”. Depois, pelo intenso comércio que desenvolveram, comercializando açúcar com chineses e indianos (Lokschin, 2005). O ápice deste papel se deu quando da colonização do Brasil.

2.5 - O açúcar no Brasil

O Nordeste açucareiro deu a luz ao Brasil (Ferlini, 1996, p. 8).

Enquanto os portugueses “descobriam” o Brasil, o açúcar, que figurava no rol das especiarias, tinha alcançado altos preços e se tornara um mercado em expansão. Antes um produto medicinal, o açúcar tornou-se um alimento de primeira necessidade por volta do século XV. A indústria açucareira do mediterrâneo, iniciada por volta de 700 d.C. na Sicília e na Espanha pela influência árabe, não conseguia atender à grande demanda européia pelo açúcar. Os cento e cinquenta engenhos localizados na ilha da Madeira, em 1500, também não davam conta das exigências do mercado. Diante deste quadro, Portugueses e Espanhóis trouxeram o cultivo da cana-de-açúcar para as Américas, logo após os “descobrimentos”. A esposa de Cristóbal Colombo era da Ilha da Madeira, e foi de lá que foram levadas as primeiras mudas de cana-de-açúcar que desembarcaram na América, já na segunda viagem de Colombo, em 1493. Mas, depois os espanhóis se dedicaram mais à procura de metais preciosos, enquanto que os portugueses insistiram na produção de açúcar (Ferlini, 1996; Lippmann, 1941; Ramos e Storel Júnior, 2001).

A esquadra de Pedro Álvares Cabral, que aportou em terras brasileiras em 1500, trouxe o primeiro açúcar que temos notícias nestas terras. Inclusive, Cabral ofereceu aos índios que foram conhecer as embarcações portuguesas alguns doces, mais precisamente confeitos, passas de figo e fartéis. Isso significa que, sob a ótica portuguesa, desde a descoberta, desde que o Brasil é Brasil, o açúcar voga (Lokschin, 2005).

No Brasil, os dados sobre os primeiros cultivos da cana e da instalação dos primeiros engenhos são divergentes. Segundo Vera Lúcia Amaral Ferlini (1996), a primeira notícia sobre a plantação de cana no Brasil ocorreu em 1516, sob ordens de Dom Manuel. Contudo, o primeiro engenho só foi montado em 1532³⁷, construído por Martim Afonso de Souza, na Capitania de São Vicente. Logo surgiram outros, sendo que no final do século XVI já haviam mais de uma dúzia de engenhos somente na Baixada Santista (Ferlini, 1996). Já Gilberto Freyre (1997) afirma que em 1526 já se produzia açúcar em Pernambuco³⁸, ou seja, já havia um engenho nesta localidade. Edmund Von Lippmann afirma que em 1520 o Brasil já exportava para a Europa açúcar produzido por um engenho instalado em Pernambuco. O mesmo autor assinala que em 1590 contavam-se seis engenhos em São Vicente, trinta e seis na Bahia e sessenta e seis em Pernambuco. Só este último estado enviava anualmente quarenta navios carregados de açúcar para a Europa. E no ano de 1600 já existiam cento e

³⁷ Fernando Lokschin (2005) também informa que o primeiro engenho brasileiro foi construído em 1532. Mas, o autor acrescenta que, além do engenho, também foi inaugurada uma fábrica de marmelada. Interessante, as duas primeiras indústrias brasileiras são produtoras de doces.

³⁸ Inclusive, existem evidências de cobranças de impostos em Lisboa sobre o açúcar produzido em Pernambuco (Freyre, 1997).

vinte engenhos no Brasil (Lippmann, 1941). Embora os autores divirjam sobre os dados, podemos ter uma boa idéia da rápida expansão da indústria açucareira no Brasil. Essa expansão, sem dúvida, foi responsável por, em menos de um século, fazer do açúcar um produto mundial.

Quadro 1: Engenhos no Brasil

Período	Número de engenhos
1570	60
1580	118
1600	200
1610	400
1710	650

Fonte: Ferlini (1996).

A cana-de-açúcar cultivada no Brasil veio da Ilha da Madeira, era do tipo “crioula”, nativa da Índia. A cana “crioula” tinha caules finos e gomos curtos, demorava entre doze e dezoito meses para ser colhida e precisava ser processada em vinte e quatro horas para não perder o seu teor de sacarose. A lavoura canavieira foi uma opção rentável para os portugueses ocuparem o Brasil, pois, baseada na monocultura e no trabalho escravo, proporcionou uma economia de recursos e maximização dos lucros. Ou seja, “a razão de ser da Colônia, nos dois primeiros séculos, era a exportação do açúcar...” (Ferlini, 1996, p. 24), todo o resto se desenvolveu a partir disso.

Graças ao nosso ‘ouro branco’, a Lisboa do séc. XVII detinha a maior riqueza européia e o Rio de Janeiro do séc. XVIII, a maior população escrava mundial. Surgiram em Lisboa a ‘Rua do Açúcar’ e nascia a capital do Brasil, Salvador, com sua ‘Rua do Pão-de-Ló’. *Senhor de Engenho* ficou sinônimo de classe dominante, e *bagaceira*, a pessoa humilde que junta o *bagaço* da cana. A palavra portuguesa *marmelada* se mundializou como qualquer doce de frutas; seu tom pejorativo, bem brasileiro, surgiu da fraude do doce, a adição de chuchu ao marmelo (LOKSCHIN, 2005, s/p. - grifos do autor).

O trabalho escravo sempre é muito destacado na monocultura açucareira brasileira. Sempre com amplo destaque para o escravo africano. No entanto os indígenas também foram escravizados neste processo. Num primeiro momento os colonizadores portugueses tentaram usar escravos indígenas, mas depois desistiram alegando que os índios eram rebeldes e pouco eficientes (ver secção 2.9.2). Os escravos indígenas foram então substituídos pelos africanos. Contudo, os indígenas também desempenharam seu papel na produção açucareira brasileira:

Em alguns engenhos, especialmente nos administrados por jesuítas, encontramos referências ao trabalho de indígenas. Não eram utilizados como escravos, mas exerciam tarefas simples como a da limpeza anual da levada, cuidar do Sangradouro, cortar lenha. Esporadicamente trabalhavam como carapinas, nas barcas ou na casa de purgar.

O que mais chama a atenção, porém, é a utilização sistemática do indígena como capitão-de-mato, na caça aos escravos negros fugidos. Tal atividade criava uma distinção ideológica entre negros e índios. Os índios, “livres”, caçavam negros escravos. Os negros viam no índio um inimigo, jamais um aliado, um igual na opressão. Os índios europeizados nos aldeamentos, identificavam-se aos colonizadores, opondo-se aos negros “colonizados”. De conquistados, travestiam-se em conquistadores. Neste sentido, o índio era utilizado como peça da colonização, agente e paciente da sua própria submissão (Ferlini, 1996, p. 57).

A opção pela monocultura da cana privou a colônia de um suprimento mais equilibrado e constante de gêneros alimentícios sadios e frescos. Os recursos alimentares “naturais” do Brasil foram pouco aproveitados. A agricultura de subsistência quase não foi praticada. Toda a força de trabalho era canalizada para a produção açucareira. E, desta forma, não é de se estranhar que a doçaria se tornou um ícone da culinária nacional. Como afirma Gilberto Freyre, nos três primeiros séculos de Brasil,

Tudo faltava: carne fresca de boi, aves, leite, legumes, frutas; e o que aparecia era da pior qualidade ou quase em estado de putrefação. Fartura só a de doce, geléias e pastéis fabricados pelas freiras nos conventos: era com que se arredondava a gordura dos frades e sinhá-donas (Freyre, 1966, p. 53)³⁹.

Já a opção pelo trabalho escravo nos canaviais, visando maiores lucros, foi responsável pela vinda de cerca de dez milhões de escravos africanos, desde 1559, quando foi autorizada a importação de escravos para o Brasil, até a sua proibição no século XIX (Ramos e Storel Júnior, 2001; Lippmann, 1941). Contudo, é preciso lembrar que, por si só, o tráfico negreiro já era um negócio altamente rentável. “A compra de escravos, por sua vez, representava o adiantamento à Metrópole, de parte considerável da renda a ser gerada na Colônia, e que em outras condições (por exemplo, trabalho livre) ficaria retida na Colônia” (Ferlini, 1996, p. 20).

Passados quinhentos anos da introdução da cana-de-açúcar no Brasil essa indústria continua se expandindo de forma espantosa. No biênio 1974-1975 o Brasil produziu 91,4 milhões de toneladas de cana-de-açúcar. Já na safra de 2001-2002 este número subiu, significativamente, para 363,7 milhões de toneladas. Em vinte e cinco anos a produção de cana quadruplicou. Quanto à produção do açúcar propriamente dito, no biênio 1974-1975

³⁹ Todavia é preciso ter em conta que o Brasil não se resume ao Nordeste açucareiro. Ver seção 2.9.2.

foram produzidas 6.720,6 mil toneladas do produto. Essa cifra aumento para 18.994,4 mil toneladas na safra de 2001-2002. Ou seja, em um período de vinte e cinco anos a produção brasileira de açúcar triplicou⁴⁰. A maior parte deste aumento de produção foi dedicada à exportação, que cresceu exponencialmente. Em 1989-1990 o Brasil exportou 1.540,5 mil toneladas de açúcar, lucrando 525.486,3 mil dólares. Já na safra de 2001-2002 a exportação do açúcar atingiu 13.354,3 mil toneladas, gerando um lucro de 2.093.643,7 mil dólares. Das 18.994,4 mil toneladas de açúcar produzidas em 2001-2002, 13.354,3 mil toneladas foram exportadas (Baccarin, 2005). O Brasil continua sendo o país do açúcar.

Como funcionava um engenho colonial

O primeiro passo do processo da produção açucareira era o preparo do terreno para a plantação. Numa terra dominada por florestas, iniciava-se pela derrubada, separando as madeiras nobres, para exportação, daquelas menos valiosas, que podiam ser usadas nas construções ou transformadas em lenha para alimentar as caldeiras.

Dependendo do terreno e da estação, as mudas eram enterradas mais ou menos profundamente no solo. Toda essa etapa era feita pelos escravos “de eito” e também por trabalhadores livres, como carpinteiros e aplainadores, que se encarregavam do preparo das caixas de açúcar e das tábuas a serem comercializadas.

Enquanto se esperava a safra, inúmeros outros trabalhos eram feitos pelos cativos, como a própria construção do engenho e das senzalas, as ferramentas, as lavouras de alimentos e muitas outras atividades cotidianas.

Com o corte da cana, iniciavam-se as atividades de moagem no engenho. Primeiro era preciso preparar as canas, cortando seus caules em grandes roletes, depois havia a prensagem dos talos, seguida da retirada do bagaço. Começava então a fase de cozimento dos caldos.

Os engenhos funcionavam durante nove meses do ano sem parar. Eram movidos a roda d’água, tração animal, ou mesmo pelo braço escravo. As prensas que separavam o bagaço da cana de seu caldo e os tachos onde se ferviam e se purificavam os caldos funcionavam em turnos de 12 horas. A cana cortada tinha de ser rapidamente processada para se obter bom açúcar.

Um setor de “embalagens” funcionava no mesmo ritmo intenso. Melaços, vários tipos de rapaduras e açúcar semi-refinado eram colocados em vasilhames, fôrmas de barro e em caixas. A exploração dos barreiros e a produção artesanal dos jarros e fôrmas estão intimamente ligadas às atividades dos engenhos de açúcar.

O transporte da produção, em carros de boi e nas costas dos escravos, ligava os engenhos aos portos, onde o açúcar e seus derivados eram negociados com os comerciantes exportadores e onde, também, se compravam escravos e produtos que não eram encontrados na colônia (Moura, 2006, p. 67).

⁴⁰ O maior aumento da cana produzida em relação ao açúcar produzido pode ser explicado pelo emprego da cana-de-açúcar na fabricação de outros produtos, principalmente o álcool combustível. No biênio 1974-1975 88% da cana era utilizada para produzir açúcar. Já em 2001-2002 esta cifra cai para apenas 54,8% (Baccarin, 2005).

2.6 – A difusão do açúcar: usos e representações

Como todos nós sabemos, o açúcar é doce! Mas, o que muitas vezes não nos damos conta é que a docura – e o seu uso com a intenção de adoçar – é apenas uma das muitas propriedades e/ou características por nós atribuídas ao açúcar. O açúcar, independente do seu sabor, foi muito acionado pelas elites enquanto um ícone de distinção social, nos termos expostos por Bourdieu (1985) e por Norbert Elias (1990)⁴¹. Isso porque as diferenças nas cozinhas correm paralelas às distinções de classe. Não somente no que se refere à comida propriamente dita, mas também aos utensílios, à organização e as maneiras à mesa. Como argumenta Jack Goody (1995), a alta cozinha, a cozinha das elites, busca constantemente elementos do “exterior”, elementos novos, a fim de se diferenciar das demais. É justamente este o caso do açúcar, um alimento trazido do “exterior”, caro e raro. Na Idade Média ele passou a ser empregado na alimentação dos reis e, pela sua preciosidade, era guardado em cofres (Leal, 2007). Aos poucos os demais membros das elites passaram a utilizar o açúcar nas suas refeições pelo seu gosto agradável e, principalmente, porque as demais classes sociais não podiam comprá-lo. Assim, consumir açúcar era expor aos seus pares a sua distinta riqueza. Ao consumir muito açúcar se simbolizava ser muito rico.

Contudo, as classes mais baixas buscam alcançar e ostentar os mesmos símbolos e gostos das elites. Trata-se de uma difusão das práticas adotadas pelas elites (Elias, 1990; Bourdieu, 1985). Isso ocorreu com o consumo do açúcar. O aumento da oferta do produto, motivado pela alta demanda, fez com que os seus preços caíssem significativamente. Aos poucos o açúcar se tornou acessível a um número cada vez maior de indivíduos. Na Europa, após o século XV a difusão do açúcar promoveu “uma certa unificação dos hábitos culinários” (Larioux, 1998, p. 456). A difusão do açúcar na Europa está fortemente atrelada à expansão do consumo de três bebidas coloniais: o chá, o café e o chocolate. Estas eram bebidas distintivas, consumidas com o distintivo açúcar (Lemps, 1998)⁴². Em meados do

⁴¹ Ver seção 2.7.

⁴² Embora o caráter distintivo seja bastante aceito como o responsável pela difusão do uso do açúcar pelo mundo, existem outras explicações possíveis, não excludentes. Este, por exemplo, é o caso da “circularidade da cultura”, uma abordagem explicativa proposta por Bakhtin. No que tange a difusão de alimentos (ou alimentar), a circularidade da cultura explica como na Europa do século XIV ao XVIII vários itens se difundiram “de cima para baixo”, das elites para as classes populares, enquanto que outros rumaram na direção contrária, dos mais pobres para os mais ricos (Flandrin, 1995). Estes são os casos da manteiga, do creme, da carne bovina, dos

século XIX o açúcar já havia se transformado numa necessidade de quase toda a população (Carneiro, 2003). Essa disponibilidade do açúcar fez com que ele fosse adicionado a todo tipo de prato, mesmo aos tipicamente salgados. A dicotomia entre doces e salgados ainda não vicejava. O açúcar perdeu seu caráter distintivo.

Nota-se que um ingrediente pode cair em desuso pelo simples fato de deixar de ser raro e caro, tornando-se acessível à maioria das pessoas. O consumo de determinados alimentos pode ser, além de moda, maneira de provar *status social* ou conquistá-lo (Franco, 2006, p. 168, grifo do autor).

Com a banalização do uso do açúcar, a elite, acionando uma nova função distintiva, passa a considerar vulgar a associação dos sabores doce e salgado em um mesmo prato. Oagridoce passa a ser considerado um gosto de pobres (Franco, 2006). Assim, salgado e doce são postos em categorias opostas, sendo que o último passa a figurar apenas no final das refeições.

Mas, esta ascensão e queda do açúcar não pode ser atribuída unicamente ao seu caráter distintivo. As suas representações quanto à saúde dos indivíduos também são tão ou mais importantes neste processo. Tal qualmente o mel – e como já mencionado anteriormente –, desde os primórdios de sua produção são associados ao consumo de açúcar propriedades medicinais, embora, como será visto adiante, esta noção tenha sofrido um revés nos últimos séculos. Até o século XVIII o açúcar só era vendido por boticários. Era usado para curar inflamações, feridas, problemas respiratórios, dores de cabeça, febres, epilepsia, melancolia, irritações do estômago, irritações no peito e pulmões, rouquidão, bexiga, rins, olhos, como colírio, laxante, revigorante, refrigerante, diurético, anticatarral, nutritivo, etc. (Lippmann, 1941; Fischler, 1995; Franco, 2006). O açúcar era indicado para quase tudo, era bom para tudo e não podia fazer mal nenhum. Como afirmou Brillat-Savarin⁴³ (1995), o açúcar só faz mal ao bolso. Além disso, para designar as pessoas a quem faltava o essencial costumava-se usar a frase: “é como um boticário sem açúcar” (Brillat-Savarin, 1995, p. 105).

Un edicto real francés de 1353 prescribe a los boticarios que presten juramento de que estarán siempre provistos de buena miel y azúcar, y sobre todo de no utilizar nunca la miel cuando lo que está indicado es el azúcar (Pittenger apud Fischler, 1995, p. 271).

champgnons e muitos legumes que, na Europa, se difundiram “de baixo para cima” (Flandrin, 1995; Menasche, 2003b).

⁴³ O francês Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) foi advogado, juiz, prefeito e músico. Mas, sobretudo, foi um grande *chef* que, não se limitando apenas a saborear bons pratos, fascinado pelas explicações científicas, pretendeu fundar a ciência da gastronomia. Sua mais conhecida obra é “A fisiologia do gosto”, referência obrigatória para qualquer pesquisador do tema (Brillat-Savarin, 1995).

2.6.1 - A medicina humoral

A dietética era um dos três ramos fundamentais da medicina antiga, junto com a cirurgia e a farmacologia. A chamada “medicina humoral” está fortemente relacionada com os preceitos dietéticos então vigentes. Mas, “na Antiguidade, a dieta, entendida em sua acepção mais ampla, designa uma parte da medicina reservada essencialmente às pessoas ricas ou abastadas, capazes de dedicar tempo e dinheiro à sua saúde” (Mazzini, 1998, p. 255). O açúcar era remédio elementar na medicina humoral, o que fez com que as distinções de classes calcadas no uso do açúcar inicialmente fossem de ordem médica. A medicina dos humores nasceu na Grécia entre os séculos VI e V A.C., sendo Hipócrates um de seus principais fundadores.

A medicina humoral entendia a doença como um desequilíbrio dos quatro humores ou fluídos do corpo: sangue, catarro ou fleuma, bílis amarela e bílis negra. Cada um desses humores equivalia aos quatro princípios materiais que, para os gregos e de acordo com as idéias de Aristóteles, formavam o mundo: ar, água, fogo e terra. Esses quatro humores que circulavam pelo corpo, tal qual os quatro princípios formadores de mundo, possuíam qualidades – seca, fria, úmida e quente – combinadas duas a duas: o sangue seria quente e úmido como o ar; o catarro ou fleuma, frio e úmido como a água; a bílis amarela seria quente e seca como o fogo, e a bílis negra, fria e seca, tal qual a terra. Essa combinação definia sempre duas qualidades opostas. Por isso, nenhum humor era quente e frio, ou seco e úmido ao mesmo tempo ⁴⁴(Couto, 2007, p. 52-53).

No corpo humano deveria haver um equilíbrio entre estes quatro humores. O equilíbrio ideal seria o que deixasse o corpo humano levemente quente e úmido. O desequilíbrio entre os diferentes humores gerava as doenças.

Assim, os médicos preocupam-se em procurar, nos alimentos e nas bebidas, as mesmas características do que as reveladas pela bílis amarela, pela atrabíle, pelo sangue e o fleugma, ou seja, respectivamente o seco-quente, o seco-frio, o úmido-quente e o úmido-frio (Mazzini, 1998, p. 256).

Desta forma, a prevenção de doenças era feita através da ingestão equilibrada de substâncias dotadas das mesmas propriedades dos humores. E, uma vez doente, com um desequilíbrio humorral, o indivíduo deveria ingerir substâncias com as características que faltavam ao seu corpo. Por exemplo, uma doença categorizada como quente devia ser

⁴⁴ Trata-se de um esquema geral da medicina humoral, já que, por exemplo, os textos hipocráticos apresentavam apenas uma das quatro qualidades para cada humor (Couto, 2007).

combatida através da ingestão de substâncias frias. Trata-se do “método dos contrários”, característico da medicina humoral (Couto, 2007).

A eficiência do método só era alcançada na medida em que o paciente conhecia a natureza do próprio corpo.

O magro precisa engordar, o gordo, emagrecer; o quente precisa esfriar, o frio, esquentar; o úmido precisa secar, o seco deve se umidificar; da mesma forma, aquele cujo intestino é solto precisa prendê-lo, e o que tem o intestino preso precisa soltá-lo: sempre é preciso socorrer alguma parte doente (Celso apud Mazzini, 1998, p. 257).

Assim, a dieta era sempre personalizada, levando em conta a atividade, a idade, as características corporais e o sexo do paciente. A saúde só podia ser obtida mediante a variedade, a moderação, a flexibilidade e a personalização alimentar (Mazzini, 1998). Ou seja, a saúde se destinava aos ricos. Neste quadro que perdurou por quase 2.000 anos em diversas regiões do mundo, o açúcar era um dos remédios/alimentos mais indicados para a saúde, pois era quente e úmido como o corpo humano em equilíbrio.

O açúcar, as amêndoas e o frango eram, na culinária medieval, classificados como quentes e úmidos, bastante próximos da condição natural do corpo humano, levemente quente e úmido. Um dos pratos que melhor representa essa concepção médica é o *blancmange*. Traduzido para os livros de cozinha em língua portuguesa como manjar branco, o *blancmange* consistia em um purê espesso, feito com frango, (farinha de arroz, leite de amêndoas e açúcar, o que o tornava um alimento ideal para a saúde, já que aliava ingredientes levemente úmidos e quentes a um preparo – o purê – fácil de digerir (Couto, 2007, p. 59).

O açúcar além da sua característica quente e úmida era também um facilitador da digestão (Hyman e Hyman, 1998). Assim, o açúcar praticamente não apresentava contra indicações. Quanto maior seu uso, mais saúde se obtinha. Nesta concepção, como afirmou Brillat-Savarin, “o açúcar apenas faz mal ao bolso” (Brillat-Savarin, 1995, p. 105).

Na Idade Média, nos banquetes, entre um prato e outro eram servidos doces aos comensais. O uso de açúcar no preparo das carnes era comum. Todo tipo de alimento, hoje tido como “salgado” podia levar açúcar, costume que se propagou muito durante o renascimento. O açúcar foi o gênero alimentício que mais influiu na alteração dos hábitos alimentares dos europeus (Leal, 2007; Carneiro, 2003; Couto, 2007; Larioux, 1998).

Os glacês, coberturas solidificadas à base de açúcar dissolvido em manteiga, claras batidas ou caldas de frutas, cobriam não apenas as frutas cristalizadas e os bolos como também as carnes, especialmente de caça, servidas inteiras num revestimento edulcorado. As esculturas de açúcar

copiavam monumentos de arquiteturas complexas e filigramas delicadas numa fusão entre alimento e ornamento (Carneiro, 2003, p. 88).

Os livros de receitas da época refletem esta tendência. Bruno Larioux (1998) apresenta um levantamento em que no sul da Itália ou em Portugal, no século XV, dois terços das receitas levavam açúcar. Realizei este mesmo levantamento no “Livro de cozinha da infanta D. Maria” (1987), escrito entre o final do século XV e o início do século XVI⁴⁵. Nele são apresentadas sessenta e seis receitas, das quais quarenta e seis possuem o açúcar como ingrediente. Vinte e duas receitas combinam, em um único prato, os sabores salgado e doce. Vinte e oito receitas são pratos de carnes, sendo treze preparados com açúcar.

Apesar da culinária ser uma síntese de tradição e inovação, produto de permanências e trocas culturais desde a Pré-História (Leal, 2007), o editor do “Livro de cozinha da infanta D. Maria” (1987), Giacinto Manuppella, advoga que é muito difícil alterar um texto de uma receita consagrada quando esta vem de seus antepassados. Neste caso, a transmissão é instintivamente conservadora. Desta forma, pode-se concluir que as receitas, geralmente, são muito mais antigas que os livros que as trazem. Este é, provavelmente, o caso do “Livro de cozinha da infanta D. Maria”. Com isso, o uso “abusivo” do açúcar também é muito mais antigo que os livros que o atestam.

Transcrevo a receita de láparos para exemplificar esta mistura de sabores.

Assarão os láparos meios-assados e tomarão os ovos batidos numa tigela com clara e gema, e aos ovos deitar-lhe-ão açúcar que os faça doces; e assim mesmo a galinha esbarada é como estes láparos, senão quanto à galinha leva as fatias passadas pelo açúcar e a galinha posta em cima. Estas duas iguarias vão cobertas de açúcar branco e canela, e por cima, com um raminho deitam-lhe um borriço de água-de-flor quando a levam à mesa (Livro de cozinha da infanta D. Maria, 1987, p. 47).

Assim, o sabor doce, agradável ao paladar, recomendado para a saúde e facilitado pela produção açucareira das Américas, passa a ser largamente apreciado pelas distintas classes sociais dos inúmeros países, sendo consumido em quase todos os pratos e ocasiões. Contudo, como veremos na próxima sessão, esse quadro é alterado e o doce é separado do salgado, passando para o final das refeições.

⁴⁵ “O manuscrito pertenceu a dona Maria de Portugal, filha de dom Duarte, duque de Guimarães, e neta de Dom Manuel. Ao casar-se com Alexandre Farnésio, duque de Parma, Placêncio e Castro, a jovem, versada em latim e grego, viaja em 1565 para residir em Parma. O manuscrito, que teria sido levado pela infanta à Itália, faz parte de um grupo de cinco tomos. Os fólios reúnem 61 receitas, divididas em quatro cadernos: o de manjares de carne (que contabilizam 26 receitas), o de manjares de ovos (4 receitas), de manjares de leite (7 receitas) e das “coisas de conservas” (24 receitas). [...] os quatro cadernos que o compõem eram, originalmente, separados e independentes, produzidos em épocas diferentes e por três autores, provavelmente fidalgos” (COUTO, 2007, p. 41, grifos do autor).

2.7 - O doce vai para o final das refeições

Mais, au niveau des representations, un plat doit être “sucré” ou “salé”, et nous, Français, sommes desorientes si nous ne pouvons classer ce que nous mangeons d’un côté ou de l’autre (Flandrin, 1993, p. 152).

A cozinha francesa há muito vem sendo referência para outras cozinhas nacionais. No século XIV a cozinha francesa era caracterizada por um gosto ácido, desprezando a docura. Setenta por cento das receitas francesas compreendiam ingredientes ácidos, enquanto que na Itália, país vizinho, os ingredientes ácidos entravam entre vinte e cinco a trinta e cinco por cento das receitas. Já o açúcar, ao contrário, se fazia presente em sete por cento das receitas francesas, enquanto que nas receitas italianas esta cifra era de treze a vinte e oito por cento e nas receitas inglesas era de trinta e um a cinqüenta por cento (Flandrin, 1993).

Com a introdução do açúcar produzido nas Américas este quadro foi modificado nos séculos XV e XVI. O livro de receitas *Viandier* registrou esta mudança em suas diferentes edições. O açúcar aparecia em seis por cento das receitas deste livro no século XIV e em dezoito por cento no século XV. Já o “*Livre fort excellent de cuisine*”, editado em meados do século XVI utiliza açúcar em trinta e um por cento de suas receitas. Esse crescimento continuou.

On sait que la consommation de saccharose a continué à croître du XVI^e siècle à nos jours, dans l’alimentation des Français comme dans celle des autres Européens, d’abord dans les élites sociales, puis dans des milieux de plus en plus larges (Flandrin, 1993, p. 152).

Apesar deste aumento no consumo de açúcar, os franceses passaram a se distinguir dos seus vizinhos europeus a partir do século XVII por desenvolverem um sentimento de antinomia entre o doce e o salgado (Flandrin, 1993, 1998b e 1998a; Hyman e Hyman, 1998).

... nos séculos XIII, XIV e XV era possível encontrar açúcar em diferentes momentos da refeição: nas sopas, entradas e assados, assim como entre os pratos principais e nas sobremesas. A partir do século XVII, os pratos doces tendem a se concentrar no final das refeições (Flandrin, 1998b, p. 654).

Antes do final do século [XVII], a prática de adoçar carnes, aves, peixes e legumes é considerada uma falta de gosto; daí em diante, o açúcar só é utilizado com ovos, cereais, na preparação de bolos, ou como frutas, café, chá e chocolate (Flandrin, 1998a, p. 675).

Das citações acima podemos concluir que além do açúcar ser “empurrado” para o final das refeições houve uma transformação nos pratos principais, agora com menos açúcar. Mas isso não se deu de um dia para o outro. Pelo contrário foi um lento processo de transição, durante o qual os livros de receitas apresentaram lado a lado a separação e a junção dos sabores doces e salgados (Flandrin, 1993).

Atualmente, é comum dourarmos uma carne utilizando um pouco de açúcar ou acrescentarmos uma pitada de sal a um bolo de chocolate. Tal mistura de ingredientes também é uma característica da culinária francesa atual. O que mudou, no entanto, é que a partir do século XVII os pratos passaram a ser classificados nas categorias “salgado” ou “doce”, mesmo que se utilizem dos dois tipos de ingredientes. Um prato ou é “salgado” ou é “doce”, nunca as duas categorias ao mesmo tempo (Flandrin, 1993).

Esta dicotomização a França exportou para os demais países⁴⁶. O interessante disso é que os pratos salgados e os doces foram reunidos em dois grupos. Numa refeição, primeiro comem-se os pratos salgados e depois os doces, nunca o contrário. Essa ordenação dos pratos pode ser explicada pela concepção vigente na época de que o sal estimula o apetite, enquanto que o açúcar mascara todos os sabores, acabando com o desejo de comer. Assim, o açúcar foi relegado à sobremesa (Couto, 2007). Essa concepção voga ainda hoje, principalmente na orientação alimentar das mães para com os filhos.

Já Philip e Mary Hyman (1998) vêem o doce ocupar o final das refeições em função das suas características digestivas.

... o açúcar era considerado, em particular, como facilitador da digestão. Assim, os confeitos, doces de frutas e outras guloseimas eram reservadas para o último jantar (chamado “saída de mesa”), após o qual trazia-se o necessário para que os convivas lavassem as mãos (Hyman e Hyman, 1998, p. 630).

Contudo, outros fatores contribuíram para esta separação entre o doce e o salgado, bem como para fixar o sabor doce como sobremesa. Alguns destes fatores foram decretos reais que, em função de crises comerciais entre os países europeus e os países açucareiros, regulavam o uso do açúcar. Nestes períodos de crise o açúcar era raro e caro, não podendo ser

⁴⁶ Contudo, como apontam Hernández e Arnáiz (2005), em muitos povos, em todos os continentes, a mistura dos sabores doce e salgado prevalece, e isso pode ser empregado em qualquer refeição.

desperdiçado. Por exemplo, na Alemanha do século XVII o uso do açúcar e confeitos só era permitido aos nobres ou burgueses ricos, e mesmo assim em casos especiais. Outro exemplo é a lei de Veneza que só permitiu o uso do açúcar nas sobremesas, ainda no século XVI.

A grande baixa dos preços do açúcar no fim da idade média coincidiu, também em Veneza, com o aumento do seu consumo, com o aperfeiçoamento do fabrico de seus produtos finos, que constituíram artigo de exportação da mesma relevância que o próprio açúcar em pães; entre os burgueses tão grande foi a paixão pelo açúcar, belos confeitos e repastos opíparos, que o grande Conselho promulgou, em 1514, nova lei suntuaria, que proibia o douramento de açúcar, maçapão fino e confeitos delicados (*confetti senza corpo*) e o seu consumo, permitindo somente o consumo de doces e maçapão comuns, mas somente como sobremesa (Lippmann, 1941, p. 39, II tomo).

Outra razão – talvez a mais importante de todas – para um declínio no uso abusado de açúcar é o fim da utilização da medicina humoral. Como vimos acima, a medicina humoral tinha como princípio manter os humores corporais equilibrados, sendo que o corpo humano deveria ser levemente quente e úmido. Como, justamente, o açúcar tem como característica ser quente e úmido, seu uso foi amplamente recomendado. No entanto, no século XVII tem início o que Fischler (1995) chamou de “sacarofobia”. A medicina humoral, hipocrático-galênica em seus princípios, começou a sucumbir, ainda no século XVI, a partir da nova medicina proposta por Paracelso (1493-1541), que se valeu do “método dos iguais”⁴⁷ e valorizou o conhecimento da química na cura das doenças. Investigado pelos filósofos químicos no século XVII, discípulos de Paracelso, o açúcar que antes era considerado remédio passou a ser considerado prejudicial. O açúcar passou a ser considerado um ácido cristalizado que queimava o organismo por dentro (COUTO, 2007; FISCHLER, 1995).

Neste período ocorre uma inversão na oposição entre Natureza e Técnica. Era no pólo da Natureza que residiam os perigos que deviam ser superados pela Técnica. O açúcar pouco refinado, por exemplo, era considerado mais prejudicial que um açúcar que, através de técnicas mais avançadas, era mais branco e cristalino. Em outras palavras, o açúcar, quanto mais branco, melhor. Com os discípulos de Paracelso isso se inverte – quanto mais branco, pior. Esta mesma inversão pode ser percebida no processo de substituição do mel pelo açúcar. O mel, antes tido como remédio, representava o pólo da natureza e foi substituído pelo açúcar que, situado no pólo da técnica, acreditava-se ser muito mais eficiente nas curas do que o mel. (Fischler, 1995).

⁴⁷ Como vimos no item 2.6.1, a medicina humoral propunha a cura das doenças a partir do método dos contrários.

No princípio da “sacarofobia”, Duchesne escreveu o seguinte:

El azúcar oculta bajo su blancer una gran hegrura y bajo su dulzar una acrimonia muy grande y que iguala a la del aguafuerte. Ciertamente, se puede extraer de él un disolvente que disuelva el oro (Duchesne apud Fischler, 1995, p. 276).

Em outra passagem Duchesne continua:

Su dulzor constituye el peligro, porque corrige casi todos los sinsabores de cualquier alimento; pero la trampa es tanto más de temer cuando es familiar, no encierra menos malignidad por ser dulce y agradable; el arsénico es casi insípido, y los venenos más mortíferos no son siempre desagradables al gusto. Hay que desconfiar del azúcar; si gusta, no es más que para sorprender mejor (Duchesne apud Fischler, 1995, p. 280).

Desta forma, com um consumo bastante generalizado, o açúcar passou a ser visto com preocupação, tendo seu uso restringido, passando a ser utilizado apenas nas sobremesas.

Tal como demonstrado acima referente ao açúcar, muitos outros alimentos, corriqueiramente cambiam entre as categorias saudável e prejudicial. O que hoje é prescrito como alimento saudável, amanhã poderá ter seu uso desaconselhado, por passar a ser considerado prejudicial. Como lembrou a professora Maria Eunice Maciel – em comunicação pessoal – o próprio açúcar passa por isso nos dias atuais. Por exemplo, muitas mães evitam de oferecer doces as crianças porque isso irá deixá-las agitadas, ou sem sono. Mas, por outro lado, as mesmas mães costumam administrar copos de água com açúcar para acalmar as crianças em casos de angústia, nervosismo e/ou choro.

Assim, existem alimentos que transitam concomitantemente nas duas categorias, sendo recomendado para determinados fins e condenado para outros (vide o caso do café). O interessante é que cada cultura preenche essas categorias de maneira singular. Desta forma um alimento considerado prejudicial em uma cultura pode ser considerado saudável em outra. Isso é um ingrediente da “gastroanomia” observada por Fischler (1995), principalmente no quadro de globalização em que inúmeros alimentos cruzam fronteiras levando consigo os seus sabores, mas também diferentes representações⁴⁸.

⁴⁸ Globalización és um término relativamente nuevo pero sus contenidos, aunque variados, no lo son tanto. De acuerdo con Walter D. Mignolo (1998: 32), el concepto de “globalización” puede relacionarse con la expansión occidental iniciada desde 1500 e incluye tanto el término de “sistema económico mundial” de Immanuel Wallerstein como el de “proceso de civilización” de Norbert Elías. “Globalización”, dice Hilary French (2000: 309-310), se ha convertido en un término habitual, aunque puede tener significados distintos para diferentes personas. En cualquier caso, por globalización puede entenderse el amplio proceso de transformaciones sociales, incluyendo el crecimiento del comercio, inversiones, viajes y redes informáticas, en el que numerosas fuerzas estrechamente cruzadas están haciendo que las fronteras de todo tipo y a todos los niveles sean más permeables que nunca. Como consecuencia de esa progresiva y multi-dimensional permeabilidad podría afirmarse que una de las

Na Pré-História os homens domesticaram um número incontável de espécies vegetais e animais e, com isso, a humanidade pôde se expandir até chegar aos padrões atuais. Também neste período tiveram início as trocas alimentares entre os diversos povos. Era o princípio da globalização alimentar. Estas trocas foram intensificadas no período das grandes navegações e, assim, muitos alimentos tornaram-se transcontinentais. Contudo, a alimentação, até bem recentemente, estava fortemente condicionada as características geográficas, climáticas e ecológicas. Um povo só poderia produzir e consumir as espécies que vingavam na sua região. Assim, a difusão de gêneros alimentícios era fortemente limitada. Além disso, a cada estação tinha-se uma cozinha diferente. Consumiam-se os frutos da estação.

Estas limitações foram, digamos, “superadas” com o desenvolvimento de técnicas de conservação dos alimentos, de melhores meios de transporte e de modificações genéticas em plantas para que se tornassem produtivas em regiões antes inóspitas. Napoleão Bonaparte, preocupado em descobrir formas mais eficientes de alimentar os soldados do seu exército nos campos de batalha, incentivou pesquisas sobre novas técnicas de conservação dos alimentos. Em decorrência deste incentivo o francês Appert criou os alimentos enlatados em 1804. Em 1851 surgiu o refrigerador (Carneiro, 2003) e em 1866 foi criada a margarina (Péhaut, 1998). Essas e muitas outras inovações tornaram possível a distribuição dos gêneros alimentícios mundo afora. Agora é possível consumir alimentos que foram produzidos há milhares de quilômetros de distância. E mais: a sazonalidade da alimentação foi superada. Alimentos antes restritos a uma única estação agora são ofertados durante o ano inteiro. Os alimentos são os principais produtos de exportação.

Mas, as exportações não se resumem aos ingredientes em si. Junto a eles são também exportadas formas de consumo e estilos de vida, posto que os alimentos são signos de um modo de vida (Bourdieu, 1985). O maior ícone deste processo é a rede de restaurantes Mac Donald's - tanto que alguns autores utilizam o termo “macdonaldização” para designar este processo⁴⁹. Essa difusão de alimentos e maneiras de se alimentar supõe uma homogeneização mundial dos alimentos. As especificidades regionais seriam extintas. Mas, isso não é tão

consecuencias del proceso de globalización es un proceso, también progresivo, de homogeneización y de pérdida de la diversidad, a nivel económico, ecológico y cultural. Así pues, podría pensarse, también, que la globalización y la homogeneización consecuente son manifestaciones del presente; mientras que las particularidades y la diversidad lo serían del pasado; serían la “tradición”, y, en esa misma medida, el “patrimonio” que, hoy, se desearía preservar y/o recuperar (Hernández y Arnáiz, 2005, p. 405).

⁴⁹ Organizados em grandes redes e franquias de restaurantes, os *fast-foods* difundiram-se por todas as partes do mundo. Comer em um Mac Donald's significa consumir muito mais do que um simples alimento, significa consumir também o modo de ser e de viver dos estadunidenses (Rial, 1996; Fischler, 1995 e 1998; Carneiro, 2003).

simples assim. Existe a reação. Ao mesmo tempo em que alimentos se difundem pelo mundo, as especificidades alimentares regionais são reforçadas. Os próprios *fast-foods* podem servir de exemplo para isso, ao passo que, para se estabelecerem em alguns países, eles precisam adaptar os seus lanches ao gosto local (Rial, 1996).

A evolução científica, cada dia mais, identifica quais os alimentos que são mais e os que são menos recomendados para o consumo humano. A cada dia se descobre um novo alimentos benéfico para alguma coisa, ou se descobre alguma coisa boa em um alimento já antigo⁵⁰. E, por outro lado, propriedades maléficas também são descobertas, geralmente nos alimentos que mais apreciamos. Como vimos, o açúcar, de remédio passou a fazer mal. O ovo ora faz bem ora faz mal – ver quadro ao lado. Um dia dizem que o café é benéfico para um determinado fim, noutro dia já dizem que faz mal para uma outra coisa. Muitos

alimentos são tanto benéficos quanto maléficos; assim, temos que atribuir importância a algumas partes do nosso corpo e consumir alimentos que farão bem a estas partes em detrimento de outras partes que serão prejudicadas por estes mesmo alimentos. A falta de vitaminas é um problema, então ingerimos alimentos suplementados com vitaminas sintéticas.

O Ovo

Agora essa. Descobriram que ovo, afinal, não faz mal. Durante anos, nos aterrorizaram. Ovos eram bombas de colesterol. Não eram apenas desaconselháveis, eram mortais. Você podia calcular em dias o tempo de vida perdido cada vez que comia uma gema.

Cardíacos deviam desviar o olhar se um ovo fosse servido num prato vizinho: ver ovo fazia mal. E agora estão dizendo que foi tudo um engano, o ovo é inofensivo. O ovo é incapaz de matar uma mosca. A próxima notícia será que bacon limpa as artérias.

Sei não, mas me devem algum tipo de indenização. Não se renuncia a pouca coisa quando se renuncia ao ovo frito. Dizem que a única coisa melhor do que ovo frito é sexo. A comparação é difícil. Não existe nada no sexo comparável a uma gema deixada intacta em cima do arroz depois que a clara foi comida, esperando o momento de prazer supremo quando o garfo romperá a fina membrana que a separa do êxtase e ela se desmanchará, sim, se desmanchará, e o líquido quente e viscoso escorrerá e se espalhará pelo arroz como as gazelas douradas entre os lírios de Gileade nos cantares de Salomão, sim, e você levará o arroz à boca e o saboreará até o último grão molhado, sim, e depois ainda limpará o prato com pão. Ou existe e eu é que tenho andado na turma errada. O fato é que quero ser resarcido de todos os ovos fritos que não comi nestes anos de medo inútil. E os ovos mexidos, e os ovos quentes, e as omeletes babadas, e os toucinhos do céu, e, meu Deus, os fios de ovos. Os fios de ovos que não comi para não morrer dariam várias voltas no globo. Quem os trará de volta?

E pensar que cheghei a experimentar ovo artificial, uma pálida paródia de ovo que, esta sim, deve ter me roubado algumas horas de vida a cada garfada infeliz. Ovo frito na manteiga! O rendado marrom das bordas tostadas da clara, o amarelo provençal da gema... Eu sei, eu sei. Manteiga ainda não foi liberada. Mas é só uma questão de tempo (Veríssimo, 2001, p. 93).

⁵⁰ No capítulo 5 veremos como isso se dá entre os Mbyá-Guarani.

Mas, o bom mesmo são as fontes de vitaminas naturais. Todavia, estas custam caro. E agora, o que comer?

Os alimentos industrializados estão cada vez mais presentes na mesa da população. Contudo, nestes alimentos são utilizados muito mais elementos químicos do que, digamos, ingredientes na sua preparação. São fórmulas químicas, não receitas. Se os indivíduos têm dúvidas quanto aos benefícios ou malefícios de determinados alimentos, estas dúvidas aumentam significativamente quando se trata dos componentes químicos dos produtos industrializados. Estes alimentos, segundo Claude Fischler (1995), são “OCNI”, objetos comestíveis não identificados. Ninguém sabe – tirando os especialistas no assunto – os efeitos da “maltodextrina” ou do “emulsificante lecitina de soja” no organismo humano. Comer ou não comer? Eis a questão! Em linhas gerais, segundo Mary Douglas (1976), os indivíduos classificam tudo o que é desconhecido como impuro, perigoso. Na dúvida, é melhor não arriscar. Assim, os produtos industrializados, que contêm elementos desconhecidos pela população, são geralmente rotulados como perigosos. Mas, isso nem sempre significa que eles não sejam consumidos. Este mesmo desconhecimento leva as pessoas a classificarem os agrotóxicos e alimentos geneticamente modificados com maléficos para a saúde. Até o uso do forno de microondas é fonte de desconfiança entre os usuários, porque sua técnica de cozimento é desconhecida por eles (Menasche, 2003a).

Até o século XIX, ao menos na sociedade ocidental, a gordura corporal era o padrão estético desejado pelas pessoas. Ser “gordinho” significava riqueza, saúde, prosperidade e respeitabilidade. Ser “magro”, ao contrário, era indício de doença e pobreza. Mas, a partir do século XX a gordura passa a ser considerada um tecido inútil e a obesidade virou um fator de risco. Como tendência geral, as sociedades modernas têm se mostrado “lipófobas” (Fischler, 1995). A obesidade se tornou um estigma⁵¹ (Goffman, 1988).

Geralmente as comidas mais apreciadas também são as que mais engordam⁵². Assim, em nome da estética corporal, as pessoas sacrificam um dos maiores prazeres possíveis aos seres humanos, o prazer da boa alimentação. Um quarto da população francesa e um terço dos estadunidenses seguem alguma dieta (Fischler, 1995; Hernández, 2005). Mas, muitos tipos de dieta são prejudiciais à saúde. Dieta pode significar tanto saúde quanto doença. Em nome de um corpo “perfeito” pessoas deixam de ingerir as quantidades suficientes de vitaminas para a

⁵¹ Este é um recorte da sociedade ocidental moderna. Em grupos “primitivos” a apetência por gorduras é considerável e o corpo “obeso” é preferência estética (Fischler, 1995). Também entre os descendentes de imigrantes italianos residentes na Serra Gaúcha, pesquisados por Lewgoy (1992), a gordura corporal é apreciada, simbolizando saúde e prosperidade.

⁵² Sobre este ponto ver o esquema da pirâmide alimentar no capítulo 5.

saúde. E mais, ainda se privam do prazer de comer bem. Mais uma vez pergunta-se: o que comer?

Apesar do quadro de “gastroanomia” (Fischler, 1995), os doces e, principalmente, o açúcar continuam sendo gêneros alimentícios extremamente apreciados e consumidos – são negócios lucrativos. Os seres humanos pagaram muito caro para obtê-los, e continuam pagando. O preço do açúcar será discutido na seção seguinte.

2.8 - Adoçar é preciso

O açúcar era branco, o trabalho era negro. Havia doçura nas mesas e sofrimento nos engenhos; riqueza nas casas-grandes e miséria nas senzalas (Ferlini, 1996, p. 78).

Como já foi comentado no início deste capítulo, o gosto pelo doce é inato a todos os seres humanos. Mesmo quem não gosta de doce um dia já gostou, pois o leite materno é adocicado. O doce, extrapolando seu sabor, para muitos significou uma identidade de classe, também significou saúde. O doce está relacionado com o prazer. O doce significa coisas boas. Este apreço pelo doce fez com que seres humanos se aventurassem na descoberta de novas rotas comerciais, estreitando laços de contato entre povos distantes. A busca pelo sabor doce fez com que nações se lançassem em aventuras marítimas e conquistassem novos territórios. Na época vogava o lema “navegar é preciso”. Mas, essa navegação se deu em função do doce. Então, o lema podia muito bem ser “adoçar é preciso”.

O açúcar, classificado como especiaria, levou de roldão uma série de outros produtos. O açúcar, seu sabor doce tão almejado pelos seres humanos, foi protagonista das várias modificações no período dos descobrimentos. Os descobrimentos, que alteraram radicalmente a dieta de praticamente todos os povos do mundo, a chamada revolução alimentar, tiveram seu ensejo na busca das especiarias, dentre elas o açúcar. O doce fundamentou o surgimento de nações inteiras. Como vimos acima, o Brasil “nasceu” do doce. O doce gerou impostos, empregos e significou a riqueza para muitos países⁵³. Enfim, o doce moldou o mundo.

Mas, para ter o doce a humanidade pagou altos preços. Não apenas pelo seu alto valor monetário. Muitas vidas também foram desgraçadas na busca pelo sabor doce. Como já

⁵³ O doce açúcar, sua forma de produção, esteve intimamente relacionado com o surgimento e a expansão do capitalismo, não apenas nos aspectos econômicos mas, também, nos aspectos nutricionais. Isso porque, segundo alguns autores, entre eles Sidnei Mintz (1985), o açúcar foi uma forma eficaz e barata de oferecer calorias ao proletariado.

apontado, milhões de africanos foram escravizados em prol da indústria açucareira, tanto no Brasil quanto nas demais partes do mundo⁵⁴. Depois, com o fim da escravidão, outros milhões de trabalhadores, dos mais diferentes países, foram recrutados para trabalhar nos canaviais.

The successful slave revolt in the French colony of St. Domingue (now Haiti) during the 1790s heralded the beginning of the end of the old regime. Nonetheless, the process of abolition was only completed a century later when the slaves of Cuba and Brazil finally gained their freedom. Many of the former slaves continued to work on sugar plantations, but planters also sought other sources of labor. Between 1838 and 1917, the British recruited workers from their Indian empire and, in so doing, profoundly changed the ethnic composition of many of their colonies. Laborers also came from Madeira, China, Japan, and the Pacific islands to work in the cane fields (Galloway, 2000, p. 444).

Assim, como afirma Sidney Mintz (1985), o grande mercado de commodities que demandou o açúcar foi uma das mais significativas forças demográficas da história mundial. Mesmo não sendo escravos, estes trabalhadores “importados” para a lida nos canaviais passavam pelas mais insalubres condições de trabalho. De certa forma, essa desgraça continua ainda hoje, vide a situação dos atuais “bóias-frias” no Brasil.

Pelo doce, pelos canaviais, foram devastadas imensas áreas de florestas. Não apenas as áreas do plantio da cana, mas também imensas áreas de floresta que serviram de combustível nas fornalhas dos engenhos (Lippmann, 1941; Moura, 2006). O doce deu início à degradação ecológica do Brasil. Também em função do apreço pelo doce surgiram os grandes latifúndios. Sociedades foram divididas entre senhores e escravos, as habitações eram casas-grandes ou senzalas. A monocultura desencadeada pelo mercado do doce fez com que os demais gêneros alimentícios tivessem baixa produção, empobrecendo a dieta do brasileiro. Interessante, em função da obtenção do doce toda a nutrição de um povo foi sacrificada⁵⁵ (Freyre, 1966).

Muito da pirataria também se deve ao apreço pelo doce. Carregamentos de açúcar eram freqüentemente saqueados por piratas. Cito alguns exemplos. Os piratas ingleses pilhavam tanto os carregamentos portugueses de açúcar que no século XVI o açúcar era mais barato e abundante em Londres que em Lisboa (Lokschin, 2005). No ano de 1595 quatrocentos navios holandeses carregados de açúcar foram capturados pelos espanhóis. Em conflito com os holandeses, entre 1624 e 1626, os portugueses perderam cento e vinte navios que juntos continham cerca de sessenta mil caixas de açúcar (Ferlini, 1996).

⁵⁴ Mesmo antes dos “descobrimentos”, a mão-de-obra escrava africana já era largamente empregada nos canaviais do mediterrâneo. Os primeiros engenhos de Veneza e Bolonha já se valiam do trabalho escravo africano, cerca de mil anos atrás. Inclusive, o capital acumulado pela indústria açucareira do Mediterrâneo fomentou as novas indústrias que depois foram estabelecidas na América (Galloway, 2000).

⁵⁵ Ver as seções 2.9.1 e 2.9.2.

Muitas guerras, revoluções e invasões/conquistas de territórios foram desencadeadas a fim de atender a demanda pelo doce. Colônias eram trocadas entre as metrópoles, a partir do seu potencial para a produção de açúcar. No Brasil, o episódio mais expoente de conflito em função do açúcar foi a ocupação holandesa⁵⁶. Em 1594 os holandeses iniciaram as primeiras incursões ao território brasileiro, mas só obtiveram êxito em 1630, quando do assalto contra Pernambuco, que na época contava com nada menos do que cento e sessenta e seis engenhos. Em 1635 os holandeses anexaram a Paraíba, outro grande produtor de açúcar. Os portugueses, após grandes esforços bélicos, só conseguiram expulsar os holandeses em 1654. Nos vinte e quatro anos em que os holandeses ocuparam uma pequena parte do Brasil, eles dominaram a metade da produção brasileira de açúcar (Lippmann, 1941; Ferlini, 1996).

Tanta desgraça fez com que surgissem campanhas contra o consumo do açúcar, como escreveu Helvetius, em 1768,

Nenhuma barrica de açúcar chega à Europa imune de sangue! A vista da miséria e sofrimento do escravo, deve todo o indivíduo de bons sentimentos renunciar a este gênero e privar-se de um gozo que custa lágrimas e a morte de tantos desgraçados (Helvetius apud Lippmann, 1941, p. 26, II tomo).

Mais recentemente, indivíduos em prol do prazer proporcionado pelo doce se expõem a grandes riscos a saúde. Pelo doce pessoas se sujeitam à obesidade, a enfermidades cardiovasculares, a diabetes, à hipertensão, a cárries, etc. Já se foi a época em que o açúcar era remédio (Hernández e Arnáiz, 2005).

Todos os povos têm a categoria “doce” e nenhuma sociedade classifica o doce como desagradável (Hernández e Arnáiz, 2005). Mas, os seres humanos pagaram preços altíssimos pelo doce. Comer doce é importantíssimo, essencial. Comer doce é “ser” humano. “Quanto

Em nome do açúcar a humanidade cometeu o maior de seus crimes: o seqüestro e escravização de 20 milhões de africanos, 4,5 milhões no Brasil. O Caribe, que era um arquipélago índio povoado, se tornou uma neo-Africa. Na cobiça, os holandeses invadiram o Nordeste; para sair ganharam as Antilhas como canavial. A França cedeu o Canadá à Inglaterra em troca de Guadalupe, sua ‘ilha do açúcar’. A Holanda entregou Nova Iorque (Nova Armsterdam, fundada por judeus holandeses expulsos do Brasil) em favor do Suriname.

Se a *cana* chama a cachaça pela planta que lhe dá origem, no *rum*, o destilado caribenho, há o sussurrar do *L. sacharum*, ‘açúcar’. É graças ao açúcar que o pirata é do Caribe e sua bebida é o rum. Há até quem diga que foi do capital acumulado com o açúcar – e seus confeitos: escravatura, rum e pirataria ... – que surgiu a modernidade, a Revolução Industrial (Lokschin, 2005, s/p. – grifos do autor).

⁵⁶ A Guerra dos Mascates (1710-1711) também foi em função do açúcar (Ferlini, 1996).

mais doce melhor!”. Não é à toa que Erwing Goffman (1988) relaciona os diabéticos entre os estigmatizados. Existe desgraça maior?

Enfim, procurei demonstrar brevemente nesta seção a trajetória e a importância do sabor doce para a humanidade, a partir do exemplo do açúcar, o maior exponencial da docura. Nas seções seguintes será discutido o papel dos doces nas sociedades indígenas e, por fim, os doces entre os Mbyá-Guarani.

2.9 – Os indígenas na história da culinária brasileira

Existem muitas publicações que, aqui e ali, apresentam vários dados sobre a alimentação indígena. As mais destacadas dizem respeito à alimentação dos “selvagens”, de como comiam antes do “descobrimento” e/ou antes de terem contato com os colonizadores. São relatos dotados de profundo espanto, estranheza e, muitas vezes, preconceitos. Por outro lado, também podemos encontrar inúmeras pesquisas sobre a alimentação dos brasileiros (geralmente referindo-se aos colonizadores e aos escravos) no período colonial. O que é raríssimo de se encontrar são trabalhos que abarquem em uma mesma análise ambos os aspectos, tanto a alimentação indígena quanto a dos colonizadores. É isso que se pretende fazer nesta seção: sobrepor as duas formas de alimentação e mostrar que elas não podem ser dissociadas. Ou, em outras palavras, argumentar que a alimentação colonial foi fortemente determinada pela alimentação indígena.

Na seqüência pretende-se desconstruir a noção de que os grupos indígenas brasileiros não produziam/produzem doces. Busca-se, a partir da noção de sistema culinário, apontar dados que evidenciam o consumo e a produção de doces pelos grupos indígenas e especular sobre as influências destas na doçaria nacional, tida como um traço identitário brasileiro.

2.9.1 - Os sistemas culinários indígenas no processo de colonização do Brasil

Pretende-se na presente seção repensar a contribuição dos grupos indígenas no processo de formação da culinária brasileira. Apesar de existir uma vasta bibliografia sobre esta temática, este item foca algumas obras de Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. A

escolha destes dois autores se deve ao fato de que, ainda hoje, suas obras são as mais significativas sobre a alimentação brasileira. Tais obras embasaram – e continuam embasando – todas as produções intelectuais sobre o assunto, direta ou indiretamente.

Gilberto Freyre (1966 e 1997) e Luis da Câmara Cascudo (1967, 1972 e 1983), como os demais autores posteriores, assinalam as contribuições dos portugueses, africanos e indígenas na formação da culinária brasileira, sendo esta uma síntese das “três raças”. Ou melhor, uma fusão destas três cozinhas distintas. Contudo, sobre o papel das sociedades indígenas neste processo, tema do presente item, estes autores tão influentes nos passam a impressão de que os indígenas apenas forneceram os seus ingredientes para o que hoje chamamos de culinária brasileira. Os ingredientes são indígenas (milho, mandioca, feijão, abóbora, amendoim, etc.), mas o *savoir-faire* e demais componentes da culinária são portugueses e africanos. Mas, o curioso é que justamente nas obras de Gilberto Freyre e Câmara Cascudo podemos encontrar informações que contrariam esta noção. São informações que, embora desconectadas, nos mostram que os indígenas contribuíram com muito mais do que simples ingredientes. Em suma, nesta seção pretende-se repensar a contribuição indígena à culinária nacional a partir das “entrelinhas” de Gilberto Freyre e Câmara Cascudo, tirando o foco dos ingredientes e enfatizando os sistemas culinários dos grupos indígenas brasileiros.

Comer é inserir-se em um sistema culinário. Como escreveram Jesús Contreras Hernández e Mabel Gracia Arnáiz:

La *cocina* nos marca aquello que es comestible y aquello que no lo es y conforma el conjunto de nuestras preferencias y aversiones alimentarias a través de los saberes y habilidades técnicas transmitidos de generación en generación, en base a la experiencia de nuestros antepasados y aprendidos en cuanto miembros de una sociedad dada. Es así cómo las elecciones alimentarias aparecen ligadas en buena medida a la cultura, de forma que, al ingerir un alimento, las personas que comen, los comedores, se incorporan en un sistema culinario – prácticas materiales y simbólicas – y, por tanto, en el grupo que lo practica, a menos que esté expresamente excluido. Este sistema culinario se corresponde, por otro lado, con una visión del mundo y contribuye a dar sentido al ser humano y al universo, situando uno en relación con el otro en una continuidad global (Hernández e Arnáiz, 2005, p. 216).

Assim, o foco não deve recair somente sobre os alimentos propriamente ditos, mas tudo o que direta ou indiretamente lhes diz respeito, ou seja: a cultura. Os alimentos são apenas um dos ingredientes do “cadinho” culinário. Ainda conforme Jesús Contreras Hernández e Mabel Gracia Arnáiz (2005) podemos observar o seguinte:

debemos entender por sistema alimentario el carácter complejo de las relaciones interdependientes asociadas a la producción, distribución y consumo de los alimentos que se han ido estableciendo a lo largo del tiempo y del espacio con el fin de resolver los requerimientos alimentarios de las poblaciones humanas. De este modo, se reconoce la relación entre las diferentes fuerzas que actúan en los flujos de mercancías que van desde los productores a los consumidores y se acepta, por otra parte, que los sistemas alimentarios son realidades dinámicas, en las que se dan elementos de continuidad y de cambio a partir de la evolución de los procesos sociales que delimitan las formas en que los alimentos son producidos, distribuidos y consumidos (Hernández e Arnáiz, 2005, p. 102-103).

Ao empregar a noção de sistema culinário estamos, de forma holística, levando em conta todo tipo de encadeamento acionado para que possamos ingerir um prato de comida. Os alimentos são “parte inseparável de um sistema articulado de relações sociais e de significados coletivamente partilhados” (Gonçalves, 2002, p.9). Podemos ter uma idéia melhor da magnitude deste sistema a partir dos itens listados por José Reginaldo Santos Gonçalves (2002), componentes dos sistemas culinários:

- a) processos de obtenção dos alimentos (caça, pesca, coleta, agricultura, criação, troca ou comércio);
- b) seleção de alimentos (sólidos e líquidos, doces e salgados, etc.);
- c) processos de preparação (cozimento, fritura, temperos, etc.);
- d) saberes culinários;
- e) modos de apresentar e servir os alimentos (marcados pela formalidade ou pela informalidade);
- f) técnicas corporais necessárias ao consumo de alimentos (maneiras à mesa);
- g) ‘refeições’, isto é, situações sociais (quotidianas e rituais) em que se preparam, exibem e consomem determinados alimentos;
- h) hierarquia das refeições;
- i) quem oferece e quem recebe uma ‘refeição’ (quotidiana ou ritual);
- j) classificação de comidas principais, complementares e sobremesas;
- k) equipamentos culinários e como são representados (espaços, mesas, cadeiras, esteiras, talheres, panelas, pratos, etc.);
- l) classificação do ‘paladar’;
- m) modos de dispor dos restos alimentares; etc. (Gonçalves, 2002, p. 9-10, grifos do autor).

A complexidade do sistema culinário faz com que sua análise recaia sobre diversas áreas de conhecimento (História, Geografia, Economia, Ciência Política, Nutrição, Antropologia, Sociologia, Artes, Saúde, etc.). Desta forma, um estudo completo da alimentação requer uma abordagem transdisciplinar.

Gilberto Freyre (1966) escreve sobre a alimentação brasileira a partir do Nordeste açucareiro. Advogando que a expansão humana se deve a sua adaptabilidade alimentar, o autor descreve a pobreza alimentar do período colonial e suas consequências para a formação

do povo brasileiro. O latifúndio, monocultor, privou a população colonial do suplemento equilibrado e constante de alimentação sadia e fresca. Os recursos alimentares naturais, abundantes no Brasil, foram mal aproveitados. Assim, a partir da dieta pobre, Freyre procura explicar “importantes diferenças somáticas e psíquicas entre o europeu e o brasileiro” (Freyre, 1966, p. 45). Neste quadro da monocultura, Freyre deixa de lado a participação dos indígenas na culinária.

Contudo, o autor destaca a participação das “três raças” (índios, negros e brancos) na formação da cozinha brasileira. Os índios teriam contribuído apenas num primeiro momento, logo após os portugueses terem desembarcado de suas caravelas. Os portugueses, ao ancorar no Brasil, se apropriaram das comidas indígenas, modo pelo qual conseguiram se estabelecer nestas terras. Mas, logo após, as portuguesas e as africanas, valendo-se das espécies cultivadas pelos indígenas, “criaram” os pratos da culinária brasileira. E os índios saíram de cena (Freyre, 1966).

Logo foram trazidas para o Brasil, também, as espécies africanas e européias. As seguintes citações no quadro ao lado evidenciam a predominância atribuída por Freyre às

Cremos poder-se afirmar que na formação do brasileiro – considerada sob o ponto de vista da nutrição - a influência mais salutar tem sido a do africano: quer através dos valiosos alimentos, principalmente vegetais, que por seu intermédio vieram nos da África, quer através do seu regime alimentar, melhor equilibrado do que o do branco – pelo menos aqui, durante a escravidão (Freyre, 1966, p. 59-60).

Uma vez no Brasil, os negros tornaram-se, em certo sentido, verdadeiros donos da terra: dominaram a cozinha. Conservaram em grande parte sua dieta (Freyre, 1966, p. 405).

... a culinária, que no Brasil enriqueceu-se e refinou-se com a contribuição africana (Freyre, 1966, p. 429).

O escravo africano dominou a cozinha colonial, enriquecendo-a de uma variedade de sabores novos (Freyre, 1966, p. 634).

Realização cultural de lusos em terras brasileiras [a culinária nasceu] à sombra dessas casas-grandes, desses engenhos e dessas capelas a seu modo imperiais, sem que, entretanto, se desprezasse, na composição de quitutes e doces, valores ameríndios e africanos (Freyre, 1997, p. 14).

Outras uniões não tardaram a verificar-se à sombra da cana-de-açúcar: algumas delas na culinária. Entre o açúcar e a fruta do mato tropical, por exemplo. Entre o açúcar e a mandioca. Entre o açúcar e quanto produto do trópico foi se prestando a ser cozinhado em tachos até tornar-se doce ou quitute de uma nova espécie, alimento meio português, meio tropical, agradável ao paladar, além de nutritivo (Freyre, 1997, p. 18).

... a doçaria ou confeitaria que os brasileiros herdaram dos portugueses, e aqui vêm desenvolvendo, foi, desde os inícios dessa transmissão de valores, uma doçaria ou confeitaria açucaradíssima (Freyre, 1997, p. 34).

Só o grande lazer das sinhás ricas e o trabalho fácil das negras e das molecas explicam as exigências de certas receitas das antigas famílias das casas-grandes e dos sobradinhos; receitas quase impossíveis para os dias de hoje. [...] tantas são as minúcias, os vagares de regalão, com que o senhor de engenho da Bahia do século XVI explica invenções das senhoras portuguesas, primeiras donas de casa na Colônia: combinações de temperos antigos de Portugal, ou dos modos tradicionalmente portugueses de fazer doces e conservas, com as frutas da terra, com a mandioca, com o milho, com a castanha de caju, com a macaxeira ou com o cará (Freyre, 1966, p. 61).

mulheres africanas e portuguesas no desenvolvimento da culinária nacional.

A “criação” é das portuguesas e africanas. Das índias vieram o milho, o caju, a mandioca, o cará, o jerimum, o amendoim, o mamão, a pimenta, etc., mas na condição, somente, de ingredientes (Freyre, 1966 e 1997).

Luis da Câmara Cascudo é mais radical (1967, 1972 e 1983). Ao mesmo tempo em que é um dos mais reconhecidos autores brasileiros, também é um dos mais contraditórios. O que é afirmado em uma página pode ser desmentido, por ele mesmo, na página seguinte. O autor não costuma citar a fonte dos dados que apresenta. Assim, uma informação pode ter sido extraída de uma obra importante ou de um devaneio do autor – que teve até sabiás e canários como informantes. Contudo, como já afirmado, Luis da Câmara Cascudo é um dos mais importantes autores sobre a alimentação brasileira, constituindo referência obrigatória para qualquer um que se aventure no assunto.

O autor afirma não tratar da escassez e da fome, mas da comida e do paladar. Trata da culinária, tida como ciência agradável e inseparável da vida humana. É desta forma que aborda os portugueses e africanos na construção da cozinha brasileira. Mas, no que tange aos grupos indígenas, Câmara Cascudo deixa a culinária e o paladar de lado e tece um discurso sobre a escassez e a fome. O paladar inexiste nos indígenas, tudo o que é consumido serve apenas para o sustento. Aos indígenas falta tudo. Faltam óleo, doces, sal, acompanhamentos, ovos, leite, frituras, comensalidade, etc.

A interação culinária com as outras duas “raças”, tal qual Freyre afirma, se deu tão somente via troca de ingredientes. “A cozinha brasileira é um “trabalho português” de aculturação compulsória, utilizando as reservas ameríndias e os recursos africanos aclimatados” (Cascudo, 1983, p. 431, grifo meu). Ou ainda, “a cozinha do português no Brasil exerceu uma influência irresistível sobre os africanos e ameríndias” (Cascudo, 1983, p. 434). Mas essa troca de ingredientes foi unilateral: os brancos adotaram ingredientes indígenas, mas, ao contrário, os indígenas não adotaram os alimentos dos brancos. Muitos outros aspectos poderiam ser elencados, mas me basta com a chocante opinião de Câmara Cascudo, expressa no livro *História da Alimentação no Brasil*, de que a mulher branca foi quem ensinou as indígenas a cozinhar, utilizando ingredientes europeus (Cascudo, 1967 e 1983)⁵⁷.

Mas, tanto Gilberto Freyre quanto Câmara Cascudo, apresentam muitas outras informações que entram em contradição com as acima apresentadas. Muitas destas estão

⁵⁷ Opinião ainda hoje reproduzida por diversos autores – ver, por exemplo, Papavero (2007 e 2008), baseada nos relatos de Gabriel Soares de Souza e nos poemas de Gregório de Mattos.

contidas nas “entrelinhas” de seus textos. São estas as informações que julgo mais importantes e que serão destacadas a seguir.

Segundo Gilberto Freyre (1966) uma das estratégias dos portugueses no processo de colonização do Brasil foi o casamento com índias. Com isso os portugueses estabeleceram alianças com os indígenas e, mesmo com um número reduzido de indivíduos, conseguiram se estabelecer no território. Como escreveu Freyre, “a miscibilidade, mais do que a mobilidade, foi o processo pelo qual os portugueses compensaram-se da deficiência em massa ou volume humano para a colonização em larga escala e sobre áreas extensíssimas” (Freyre, 1966, p. 12). O intercurso com a mulher indígena fez com que o português se multiplicasse no território. Tal estratégia também foi açãoada em outras colônias portuguesas⁵⁸.

... onde quer que pousassem, na África ou na América, emprenhando mulheres e fazendo filhos, numa atividade genésica que tanto tinha de violentamente instintiva da parte do indivíduo quanto de política, de calculada, de estimulada por evidentes razões econômicas e políticas da parte do Estado (Freyre, 1966, p.11).

Assim, desde os primórdios, formou-se no Brasil uma sociedade “híbrida de índio”.

As índias fizeram as vezes de esposa e mãe dos inúmeros europeus que desembarcaram no Brasil. E isso perdurou pelos dois primeiros séculos após o descobrimento, período em que faltavam mulheres (européias) no Brasil (Freyre, 1966). Por outro lado, faltavam homens na sociedade Tupinambá – a primeira a ter contato com os colonizadores – em função das suas atividades bélicas (Calleira, 2000). Logo, havia um grande número de mulheres índias disponíveis para os colonizadores. Ao casar com as mulheres indígenas os portugueses não “obtiveram” apenas esposas e mães, mas sim toda uma rede de parentesco, que lhes proporcionou todo o necessário para a sobrevivência nestas terras estranhas. O português se inseriu em um sistema de produção/obtenção e distribuição de alimentos já há muito estabelecido. Berta Ribeiro (1983) aponta que, num primeiro momento, os portugueses adotaram os alimentos e as técnicas de produção dos indígenas para seu estabelecimento no Brasil. Entretanto, diante do que foi exposto acima, é possível inverter a frase e afirmar que foram os alimentos e técnicas de produção indígenas que adotaram os portugueses. Os portugueses, como uma “criança adotada”, se inseriram no seio da família indígena e partilharam do sistema culinário dos grupos indígenas.

⁵⁸ Segundo José Ribamar Caldeira (2000), os franceses que ocuparam o Maranhão também se “indianizaram” com o contato com os Tupinambá, posto que não trouxeram mulheres européias em suas expedições e optaram por casar com índias.

Esmiuçando um pouco mais esta idéia, os casamentos entre portugueses e índias, além do alimento em si, proporcionaram aos colonizadores a inserção na rede de parentesco indígena e a partilha de direitos e deveres desta sociedade. A partilha dos meios e formas de produção, a inserção na rede de distribuição dos alimentos, a reciprocidade, os mutirões e - porque não - a simbologia alimentar são exemplos disso. Tais aspectos facilitaram muito a sobrevivência dos portugueses no Brasil. E, além de se valerem dos alimentos indígenas, os portugueses também se valeram das cozinheiras indígenas. Em outras palavras, todas as etapas (obtenção, armazenamento, processamento, preparação, consumo, etc.) da alimentação dos colonizadores se dava no modelo indígena. Nos sistemas culinários dos grupos indígenas. E isso perdurou pelos primeiros dois séculos de colonização, período em que, segundo Freyre (1996), faltaram mulheres brancas no Brasil. Nos dois primeiros séculos, a cozinha do Brasil foi a indígena.

Segundo vários autores, entre os grupos Tupinambá – e também entre os demais grupos Tupi – o contato com o “exterior” é função eminentemente masculina⁵⁹. Então, o simples fato dos colonizadores terem contato com as mulheres indígenas como esposas e cozinheiras atesta a “interiorização” deles nos sistemas indígenas. Segundo Fernandes, “as mulheres [Tupinambá] relacionam-se com a exterioridade quando esta penetra, ou é trazida, para o interior da sociedade, seja na figura dos deuses que as visitam, dos inimigos que se tornam afins ou dos inimigos que se tornam comida” (Fernandes, 2003, p. 269). Ainda segundo este mesmo autor, o casamento de colonizadores com índias foi uma forma decisiva na disputa pelo poder político e também para a apropriação da força de trabalho, principalmente do trabalho de cozinheiras. Os europeus se configuravam em “genros cobiçados” pelos chefes indígenas por seus presentes – principalmente armas de fogo – e pelas suas ligações com as estruturas coloniais de poder. Para os Tupinambá a tomada de mulheres nativas pelos portugueses foi de fácil aceitação porque o processo esteve “profundamente ligado à cultura e às instituições preexistentes dos Tupinambá” (Fernandes, 2003, p. 243). Em suma: a aventura colonial só foi possível pela capacidade dos europeus em incorporar as instituições nativas.

Em um segundo momento no processo de colonização do Brasil não faltavam mais mulheres brancas na colônia, mas ainda faltavam os ingredientes europeus. Desde a pré-história os grupos humanos vivenciam processos de “aculturação” alimentar. Isso se intensificou inúmeras vezes no período dos descobrimentos, levando ao que muitos autores

⁵⁹ Ver, por exemplo, Fernandes (2003), Viveiros de Castro (1986 e 2002a), Fausto (2001), Lima (2005), Carneiro da Cunha e Viveiros de Castro (1985), entre outros.

chamaram de “revolução alimentar”. Espécies americanas foram transplantadas para a África e Ásia, espécies européias foram trazidas para as Américas, e assim por diante. Os alimentos circularam como nunca antes ocorreu (Carneiro, 2003; Hernández e Arnáiz, 2005).

Mas isso não se deu de forma tão perfeita. Como argumentado acima, nos primeiros dois séculos de colonização predominou a cozinha indígena no Brasil. Num segundo momento, quando as mulheres portuguesas chegaram à colônia, também tiveram que operar dentro dos sistemas culinários indígenas. Ocorre que, como aponta Freyre (1966), a oferta de ingredientes europeus era muito escassa no Brasil. Poucos eram produzidos no Brasil (baseado na monocultura) e os poucos gêneros que conseguiam ser importados eram excessivamente caros. Novamente segundo Freyre, “tudo faltava: carne fresca de boi, aves, leite, legumes, frutas; e o que aparecia era da pior qualidade ou quase em estado de putrefação” (Freyre, 1966, p. 53). “Vacas leiteiras sabe-se que havia poucas nos engenhos coloniais, quase não se fabricando neles nem queijos nem manteiga, nem se comendo, senão uma vez por outra, carne de boi” (Freyre, 1966, p. 55). Tal escassez perdurou até o início do século XIX. Assim, na grande maioria dos casos (excetuando-se os grandes senhores de engenho que podiam importar seus alimentos) a base da cozinha brasileira continuou sendo indígena. Então, não foi a mulher portuguesa quem ensinou as índias a cozinhar, como apontou Cascudo (1967), mas sim o contrário, a portuguesa teve de aprender a cozinhar com as índias. Mais do que simples ingredientes, o *savoir-faire* indígena também vigorou.

Não nego que as mulheres portuguesas tenham “criado”, ou “re-criado”, pratos típicos portugueses com os ingredientes indígenas. Ou que mulheres africanas tenham misturado as três diferentes tradições culinárias. Não encontrei nenhuma evidência que desminta isso. Pelo contrário, são inúmeros exemplos de pratos, principalmente doces, nos quais foram acrescentadas as frutas tropicais. Isso quando dispunham de ingredientes europeus e/ou africanos⁶⁰. Aliás, nenhuma cozinha é estática, mas sim dinâmica. Criações, adaptações, transformações são componentes de qualquer cozinha. No entanto, estas “criações”, portuguesas e/ou africanas, não surgiram do nada. Esta “criação” se deu sobre a base culinária indígena, predominante nos primeiros séculos da colonização. A cozinha torna-se “híbrida de índio” tal qual o povo brasileiro. A título de exemplo, realizei o levantamento da participação

⁶⁰ Gilberto Freyre ao falar de “Brasil” retira seus dados/observações do Nordeste açucareiro. No entanto, o Brasil não é apenas o Nordeste e nas outras regiões brasileiras o processo de formação culinária deve ter ocorrido em moldes diversos. Advogo que nas demais regiões do Brasil a dependência dos sistemas culinários indígenas foi mais intensa e mais duradoura do que no Nordeste. Aliás, Freyre (1966) aponta este fato para a região de São Paulo. Sobre a alimentação de indígenas e colonizadores na região Sudeste ver Silva (2005).

indígena nas cento e oito receitas apresentadas por Gilberto Freyre em “Açúcar” e encontrei noventa e cinco receitas que contém ingredientes e/ou técnicas indígenas⁶¹ (Freyre, 1997).

Tal hibridismo culinário vigora até os dias atuais. Gilberto Freyre, advogando em favor da preservação da culinária brasileira, defende que doce tradicional tem que ser feito com utensílios tradicionais. O uso de um outro utensílio, que não o tradicional, já altera o gosto e já não produz mais o mesmo doce. O interessante é que, dentre os utensílios listados pelo autor, encontramos pilões de pau (grandes e pequenos), colheres de pau (grandes e pequenas), peneiras de taquara, folhas de bananeira, palhas de milho, panelas de barro, etc., que perduram até hoje (Freyre, 1997). Todos os utensílios listados são oriundos de grupos indígenas.

Outra característica, esta apontada por Câmara Cascudo, é que entre os índios as panelas estavam sempre no fogo. “A comida tinha outro sabor pela continuidade com que os alimentos sofriam a ebullição incessante” (Cascudo, 1967, p. 31)⁶². Tal característica também se percebe na alimentação colonial, com uma série de receitas que levam “dias cozinhando”. Característica presente ainda hoje em dia, até mesmo em pratos tidos como típicos.

Câmara Cascudo também chama atenção para a nomenclatura das comidas brasileiras, muitas delas oriundas de línguas indígenas. Moqueca, caruru, paçoca, tapioca, beiju, mingau, etc. não são nomes de simples ingredientes, são nomes de pratos que envolvem todo um *savoir-faire*. São nomes surgidos dentro de um dado sistema culinário. Este é mais um indício de que a contribuição indígena à culinária brasileira não se resume simplesmente aos ingredientes. Ou as portuguesas e africanas criaram pratos e os batizaram com nomes indígenas? Os pratos têm nomes indígenas porque são indígenas, mesmo sofrendo modificações ao longo do tempo.

Alguns dados apresentados por Paula Pinto e Silva (2005), oriundos de uma ampla pesquisa histórica que envolveu autores e cronistas, podem complementar a compreensão do importante papel dos grupos indígenas no processo de formação da culinária brasileira. Segundo esta autora, por muito tempo, mesmo nas casas mais abastadas, perdurou a maneira indígena de levar os alimentos à boca.

Mesmo em casas abastadas não havia mesa, nem bufete, nem aparadores. A comida era então servida sobre esteiras indígenas colocadas no chão, a cuiá

⁶¹ A título de curiosidade: o bolo chamado de “brasileiro” não leva nenhum ingrediente indígena, enquanto que o doce “japonês” é feito com coco, goiaba, banana, jaca, batata-doce e castanha!

⁶² Este ponto será melhor trabalhado nos capítulos subsequentes quando serão abordadas as técnicas culinárias dos Mbyá-Guarani.

de farinha ao centro, cada comensal com seu prato de barro, comendo com as mãos, aos bocados (Silva, 2005, p. 32).

Esteira, farinha, cuia, panela de barro, comer com as mãos – tudo indígena. Mais uma vez, não apenas os alimentos, mas também a forma de consumi-los é indígena⁶³.

Vainfas observou que no final do período colonial uma considerável parcela dos domicílios rurais no interior de Minas Gerais estava organizada nos moldes das malocas indígenas, com o espaço interior indiviso e a fogueira no centro, sendo habitadas por cerca de trinta pessoas, homens mulheres e crianças (Vainfas apud Fernandes, 2003). Já Paula Pinto e Silva (2005) se refere à presença de duas cozinhas nas casas dos colonizadores, a de dentro e a de fora. Na cozinha de dentro, em ocasiões especiais, as sinhás preparavam receitas finas, mais “elaboradas”, de influência portuguesa. Na cozinha de fora eram preparadas as receitas do dia-a-dia, não-portuguesas, mais demoradas. Mas, estas não eram preparadas pelas sinhás. A cozinha de fora, com certeza, tem origem indígena. Conforme a distinção entre “endo-cozinha” e “exo-cozinha” proposta por Lévi-Strauss (1979), é curioso de se notar que no Brasil Colonial a “endo-cozinha” era praticada “fora” de casa e a “exo-cozinha” era praticada dentro dela. Conforme Hernández e Arnáiz (2005), o que se interioriza como tradicional e peculiar de uma cozinha própria é construído a partir das comidas festivas. Os alimentos de festa, ou da “exo-cozinha”, são preparados com menos freqüência, são mais difíceis de preparar, requererem mais tempo (não necessariamente de cocção) e utilizam ingredientes mais caros. Como assinala Ariovaldo Franco (2006), o rotineiro é esquecido e o excepcional é registrado. Ou, como afirma Câmara Cascudo (1967), só os ricos têm interesse em fixar receitas. Isso nos leva a idéia de que, no processo de formação da culinária brasileira foram registrados com muito mais ênfase os pratos finos, excepcionais, de festa, preparados pelas sinhás nas cozinhas de dentro. Ou seja, a parte portuguesa neste processo foi melhor documentada. Enquanto que a parte indígena, a base da alimentação, os pratos do cotidiano, preparados na cozinha de fora, foi, digamos, esquecida⁶⁴. Talvez isso explique o fato de que da culinária indígena, para os autores clássicos e também para os atuais, sejam lembrados apenas os ingredientes.

⁶³ Embora indique a congruência nos modos de alimentação entre indígenas e colonizadores, tal dado precisa ser relativizado. Ocorre que na Europa o uso do garfo e outros talheres era incomum no período, sendo que até reis comiam com as mãos (Elias, 1990).

⁶⁴ É interessante que este “esquecimento” talvez possa ser justificado justamente porque os pratos cotidianos sejam preparados e reproduzidos com base na memória, como observou Renata Menasche em comunicação pessoal. O cotidiano opera melhor com a memória. Não necessita de outro tipo de registro. Contudo, a memória é reavivada toda vez que o alimento é preparado. Com o passar do tempo, e com um decréscimo na preparação de alguns pratos, aparece o “esquecimento”, posto que não há outros tipos de registros. A memória do cotidiano perde sua eficácia quando o alimento cotidiano passa a ser preparado com menor freqüência.

Uma outra questão problemática nas obras que tratam da formação da culinária brasileira é que nelas se costuma “achar” que todos os índios são iguais. E, assim, costumam “achar” que a alimentação de todos grupos indígenas também é igual. Isso ocorre porque eles focam os ingredientes, e não os sistemas culinários. Pouco importa se todos os grupos indígenas brasileiros comem milho e mandioca. Cada grupo tem formas singulares de obter, cozinhar, servir, consumir; tem o seu próprio imaginário sobre estes alimentos. Como afirma Fischler (1995), culturas distintas, sistemas alimentares distintos. Ou como escreve Maciel (2001), a cozinha é universal; as cozinhas são diversas. Então, a contribuição indígena para a culinária brasileira não foi “uma”, mas sim “várias”. Cada diferente grupo indígena com quem os colonizadores entraram em contato forneceram um tipo diferente de contribuição. A cozinha brasileira não surgiu em uma única região e num determinado espaço de tempo, como “acham” certos autores. Ao contrário, trata-se de uma confluência de todas as regiões e de uma lenta e contínua construção histórica. Desta forma, em cada região, em cada período, diferentes povos indígenas estiveram em contato com portugueses e negros (sem falar nos outros imigrantes), produzindo uma interação específica. Coube aos portugueses, ao longo do processo, realizar a síntese entre as várias contribuições. Mapear a contribuição de cada grupo indígena, nos diferentes períodos, é uma tarefa quase impossível. Mas, como um todo, é possível afirmar que a contribuição indígena para a alimentação brasileira é mais complexa do que se tem noticiado.

Como afirma Câmara Cascudo, “depois da respiração, a primeira determinante vital é o alimento” (CASCUDO, 1983, p. 395). A alimentação é vital. E, como argumentado ao longo deste capítulo, os indígenas foram muito importantes para os objetivos de colonização do Brasil, porque “forneceram” a alimentação aos colonizadores. No entanto, esta importância raras vezes é reconhecida, sendo comum que os indígenas sejam categorizados como arredios, indolentes, preguiçosos, etc. Tal noção tem várias origens.

De fato, o índio é extremamente incômodo, porque demonstra cotidianamente que é possível viver de uma maneira diferente, na sua simplicidade, no despojamento. Para a sociedade brasileira, é incômodo o fato de existirem pessoas que trabalham um mínimo e vivem bem, sem serem exploradas por terceiros, pois os índios não se exploram uns aos outros. A caça e a coleta se distribuem de uma forma mais ou menos tranqüila na comunidade. Há uma noção de propriedade coletiva, uma noção de trabalho comunitário no modo de vida indígena, que é inquietante para o modo de vida de uma sociedade burguesa, que é a sociedade do capital, da propriedade privada (Ianni, 1986, p. 22).

É verdade que a etnologia também mostrou índios completamente diferentes em numerosos quesitos culturais. Existem, portanto, índios e não-índios. Mas, no aspecto econômico algo exsurgiu como uma constante entre tribos localizadas em um imenso espectro territorial, desde os caçadores australianos da Terra de Arnhem até os Yanomami da Amazônia venezuelana, passando pelos Bochiman do deserto do Kalahari e os Guayaki do Chaco paraguaio, como também entre os agricultores sedentários, ameríndios e africanos em geral, na Melanésia, no Vietnã. Estou falando de uma jornada de trabalho reduzidíssima, às vezes de 1 ou 2 horas por dias, às vezes de 2 meses a cada 4 anos. Ainda assim, a faina não competia à unanimidade da população, e era com freqüência interrompida para repousos e festas (Lemos Júnior, 2007).

Antes de trazerem escravos africanos, os portugueses se valeram sem muito êxito dos indígenas como trabalhadores escravos. Mas, em linhas gerais, os indígenas não foram “bons escravos” e, inadaptáveis a longas jornadas de trabalho, foram estereotipados de arredios e preguiçosos. Contudo, esta configuração muda de acordo com o gênero. Ora, os sistemas culinários são tanto femininos quanto masculinos, mas existe a divisão de tarefas segundo o gênero. Sabemos, através de diversos autores, que, a grosso modo, os homens indígenas eram responsáveis pela caça e a pesca e também pela derrubada da mata para a preparação das roças. O plantio, a colheita e a preparação dos alimentos ficava a cargo das mulheres indígenas. Assim, quando escravizados, os índios homens, postos a trabalhar na lavoura, além da maior jornada de trabalho, estranharam as atividades a que foram designados, tiveram que fazer tarefas desagradáveis a sua condição masculina. Diante disso, sem contar com o óbvio desconforto da escravidão, os índios não desempenharam satisfatoriamente os trabalhos impostos, sendo classificados como arredios e preguiçosos. Já a mulher indígena, mesmo escravizada, continuou realizando as tarefas tidas como agradáveis ao seu sexo, plantando, colhendo e cozinhando, tarefas que realizavam diariamente. Assim, diante da ruptura ocasionada pela escravidão, os índios homens sofreram uma mudança cultural muito mais impactante que as mulheres. Sobre isso, Freyre afirma que, diante do contato, “do indígena se salvaria a parte por assim dizer feminina de sua cultura” (Freyre, 1966, p. 220).

Inserindo-se na vida dos colonizadores como esposas legítimas, concubinas, mães de família, amas-de-leite, cozinheiras, **puderam as mulheres exprimir-se em atividades agradáveis ao seu sexo e à sua tendência para a estabilidade** (Freyre, 1966, p. 203, grifos meus).

Embora isso seja um tanto polêmico, se foi a parte feminina da cultura (se é possível dividi-la em partes) que se “salvou”, “salvou-se” também a culinária indígena, tão importante, como procurei demonstrar, para o processo de colonização do Brasil.

Por fim, trabalhando com a noção de sistema culinário, procurei reunir nesta seção alguns argumentos que contrariam a idéia, tão corrente ainda em obras atuais, de que a contribuição indígena à culinária brasileira se resume a simples ingredientes. Advogo pelo contrário: os grupos indígenas contribuíram com verdadeiros sistemas culinários, alicerçando a empreitada portuguesa de colonização do Brasil. Reduzindo o foco e ao mesmo tempo problematizando um pouco mais a temática, veremos a seguir a contribuição dos grupos indígenas para a doçaria brasileira.

2.9.2 - Os grupos indígenas e os doces brasileiros

Há um gosto todo especial em fazer preparar um pudim ou um bolo por uma receita velha de avó. Sentir que o doce cujo sabor alegra o menino ou a moça de hoje já alegrou o paladar da dindinha morta que apenas se conhece de algum retrato pálido mas que foi também menina, moça e alegre. Que é um doce de pedigree, e não um doce improvisado ou imitado dos estrangeiros. Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado, consagrado por várias gerações brasileiras. Amaciado pelo paladar dos nossos avós. Servido em potes indígenas, em terrinas patriarcais; enfeitado de papel azul, cor-de-rosa, amarelo, verde, picado ou rendilhado segundo modelos de outros séculos; recortado em corações, meias-luas, estrelas, cavalinhos, patinhos, vaquinhas, segundo velhas fôrmas sentimentais (Freyre, 1997, p. 64).

Como já comentado anteriormente, o Brasil teve seu advento com a indústria açucareira. Com um mercado altamente rentável, todos os esforços foram concentrados para a produção de açúcar. Assim, a monocultura do açúcar dominou a paisagem brasileira, enquanto que o cultivo de outros gêneros alimentícios foi deixado de lado⁶⁵. No Brasil abundava o açúcar e faltavam os demais gêneros alimentícios. E, como afirma Câmara Cascudo, “o açúcar provoca o doce” (Cascudo, 1983, p. 648). Desta forma, não é de se estranhar que inúmeros doces fossem criados em terras brasileiras a ponto de se tornarem parte da identidade brasileira (Freyre, 1997 e 1966; Cascudo, 1967, 1972 e 1983; Lépine, 2003; Lokshin, 2005).

No Brasil “desenvolveu-se uma arte de doces que se situa entre as mais características da civilização brasileira” (Freyre, 1997, p. 17). “O açúcar [...] adoçou tantos aspectos da vida

⁶⁵ Ver os itens 2.5 e 2.9.1.

brasileira que não se pode separar dele a civilização nacional” (Freyre, 1997, p. 55). Os “doces” brasileiros são exageradamente doces, muito mais “doces” que os “doces” de outros países. A doçaria brasileira foi herdada dos portugueses⁶⁶ e estes já se valiam de um excesso de açúcar desde a Idade Média. Com a abundância de açúcar no Brasil isso se acentuou ainda mais. Era tanto açúcar que, segundo o relato de cronistas que provaram doces brasileiros de frutas, não se conseguia distinguir o sabor entre uma fruta e outra⁶⁷. Além da extrema doçura dos seus doces, os brasileiros também se destacam pela variedade e quantidade de produção destes. Por muito tempo a produção brasileira de doces superou em absoluto a de todos os mercados do mundo. O doce era comida cotidiana⁶⁸. Muitos “brasileiros” faziam todas as suas refeições apenas consumindo doces (Freyre, 1997; Cascudo, 1983; Silva, 2005). “Nunca um brasileiro dispensou o adoçar a boca depois de salgar o estômago. [...] Com açúcar e mel até as pedras sabem bem. [...] De amargo, basta a vida” (Cascudo, 1967).

No entanto, como será exposto a seguir, a parcela indígena é negligenciada neste processo. Como procurou-se demonstrar na seção anterior, a partir da noção de sistemas culinários, os indígenas desempenharam um importante papel na colonização do Brasil e contribuíram, e muito, no processo de formação da culinária brasileira. Contribuíram com os seus sistemas culinários. Insistindo com a noção de sistema, seria possível isolar os doces dos sistemas culinários? Se os doces são elementos do sistema e os indígenas contribuíram com seus sistemas, logo os indígenas também participaram do desenvolvimento da doçaria nacional. Vamos detalhar mais esta noção a seguir. Como na seção anterior, utilizaremos as obras de Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo como fio condutor, pela sua reconhecida influência sobre os demais trabalhos deste tema. E, também como na seção anterior, utilizaremos dados destes mesmos autores para evidenciar a doçaria indígena.

Gilberto Freyre (1966 e 1997) não chega a afirmar literalmente que os indígenas não consumiam doces mas, ao traçar as origens da doçaria brasileira não inclui os indígenas na análise e, por outro lado, abusa de alusões às contribuições lusas e africanas neste sentido. Ou melhor, Freyre (1966 e 1997) até reconhece alguma contribuição indígena, mas, como já mencionado, esta se resume ao simples fornecimento de ingredientes.

Nos moldes do que foi sustentado no item anterior, os indígenas fornecem seus ingredientes e os africanos e portugueses aplicam o *savoir-faire*, criando também os doces da

⁶⁶ Como se pretende mostrar mais adiante, a doçaria não foi apenas uma herança portuguesa, os indígenas também contribuíram neste sentido.

⁶⁷ Na atualidade, os brasileiros ainda comem doces em excesso, sendo os seus doces muitos mais doces que os de outras nações (FREYRE, 1997).

⁶⁸ Por exemplo, a farinha de mandioca ou milho consumidos com mel ou melado de cana.

culinária brasileira. Sobre isso cabe a observação de que Freyre enfatiza fortemente a contribuição, além da portuguesa, da africana. Segundo Gilberto Freyre (1966), o gênio da criação dos doces e das guloseimas de açúcar foi mais da escrava africana do que da senhora branca. Segundo o autor, “o legítimo doce ou quitute de tabuleiro foi o das negras forras. O das negras doceiras. Doce feito ou preparado por elas” (Freyre, 1966, p. 636). Foram as negras que introduziram os produtos locais na doçaria. Já no livro “Açúcar: uma sociologia do doce”, Gilberto Freyre (1997) expõem a versão de que foram as portuguesas as responsáveis pela introdução dos ingredientes locais na doçaria brasileira. Então, para os efeitos da presente tese, vamos considerar que tanto africanas como portuguesas mesclaram o açúcar com ingredientes locais e criaram novos doces. O importante - e que pretendemos contestar mais adiante - é que Gilberto Freyre exclui as indígenas do processo criativo da doçaria brasileira.

No quadro ao lado podemos apresentar alguns trechos das obras de Luís da Câmara Cascudo em que este autor afirma que os indígenas não consumiam/produziam doces. Câmara Cascudo (1967, 1972 e 1983), muito mais polêmico e contraditório, argumentava que os indígenas comiam simplesmente para se sustentar, conforme comentado na seção anterior. E, como para nós, não índios, o doce não representa sustento (o doce, enquanto nutriente, é considerado supérfluo⁶⁹), Câmara Cascudo (1967) concluiu que os indígenas não consumiam doces. Ele diverge de Gilberto Freyre quanto ao papel dos africanos na doçaria brasileira, designando unicamente as portuguesas para a ação inventiva dos doces nacionais, conforme indicam as citações contidas no quadro ao lado.

Os indígenas tinham bebida de milho, menos fermentada e sem doce, como geralmente os vinhos africanos nativos (Cascudo, 1983, p. 815).

Devemos aos portugueses, e não aos amerabas e africanos que o ignoravam, esse possível abuso do açúcar (Cascudo, 1983, p. 649).

Nem os pretos e nem os amerabas faziam doces ... (Cascudo, 1983, p. 640).

Imagino o negro, o indígena, enchendo a boca com o primeiro torrão de açúcar mascavado (Cascudo, 1967, p. 270).

Seria pela mão portuguesa que amerabas e africanos no Brasil conheceriam os dois pólos sensíveis do paladar: - o açúcar e o sal (Cascudo, 1967, p. 238).

Nem açúcar e nem sal, valores da mulher branca, foram ciência afro-brasiliense. [...] A cunhã fracassou no domínio do açúcar. [...] Nenhum doce lhe nasceu das mãos generosas (Cascudo, 1967, p. 167).

Ovo e açúcar jamais foram intimidades negras e indígenas (Cascudo, 1972, p. 34).

Indígenas brasileiros e escravos africanos provaram o açúcar quando os primeiros engenhos funcionaram no Brasil. Nenhum doce se originou entre os pretos e os amerabas, mesmo depois da nossa indústria funcionar. A doçaria é uma presença da mulher portuguesa, valorizando pelo uso as maravilhas do solo americano, a goma da mandioca, os frutos para marmeladas, termo genérico, compotas, doces cristalizados, que já exportavam em 1610 (Cascudo, 1972, p. 26).

⁶⁹ Ver capítulo 6.

As concepções destes autores influenciaram, e muito, obras mais recentes sobre a temática, que continuam ignorando qualquer contribuição indígena à doçaria brasileira⁷⁰. Em outra publicação recente, José Martins Catharino, realizador de uma ampla pesquisa bibliográfica sobre os grupos indígenas brasileiros, incluindo os relatos dos primeiros cronistas, afirma que: “a culinária índia desconhecia o preparo de sobremesas, isto é, doces, pois o açúcar era desconhecido. Quanto a isso, a contribuição portuguesa foi das maiores, inclusive para as cáries ...” (Catharino, 1995, p. 354).

Sobre isso Antônio Padberg escreveu o seguinte:

Uma consequência direta do contato entre os nativos e os patrícios de Cabral foi também o intercâmbio no modo de preparo dos alimentos. Sob a orientação da mulher portuguesa, a índia aprendeu a fazer doces, a montar saladas e enriquecer o caldo das sopas. Em compensação, exibiu seus dotes por meio dos tatus, pacas e peixes assados. A sinhá, por sua vez, mostrou-lhe que se ganhassem molhos, fossem cozidos ou guisados, esses itens poderiam ficar deliciosos (PADBERG, 2010, p. 95).

Agora, como no item anterior, procuraremos nas “entrelinhas” das obras de Gilberto Freyre (1966 e 1997) e Luis da Câmara Cascudo (1967, 1972 e 1983), argumentos que, contraditórios, evidenciam a produção e o consumo de doces e pelos indígenas⁷¹ e, mais adiante, como isso se transmitiu para a atual doçaria brasileira. Primeiramente, voltando à noção de sistema culinário, como referido anteriormente, os colonizadores adotaram – se inseriram – os sistemas culinários dos grupos indígenas para poderem se fixar no Brasil. A alimentação brasileira no período já se caracterizava pelo consumo excessivo de doces. Mas, segundo os autores referidos, os indígenas não comiam doces. Como isso é possível?

Gilberto Freyre (1966) destaca o consumo de mel pelos indígenas. O mel era tão apreciado que os indígenas domesticavam as abelhas⁷². Ao falar sobre a farinha de mandioca, alimento indígena, o autor afirma que esta era “muito doce e saborosa”. Sobre as frutas da terra, apreciadas pelos indígenas, Gilberto Freyre escreve:

Todas, frutas produtoras de um **açúcar** que pelos indígenas de algumas dessas terras, constituídos em sociedades primitivas, vinha sendo – e é

⁷⁰ Para citar algumas: Couto (2007), Leal (2007), Papavero (2007 e 2008) e Franco (2006).

⁷¹ É importante ressaltar mais uma vez que, tanto Gilberto Freyre quanto Câmara Cascudo, se referem de uma forma geral à alimentação dos indígenas, passando a idéia de que todos os diferentes grupos se alimentam de forma similar. Trata-se de um equívoco destes autores, pois, como já comentado, culturas distintas, culinárias distintas.

⁷² A domesticação das abelhas é uma exceção, pois tradicionalmente os grupos indígenas não domesticavam animais. Sobre isso ver Descola (1998). Já o mel aparece em praticamente todas as etnografias, das mais antigas às mais recentes, configurando ponto pacífico de concordância entre todos os pesquisadores. Outras doçuras indígenas serão abordadas no capítulo 6.

ainda, embora a ocorrência seja hoje rara – consumido mais como fruta do que como matéria manufaturada. Ao que se acrescentara, entre tais primitivos, o consumo de açúcar sob a forma de mel de abelha⁷³ (FREYRE, 1997, p. 12, grifo meu).

Câmara Cascudo também destaca o apreço dos indígenas pelo mel. O índio “deixou-nos a apicultura. A doce herança do mel” (Cascudo, 1967, p. 164). Sobre o preparo do cauim o autor relata que “na diástase da saliva a ptialina transforma o amido das raízes e dos frutos em maltose e dextrina, provocando a **sacarificação**, resultante dos ácidos orgânicos sobre os **açúcares**” (Cascudo, 1967, p. 136, grifos meus). O cauim é doce. Sobre o beiju Cascudo escreve que ele “fundou [...] a dinastia dos bolos nacionais” (Cascudo, 1967, p. 164). Entre 1570 e 1584, Gabriel Soares de Souza, segundo relato de Cascudo, “denunciava as habilidades das moças indígenas para fazerem cousas doces” (Cascudo, 1967, p. 165)⁷⁴.

Que é doce, afinal? Dizem os dicionários que é aquilo que tem um sabor como o de açúcar ou de mel; e que, assim sacarino, não é amargo, nem salgado, nem picante; e – ainda – a composição que é temperada com açúcar, mel ou outro ingrediente sacarino. À base dessas composições é que, para o sociólogo da cultura, há uma doçaria, uma confeitoraria, uma pastelaria, uma estética de sobremesa com implicações socioculturais: toda uma parte da arte-ciência da culinária com um **estilo**, uma **etiqueta**, uma forma de ser alimentação sendo também recriação que diferencia da outra; que se vem constituindo em objeto autônomo de estudo etnológico e de estudo histórico para começar a ser já – mais do que isto – objeto de estudo sociológico. Há uma sociologia do doce à parte de uma sociologia de arte da cozinha e do que esta arte – mais vasta – implica de sociocultural (Freyre, 1997, p. 48, grifos meus).

Paula Pinto e Silva (2005) apresenta um argumento que evidencia o consumo de doces pelos indígenas. Segundo a autora,

Os beijus indígenas eram em tudo parecidos com o filhós portugueses, tanto em sua forma redonda quanto no gosto insosso e aderente à boca. Eram comidos geralmente pela manhã, regados com mel de pau ou mel silvestre, fazendo as vezes de bolo e pão, ou mesmo entre as refeições principais, numa espécie de merenda (Silva, 2005, p. 85).

⁷³ Na mesma obra, mais adiante, Gilberto Freyre (1997) afirma que as frutas brasileiras tinham um sabor “acre”. Voltaremos a este ponto mais adiante.

⁷⁴ Mas, Gabriel Soares de Souza também manifestou opinião contrária, conforme relato de Claude Papavero: “Em meados do século XVI, entretanto, o desconhecimento nativo dos requintes da culinária e da doçaria européia escandalizou os colonizadores. Gabriel Soares de Souza, por exemplo, ao descrever a complexidade dos preparos de mandiocas e a diversidade das farinhas, não hesitou em afirmar que, nas aldeias de origem, as índias não cozinhavam. Elas apenas traziam das roças mandiocas cultivadas e coziaram-as. Segundo o cronista, elas tampouco lavavam roupas e apenas trançavam fios de algodão fiados, pois, não sabiam tecê-los” (Papavero, 2008, p. 77). Seria então, segundo Gabriel Soares de Souza, o complexo preparo da mandioca obra portuguesa, sendo a mandioca o mais genuíno dos alimentos indígenas? Com tal observação não é de se estranhar que o papel dos indígenas na culinária e, mais especificamente, na doçaria brasileira fosse negligenciado.

Enfim, com os argumentos acima apresentados, fica difícil afirmar que os indígenas não preparavam e consumiam doces. Então, porque tal noção se estabeleceu? Primeiramente, julgo eu, deve-se a uma confusão de categorias. Freyre e Cascudo não estão falando do “sabor” doce, mas sim de uma gama de pratos que tem a intenção de adoçar o paladar de quem os consome. Falam de um “sabor” doce com formato e *status* “específico”. Na visão destes autores, todo “Doce” é “doce”, mas nem todo “doce” é “Doce”. De forma menos confusa, todo “Doce” possui o sabor “doce”, mas nem tudo o que possui o sabor “doce”, na visão destes autores, é considerado um “Doce”. Alfenins e bananas são doces, o primeiro é um tipo de “Doce” o segundo possui o sabor “doce”. “Doce” é um estilo, uma etiqueta; “doce” é um sabor.

Isso leva a muitas outras considerações. Uma fruta, por exemplo, que tem sabor “doce” pode se tornar um “Doce”. Gilberto Freyre (1997) e Câmara Cascudo (1967 e 1983) destacam que as frutas brasileiras possuíam um gosto fortemente acre, azedo, áspido, picante, “esquisitamente tropical”. Segundo Freyre (1997), os colonizadores só conseguiam comer estas frutas quando acrescidas de açúcar ou mel. Cascudo (1967 e 1983) afirma que estas mesmas frutas se tornaram mais doces com o advento da agricultura, podendo ser consumidas com apreço. As frutas plantadas são muito mais doces do que as colhidas no mato. Contudo, os índios coletam as suas frutas no mato. Suas frutas são, na concepção destes autores, acres, ácidas, áspidas, etc. Gilberto Freyre coloca a seguinte questão: “não haverá, da parte de certos apreciadores de ‘doces ácidos’, certo masoquismo do paladar?” (1997, p. 45, grifos do autor).

Não creio que as frutas típicas brasileiras, hoje tão elogiadas pela sua doçura, pudesse ter tido o sabor acima descrito. Julgo que as frutas brasileiras sempre tiveram o sabor doce. Mas, mesmo admitindo a hipótese levantada, Câmara Cascudo (1967 e 1983) apresenta uma forma encontrada pelos grupos indígenas para acentuar o sabor adocicado de seus alimentos. Segundo este autor, entre os grupos indígenas (de forma geral) o normal era assarem os seus alimentos e os poucos que eram cozidos ficavam horas em ebulação. Isso para carnes, tubérculos, cereais e frutas. A cocção por várias horas seguidas concentra o sabor doce dos alimentos. “As frutas verdes eram assadas. Eliminavam o excesso aquoso e fixavam pelo calor os amidos e fenóis superiores. Ananases, bananas, mamões, mangabas, jenipapos ainda são assados pelo povo [indígena], ficando macios e **mais doces**” (Cascudo, 1967, p. 153, grifo meu).

Este procedimento, assar as frutas com a intenção de ressaltar o seu sabor adocicado, pode ser considerado um tipo de “Doce”? Depende. Na nossa concepção ocidental, o “Doce”

está relacionado com o momento e a maneira de ser consumido. Nós não fazemos uma refeição unicamente com “doces”. Para nós o doce é em menor quantidade e apenas no final das refeições.

Como apontado anteriormente, “au niveau des representations, un plat doit être “sucré” ou “salé”, et nous, Français, sommes desorientés si nous ne pouvons classer ce que nous mangeons d’un côté ou de l’autre” (Flandrin, 1993, p. 152). É uma classificação da “civilização ocidental” separar o salgado do doce, o mais nutritivo do menos nutritivo, o alimento do início das refeições do alimento do final das refeições, o alimento que sustenta do alimento que “apenas engana o estômago”. O “Doce” é uma categoria ocidental que não se aplica a todos os pratos adocicados.

Mas, tal dicotomização é bastante recente, como visto nas seções anteriores. Os colonizadores europeus vieram de sistemas culinários em que a separação entre doces e salgados ainda não estava em voga. Não havendo a dicotomização os doces indígenas – ou simplesmente as suas comidas doces – não eram relevantes para serem registrados. Falavam em “comidas”, não em “ sabores”. E, assim, com o posterior advento da dicotomia entre os dois sabores, o sabor doce indígena foi esquecido. No entanto – como será exemplificado através dos Mbyá-Guarani no penúltimo capítulo – entre os grupos indígenas ainda hoje não existe esta categorização. Assim, de forma etnocêntrica, sem perceber que os indígenas possuem uma categorização diferente de doces, se difundiu a noção de que os indígenas não consumiam doces – inclusive na atualidade. Como explicitado acima, através de dados de Freyre e Cascudo, os indígenas consumiam alimentos de sabor adocicado, não só os consumiam como faziam isso em excesso. Faziam isso em praticamente todas as refeições.

Como já comentado, os indígenas preferiam assar seus alimentos em detrimento da cocção⁷⁵. Os poucos alimentos que eram cozidos ficavam por várias horas sobre o fogo. Isso se aplicava para todo tipo de alimento. Estes dois procedimentos resultam em uma eliminação da porção aquosa e concentração do sabor doce nos alimentos. Assim, pode-se especular que todas – ou quase todas – as comidas dos índios tinham a tendência ao sabor doce. E, não se contentando com isso, os indígenas ainda regavam estes alimentos com mel. Beijus eram regados com mel, bolos de milho acrescidos de mel. E assim em muitas outras comidas. O mel acompanhava tudo. Não apenas as comidas, o mel também acompanhava o homem. Por onde se deslocavam os indígenas carregavam consigo uma cabaça com mel silvestre (Silva, 2005).

⁷⁵ Ver como isso ocorre entre os Mbyá-Guarani no capítulo 6.

Esta prática alimentar, com acento no sabor doce, foi transmitida pelos indígenas aos colonizadores quando estes se valeram dos sistemas culinários indígenas nos primeiros séculos de “conquista”. Cito apenas um exemplo para elucidar este ponto. A farinha de mandioca misturada com mel era um dos pratos mais apreciados pelos colonizadores no período colonial (Silva, 2005). A farinha de mandioca é, sem dúvida, um alimento indígena. O mel acompanhava o índio. Logo, a farinha de mandioca com mel foi herança dos grupos indígenas. E esse alimento podia ser consumido em qualquer refeição, sempre que se tivesse vontade. A adoção desta comida, de forma cotidiana, não foi nada difícil para os colonizadores portugueses. Basta lembrar que a dicotomia entre pratos doces e salgados é recente. Em Portugal, nos primeiros séculos após os descobrimentos, se adoçava toda e qualquer comida. Tendo açúcar disponível se comiam todos os pratos adocicados. É muito interessante que os colonizadores sejam oriundos de um sistema culinário onde se enaltece o doce e, chegando ao Brasil, operam nos sistemas culinários dos grupos indígenas que também adoçam praticamente todos os seus alimentos. “Juntaram a fome com a vontade de comer”. E ainda estabelecem por aqui a maior indústria açucareira do mundo. Não é à toa que os doces fazem parte da identidade do brasileiro.

Voltemos à questão do não reconhecimento da doçaria indígena. Não é necessário o açúcar para se fazer um doce. Como mostrado, os indígenas possuíam alimentos adocicados e desconheciam o açúcar. A junção do açúcar com os ingredientes nativos, para Freyre (1966 e 1997) e Cascudo (1967, 1972 e 1983), foi criação das portuguesas e africanas. Mas, as indígenas já combinavam, há muito, estes ingredientes com o mel. Assim, advogo que às africanas e portuguesas coube o papel de substituir, nestas receitas, o mel dos indígenas pelo açúcar ou melado (mel de engenho) dos colonizadores.

Sob um outro prisma, as portuguesas também adaptaram os ingredientes locais às receitas já tradicionais de doces portugueses. Contudo, como já mostrado em seção anterior, estas receitas eram confeccionadas muito raramente, apenas em ocasiões especiais. Isso porque por muito tempo os ingredientes europeus eram raros e caros no Brasil. Segundo Gilberto Freyre (1966) no Brasil Colônia faltavam ovos, leite, manteiga, farinha de trigo, entre muitos outros ingredientes. E, diante das receitas tradicionais de Portugal, como seria possível fazer um bolo, ou qualquer outro doce tradicional português sem estes ingredientes? Só raramente, sob altos custos. Mas não podemos esquecer que, seguindo a linha de argumentação, os brasileiros, já naquele período, abusavam dos doces. Logo, esse abuso era do sabor doce dos indígenas. O doce indígena era cotidiano; o Doce português era festivo.

Na esteira do processo de adaptação do açúcar às frutas tropicais, antes combinadas com mel, surgiu uma outra dicotomização. Os doces civilizados e os doces vulgares; os doces fortes e os doces fracos. Segundo Câmara Cascudo (1967 e 1983) os doces sem açúcar eram vulgares e fracos⁷⁶. Os doces sem açúcar são nitidamente indígenas⁷⁷. Assim, especulo, tal qual já havia ocorrido na Europa⁷⁸, os indivíduos se distinguiam através do açúcar. Na Europa era uma distinção de classe social: só os ricos podiam comprar o caro açúcar. No Brasil o açúcar distingua os “civilizados” dos “selvagens”, mesmo se este açúcar fosse combinado com ingredientes nativos, talqualmente os indígenas faziam com o mel.

O Brasil torna-se um país híbrido de doce. Doces indígenas e portugueses; doces cotidianos e festivos; doces selvagens e civilizados; doces fracos e fortes; “doces” e “Doces”. Este hibridismo, apesar da inevitável dinâmica alimentar, ainda se faz presente nas receitas de hoje, seja nas técnicas, nos utensílios, nos ingredientes, nas formas de consumir e, por que não, nas representações. No livro “Açúcar: uma sociologia do doce”, Gilberto Freyre (1997) apresenta uma série de receitas de bolos e doces coletadas no Nordeste brasileiro. Em outro rápido levantamento, das oitenta e sete receitas de bolos que o autor descreve, cinqüenta e quatro contém ingredientes indígenas⁷⁹. Destacam-se a mandioca e o

Assim como a região e o país, em geral, tiveram remédios de botica, alguns, importados da Europa, dos quais, até nos anúncios de jornais, se discriminavam uns tantos, para fidalgos e brancos, e, por isto, caros, diferenciando-se dos rústicos e dos destinados a negros, escravos, plebeus, não só pela apresentação, como pelos sabores, pelos odores, pelos nomes [...], o doce, no Nordeste, chegou aos nossos dias, em boa parte, diferenciado de maneira semelhante à daqueles remédios, isto é, em doce fino e em doce popular, tendo chegado a haver dois tipos de doces com característicos definidos quanto a sabores, cores, odores, apresentação, preço ou valor de ingredientes. Algumas dessas diferenças – culturais em geral, étnico-culturais, algumas, e especificamente econômicas, várias – vêm desaparecendo, de todo, ou sendo substituídas por outras, de caráter apenas econômico. Estas se manifestam, principalmente, nos preços de doces e de bolos de confeitoraria e de lojas de bombons ou de produtos industrializados – biscoitos, por exemplo – vendidos a preços demasiadamente altos para a população pobre. Note-se, entretanto, que essa mesma industrialização, por outro lado, vem tornando possível o barateamento de caramelos, havendo assim uma área em que a democratização do doce para párvulos se vem processando com a produção industrial em massa de produtos atraentes para os olhos e o paladar de crianças em geral: ricas e pobres (Freyre, 1997, p. 43-44).

⁷⁶ Muitos destes doces (suas receitas) tidos como vulgares e fracos chegaram até os dias de hoje. Entretanto, hoje não possuem mais o caráter depreciativo. Trajetórias semelhantes à da feijoada. A feijoada, inventada nas senzalas pelos escravos (Fry, 2001) ou na Europa (Cascudo, 1983), era considerada comida vulgar. Hoje a feijoada é símbolo da identidade nacional brasileira. Representações vão, receitas ficam. O paladar vence.

⁷⁷ As razões para que os alimentos indígenas fossem considerados vulgares serão apresentadas no item 5.4, quando será analisada a estética alimentar dos Mbyá-Guarani.

⁷⁸ Ver seção 2.6.

⁷⁹ Os indígenas possuem diversos tipos de bolos tradicionais. Ver capítulo 7.

milho; trinta e uma receitas com a primeira e dezessete com a segunda. Dez receitas não levam ovos, cinco não usam açúcar e dez são sem manteiga, ingredientes típicos da doçaria portuguesa. Já dentre as setenta receitas de doces apresentadas, quarenta e uma contém ingredientes indígenas. Trinta e uma receitas não levam ovos, quatro não usam açúcar e trinta e oito são sem manteiga. Lamento que este levantamento se resuma aos ingredientes, pois não foi possível recolher demais aspectos do sistema culinário.

Mas, as receitas apresentadas por Gilberto Freyre são, na realidade, apenas a parcela registrável das práticas alimentares brasileiras. Como já comentado, o que se interioriza como tradicional e peculiar de uma cozinha própria é construído a partir das comidas festivas (Hernández e Arnáiz, 2005). Os alimentos de festa são raros, requerem mais despesas e tempo de preparação. Os alimentos do cotidiano, ao contrário, são feitos freqüentemente, de forma rápida e barata. Aplicando isso à doçaria brasileira temos que os doces indígenas são cotidianos e os doces portugueses são festivos. Segundo Ariovaldo Franco (2006), o rotineiro é esquecido e o excepcional é registrado. Assim, os doces indígenas não foram registrados. A participação indígena na doçaria brasileira foi esquecida. E, como só os ricos têm interesse em fixar receitas (CASCUDO, 1967), somente os doces finos, os doces portugueses, foram registrados.

Além disso, outros fatores podem ter contribuído para o não registro da doçaria indígena. Ocorre que, como assinalam vários autores, dentre eles Marshall Sahlins (2003), as carnes evocam o pólo masculino⁸⁰. Basta lembrar que a caça é uma atividade masculina e que, na imensa maioria das sociedades, as mulheres cozinham enquanto os homens assam (Lépine, 2003; Cascudo, 1983). Assam carnes. Ora, os primeiros colonizadores eram, predominantemente, homens. Como visto, nos primeiros dois séculos faltaram mulheres brancas no Brasil. Também os primeiros cronistas do Brasil, de onde são oriundos os dados sobre a alimentação no período pós-descobrimento, são todos homens. Paula Pinto e Silva (2005), ao expor os relatos dos cronistas, apresenta vários depoimentos elogiosos sobre as carnes de caça preparadas pelos indígenas. Já os doces estão mais relacionados ao pólo feminino.

O doce adquiriu no Brasil um valor simbólico específico. Na mente brasileira ele está indissociavelmente unido à idéia de ternura, de amor: amor da mãe que alimenta seu bebê, da ama preta que amamenta o filho do senhor e cuida dele como se fosse seu, da esposa que prepara doces para o marido, da avó que paparica os netos. É doce que se prepara para as festas;

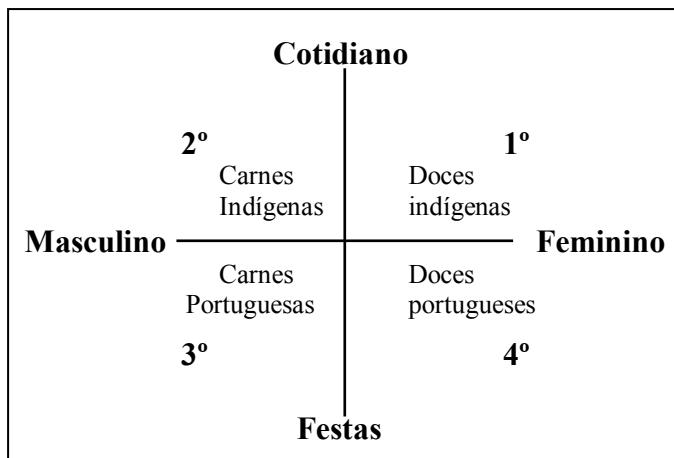
⁸⁰ Este ponto será melhor trabalhado no item 3.4.

para demonstrar afeto, oferece-se doce à amiga, à visita. Doce é coisa para mulher, tem conotação feminina, embora os homens, de vez em quando, se deixem também seduzir (Lépine, 2003, p. 297).

Assim, sendo os primeiros colonizadores e cronistas homens – aventureiros viris – não é de se estranhar que existam inúmeros relatos sobre as carnes e raríssimos sobre a doçaria. Os doces – os sabores doces - existiam e eram largamente consumidos, mas não foram registrados.

De forma um pouco obtusa, podemos dizer que a alimentação na inter-relação entre indígenas e conquistadores se deu conforme o esquema do quadro abaixo.

Diagrama 1: Formas alimentares na inter-relação entre indígenas e conquistadores



Fonte: Elaboração própria.

Pode-se argumentar que os doces indígenas – ou sob influência indígena – figuram no primeiro quadrante, preparados por mulheres no dia-a-dia. No quarto quadrante figuram os doces finos, preparados pelas mulheres portuguesas em ocasiões especiais. No segundo e terceiro quadrantes, polo masculino, figuram as carnes. Agrupando este esquema ao que foi argumentado acima, temos que o primeiro quadrante, por ser feminino e cotidiano, não foi passível de registro. Os demais quadrantes, que pertencem aos pólos masculino e/ou festivos, foram registrados. E a partir destes registros foi montada a história da culinária/doçaria brasileira. Só que esqueceram de um dos quadrantes, justamente onde figuram os doces indígenas.

Por fim, procurei mostrar nesta seção que, ao contrário do que se divulgava, os indígenas possuíam/possuem uma série de alimentos adocicados e que estes influenciaram a atual doçaria brasileira, contribuindo para o consumo excessivo de doces que hoje constituem

um traço identitário dos brasileiros. Ao mesmo tempo procurei expor as razões para que cronistas e autores clássicos tivessem negligenciado a participação indígena neste processo. Adiante analisaremos a produção e consumo de doces entre os Mbyá-Guarani, onde alguns pontos expostos acima serão melhor trabalhados. Mas, antes disso é preciso analisar a alimentação Mbyá-Guarani em geral.

3 – Obtenção tradicional dos alimentos: os alimentos e seus donos

Aprendi com Lévi-Strauss. Desconfie dos modelos dados pelos nativos. Se os nativos não falavam naquilo é que aquilo devia ser importante. E se falavam demais de economia e política, provavelmente não era importante (DaMatta, 1998, p. 5).

Justifico o uso da epígrafe acima para este capítulo, pois trato agora de dois pontos-chaves na minha etnografia junto aos Mbyá-Guarani. Embora ambos constituam um mesmo assunto, um deles foi muito comentado pelos Mbyá-Guarani e o outro foi de muito difícil conversa. As formas de obtenção alimentar são um assunto fácil de ser pesquisado entre os Mbyá-Guarani, eles adoram falar sobre isso e não se cansam de mostrar os frutos de suas atividades de caça, pesca, coleta e horticultura. Mas, apenas a parte telúrica envolvida na obtenção dos alimentos tradicionais, o físico, o palpável ou o “acreditável” pelos *juruá*. Talqualmente a construção e a constituição do ser Mbyá-Guarani – que, como veremos a seguir é em parte telúrico e em parte sagrado – os alimentos tradicionais também são duais. Eles são deste e do outro mundo. São telúricos e sagrados. Sobre a relação com o sagrado, com o sobrenatural, os Mbyá-Guarani pouco falam⁸¹. Nunca forcei nenhum Mbyá-Guarani a falar sobre esse tema, mas também nunca desperdicei uma oportunidade, uma brecha que me fosse dada para aprofundar este assunto. Os dados constantes ao longo deste capítulo foram todos livremente fornecidos por interlocutores que estavam cientes da minha condição de pesquisador. Para algumas das análises que se seguem foram obtidos apenas alguns dados isolados que, após dois anos tentando montar o “quebra-cabeças”, tentei encaixar no quadro geral do esquema cultural Mbyá-Guarani. Quando me valho deste tipo de dado – isolado – indico a condição da análise com as palavras “arrisco” e “especulo”.

O teor deste capítulo é mister na presente tese posto que a forma de obtenção tradicional dos alimentos é determinante, como veremos nos capítulos seguintes, para a produção de alimentos doces e também para a produção de “pessoas doces” e de uma “sociedade doce”. Uma comida só pode ser doce se for obtida de forma doce. E a maior parte desta doçura vem do mundo sobrenatural. Enfim, é por esta razão que desenvolvo as numerosas páginas a seguir, misturando ingredientes fartos com escassos. Contudo, o esquema geral desenvolvido serve não apenas para explicar a culinária da etnia, mas –

⁸¹ Pelas razões expostas no capítulo 1 e item 3.2.

acredito – pode ser muito útil para embasar muitas outras pesquisas etnológicas junto aos Mbyá-Guarani.

Antes, porém, de esmiuçar cada forma de obtenção alimentar é preciso informar que os Mbyá-Guarani obtêm e consomem os seus alimentos de forma coletiva, em grupos formalmente estabelecidos. Um grupo de indivíduos, geralmente com ligações parentais, consome os alimentos por eles obtidos através da divisão das tarefas de produção e preparação dos alimentos. Tem-se, assim, o que Jack Goody⁸² (1995) denominou de “unidades de comida”, expressão que passo a utilizar para designar os coletivos Mbyá-Guarani que produzem e consomem conjuntamente seus alimentos. As unidades de comida são facilmente identificadas entre os Mbyá-Guarani, posto que para cada uma delas existe apenas um “fogo”, onde são preparados os alimentos e no entorno do qual eles são consumidos. As “unidades de comida” dos Mbyá-Guarani possuem tamanhos muito variados. Elas podem variar entre dois ou três até vinte ou trinta membros. Podem ser compostas por uma ou várias casas próximas entre si. Sendo que o mais comum são as composições de duas ou quatro casas⁸³. Mesmo composta por várias casas, a “unidade de comida” sempre terá apenas um fogo. Contudo, a formatação das unidades de comida dos Mbyá-Guarani é significativamente instável, em função da intensa mobilidade característica do grupo. Os arranjos internos de cada unidade de comida, principalmente no que tange a divisão de tarefas, serão contemplados nas seções a seguir que tratam da produção e preparação da *orerémbiú* Mbyá-Guarani. Pelo termo *orérembiú* os Mbyá-Guarani designam a sua comida tradicional⁸⁴.

⁸² Antropólogo britânico que desenvolveu inúmeras pesquisas no Continente Africano, principalmente na Costa do Ouro, no atual território de Gana. Neste país, onde pesquisou por cerca de trinta anos, Jack Goody desenvolveu um importante trabalho de Antropologia comparada sobre cozinhas, confrontando as cozinhas africanas com as européias, que resultou no livro “Cocina, cuisine y clase” (1995), publicado originalmente em inglês em 1982.

⁸³ Geralmente cada casa é ocupada por uma família nuclear. Como na maioria dos casos as unidades de comida são formadas a partir das relações de parentesco, podemos – grosso modo – equiparar uma unidade de comida com uma família extensa, nem sempre completa.

⁸⁴ Os Mbyá-Guarani possuem duas formas de expressar a primeira pessoa do plural: *orá* e *ñandé*. A primeira é exclusiva, indicando “nós outros”, enquanto que a segunda é inclusiva, indicando “nós todos”. Ambas também funcionam como pronomes possessivos. O termo *tembiú* significa simplesmente “comida”. Então, *orérembiú* significa “nossa comida”, excluindo os ouvintes. Essa é a palavra utilizada pelos Mbyá-Guarani quando querem marcar a diferença entre a comida deles e a comida dos outros grupos.

3.1 – A horticultura

Como apontado por Roque de Barros Laraia, entre os grupos indígenas de língua Tupi “a terra geralmente é considerada como propriedade do grupo [...], porém torna-se uma propriedade do indivíduo durante o tempo que este ocupa efetivamente, ocupando-a com uma roça” (Laraia, 1986, p. 197). Entre os Mbyá-Guarani, filiados ao tronco Tupi, a posse das terras também ocorre desta maneira, porém entre os Mbyá-Guarani a terra do roçado não pertence unicamente a um indivíduo, mas sim às unidades de comida.

A horticultura é a atividade de subsistência mais significativa dos Mbyá-Guarani, fornecendo a maioria dos carboidratos de que eles necessitam (Souza, 1987). Da sua prática os Mbyá-Guarani obtêm milho (*avaxi*), mandioca (*mandiô*), batata-doce (*jety*), abóbora (*andai*), melancia (*xanjau*), feijão (*kumandá*), tabaco⁸⁵ (*pety*), amendoim (*manduî*), banana (*pakoa*), cana-de-açúcar (*takuare'ê*)⁸⁶, etc. Cada unidade de comida possui o seu roçado que, geralmente, fica próximo ao agrupamento de casas. O tamanho do roçado é proporcional ao tamanho da unidade de comida. A abertura de uma nova roça é a fase mais trabalhosa do processo produtivo Mbyá-Guarani, é quando a vegetação da área a ser cultivada é removida. Esta é uma tarefa exclusivamente masculina, em virtude do grande esforço físico necessário para livrar o terreno de grandes e pesadas árvores. A escolha da área – quando existe possibilidade de escolha – e a determinação do tamanho da roça é uma tarefa de grande responsabilidade que cabe ao líder da unidade de comida, papel normalmente desempenhado pelo homem mais velho. Tal escolha, pela sua importância, pode se dar também sob consultas ao cacique e/ou ao xamã (*karaí*⁸⁷) da aldeia (*tekoá*).

Antigamente, depois de escolhida a área a ser roçada, os homens se valiam de machados de pedra e do fogo para limpar a área. Atualmente todos os Mbyá-Guarani empregam ferramentas de ferro (machados, facões, foices, enxadas, etc.) no corte da

⁸⁵ Os Mbyá-Guarani consideram o tabaco um dos principais alimentos de sua cultura. Não é um alimento simplesmente para o corpo, mas, principalmente, um alimento para a alma. A principal virtude do tabaco é facilitar a comunicação com as divindades.

⁸⁶ Além destes, também são cultivadas algumas espécies não-alimentares como algodão, cabaças, corantes e venenos (Souza, 1987). Contudo, em campo, nas roças ou próximo das casas dos Mbyá-Guarani eu só constatei o plantio de cabaças e outras espécies cujos frutos são utilizados para o feitio de artesanato.

⁸⁷ Os *karaí* são os xamãs Mbyá-Guarani. Eles são os responsáveis pela mediação entre o domínio humano e o domínio sobrenatural. Para se tornar um *karaí* é preciso ser escolhido pelos deuses e seguir regras muito rígidas, passando por um longo período de aprendizado. Atualmente está cada vez mais difícil alguém se tornar *karaí*. Os Mbyá-Guarani possuem três diferentes categorias, hierárquicas e complementares, de *karaí*: o *karaí opygua* é o principal deles, é o “dono” da *Opy* (casa de rezas); o *karaí puan're omba'apoveé* é o conhecedor dos remédios tradicionais; e o *karaí mba'e peá'a* é o responsável pela cura de doenças causadas por feitiços. Mulheres também podem ser xamãs, sendo chamadas de *kuña-karaí* (Ferreira, 2001).

vegetação. Contudo, a nova tecnologia não fez com que os Mbyá-Guarani, em sua forma tradicional de horticultura, abrissem roças maiores⁸⁸. O tamanho da roça nunca é superior às necessidades alimentares da unidade de comida. Também a “aparência” dos roçados - ou a sua organização – não foi alterado com o uso das ferramentas dos *juruá*. Grandes árvores, que antes não eram removidas pelas limitações dos machados de pedra, são largamente encontradas nas roças atuais. Mesmo com machados de ferro os Mbyá-Guarani não as removem. O fogo também é muito utilizado na abertura das roças atuais para queimar o que sobrou da vegetação derrubada. Mesmo após este processo de limpeza, o terreno ainda exibirá um grande números de “tocos”, das árvores derrubadas, que o fogo não foi capaz de consumir. As plantas são semeadas entre estes tocos.

Imagen 1: Tocos em meio ao roçado Mbyá-Guarani



Como o trabalho de abertura de uma nova roça é demasiado árduo, os homens da unidade de comida, sozinhos, não dão conta da tarefa. Por isso, homens de outras unidades de comida, e até mesmo de outras *tekoás*, são “convidados” para colaborar na atividade. São organizados, assim, os *potyrô* (mutirões), característicos dos grandes empreendimentos Mbyá-

⁸⁸ Sobre a relação entre as lâminas de ferro e a produção de excedentes ver o capítulo 5.

Guarani⁸⁹. Os “convidados” a partilhar o trabalho são geralmente parentes ou indivíduos com quem o “dono” da roça – líder da unidade de comida – possui relações de colaboração recíproca, ou algum outro tipo de aliança. A reciprocidade (*mborayu*), um dos principais pilares da cultura Mbyá-Guarani, é o componente que possibilita a realização dos *potyrô*. Parentes ou não-parentes quando participam de um mutirão em outra unidade de comida sempre esperam algo em troca, alguma forma de contra-prestação que, repetidas inúmeras vezes, nos moldes do que foi descrito por Marcel Mauss (1974), fazem com que as relações sociais estabelecidas perdurem. Os homens Mbyá-Guarani que receberam auxílio para abrir a roça da sua unidade de comida futuramente também terão que tomar parte nos mutirões dos que lhes prestaram auxílio⁹⁰.

Mas, nem todos os convites para participar de mutirões são aceitos, principalmente quando as relações entre as unidades de comida estão se principiando. Ocorre que o aceite dos convites depende muito do prestígio social do anfitrião – ou dos anfitriões. E o prestígio entre os Mbyá-Guarani está diretamente relacionado com a capacidade que se tem de oferecer bens e/ou serviços aos seus aliados – como a capacidade de saldar e dar continuidade a reciprocidade⁹¹. Tal prestígio está diretamente relacionado com a distribuição de alimentos, como será analisado adiante⁹². Mas, nos *potyrô* o oferecimento de alimentos também é determinante para ingressar e se manter no circuito de auxílio entre as diferentes unidades de comida. Ocorre que, como enfatizam os Mbyá-Guarani, nos mutirões eles trabalham em troca de comida. Da boa e farta comida. Comida que lhes confere a energia necessária para o penoso trabalho. O mutirão ideal é aquele que se assemelha a uma festa, que a partir da comida e da bebida faz os homens trabalharem alegres. A unidade de comida que consegue oferecer boa comida e boa bebida⁹³ aos convidados soma pontos na escala do prestígio social e contará, com certeza, com muitos voluntários nos futuros mutirões. E, ao contrário, o não oferecimento de bons alimentos fará os convidados declinarem de futuros convites.

Recapitulando: os Mbyá-Guarani realizam mutirões que envolvem diferentes unidades de comida para a abertura de novas roças. Cabe aos homens a remoção da vegetação da área onde será estabelecida a nova roça. Mas, qual o papel das mulheres? Cabe às mulheres a

⁸⁹ Mutirões também são organizados para a construção de casas, principalmente as casas de reza (*Opy*).

⁹⁰ Uma análise mais completa sobre mutirões, reciprocidade e alianças entre os Mbyá-Guarani cf. Assis (2006a).

⁹¹ Semelhante ao *kula* descrito por Malinowski (1978), no qual a escolha de um novo parceiro para a troca de braceletes e colares de conchas leva em conta a capacidade dos indivíduos envolvidos em retribuir equiparadamente os produtos que irão receber.

⁹² Segundo Daniele Pires (2007), também é muito importante que os visitantes, ao chegar a uma outra *tekoá*, levem alimentos, pois assim eles estão propondo a comensalidade, ou até a festa.

⁹³ Geralmente o *kagueji*, descrito no item 4.1.

importante tarefa de processar e preparar os alimentos que serão “servidos” nos *potyrô*. Se o sucesso do mutirão depende dos alimentos oferecidos em troca do trabalho prestado, o sucesso do mutirão depende das mulheres da unidade de comida. Em todas as sociedades, como já exposto no item 2.9.2, diferentemente da comida do quotidiano, a comida de festa é sempre mais elaborada, mais trabalhosa, mais cara e, por isso, mais saborosa e apreciada (Franco, 2006). Como cabe exclusivamente às mulheres a preparação desta comida mais trabalhosa é comum que parentes – ou outras mulheres com vínculo de reciprocidade – de outras unidades de comida sejam “convocadas” para auxiliar nas lidas alimentares. O interessante é que os homens são “convidados” e as mulheres são “convocadas” para os mutirões. Para o homem é uma opção ajudar, para a mulher é uma obrigação. Não sei, neste momento, explicar esta diferença no tratamento.

Desta forma os *potyrô* são eventos com grande elaboração, que começam a ser planejados com meses de antecedência. É preciso tempo para convidar e convocar todos os participantes. É preciso tempo para obter/produzir e estocar os alimentos que serão oferecidos⁹⁴.

Tradicionalmente o solo de cada roçado é utilizado, sem interrupções de uso, por um período de três a seis anos. Após este período o solo é considerado “esgotado”, não produzindo mais alimentos de forma satisfatória. Três a seis anos pode ser um período relativamente curto para o uso do mesmo solo, já que os Mbyá-Guarani não se valem de artifícios como irrigação e adubação – como será pormenorizado adiante. Uma vez “esgotado” o solo, ocorre um novo *potyrô*. Na roça abandonada a vegetação é rapidamente restabelecida, “fortificando” o solo, podendo no futuro ser novamente utilizada para a horticultura⁹⁵. Os Mbyá-Guarani possuem, por quesitos culturais, um grande senso de

⁹⁴ Atualmente, nas aldeias onde realizei a etnografia, a realização de mutirões tem sido menos frequente, posto que, como será exposto na seção 5.1, as aldeias não possuem muito espaço físico para a abertura de novas áreas para os roçados. Mas, nos poucos mutirões que acompanhei (preparação ou realização) ficou evidente a preocupação com a alimentação. Sem condições de obterem/produzirem seus alimentos os Mbyá-Guarani costumam recorrer à ajuda dos *juruá* (na forma de instituições públicas ou privadas e/ou indivíduos “aliados”) a fim de obter doações de alimentos. Nestes anos que venho pesquisando os Mbyá-Guarani já perdi as contas de quantas vezes me foi solicitada alguma ajuda para a aquisição de alimentos para a realização de mutirões. Também é muito comum que os Mbyá-Guarani busquem ajuda junto aos *juruá* ou suas instituições para conseguir o transporte de indivíduos de outras aldeias que irão participar no mutirão.

⁹⁵ Berta Ribeiro escreveu o seguinte sobre a coivara dos grupos indígenas: “A queima em pequena escala praticada pelo indígena e o apodrecimento de galhos e troncos, deixados sem queimar, devolvem ao solo nutrientes necessários para alimentar os brotos” (RIBEIRO, 1983, p. 91). Isso é um indicativo de que galhos residuais não estão presentes nos roçados por incapacidade técnica, mas sim para que recuperem o terreno para futuros usos.

preservação ecológica⁹⁶, desmatando apenas as áreas extremamente necessárias para o justo tamanho de suas roças.

Passado o *potyrô* todo o restante do trabalho na horticultura é realizado unicamente pelos membros da unidade de comida, que são os “donos” do roçado. Antigamente⁹⁷ a semeadura/plantio, a limpeza do roçado durante o crescimento das plantas era trabalho para às mulheres e crianças da unidade de comida. Para a semeadura homens e mulheres dispunham de um “pau de cavar e/ou plantar”, uma madeira ou taquara com um formato apropriado para revolver a terra, chamado pelos Mbyá-Guarani de *xaxó*, em função do barulho que o instrumento fazia. Na cintura eles prendiam um pequeno saco feito com fibras de algodão onde eram estocadas as sementes a serem semeadas. Então, a cada passada era aberto um pequeno buraco no solo com o *xaxó*, algumas sementes eram jogadas nele e depois com o *xaxó* e/ou com os pés as sementes eram cobertas de terra. Mas, há outras informações sobre este processo que eu não encontrei em campo, como, por exemplo, o uso de cinzas no plantio, conforme descrito por José Otávio Catafesto de Souza:

Com uma acha ou taquarinha fazia-se um buraco de meio dedo no chão, depositando nele três ou quatro grãos das plantas desejadas. A seguir os grãos eram, com o pé, cobertos de cinza, e ao cabo de três ou quatro dias iniciava-se a brotação (Souza, 1987).

O modelo de coivara Mbyá-Guarani, também utilizado pela ampla maioria dos grupos indígenas horticultores brasileiros, vem sendo praticado, segundo meus interlocutores, desde tempos imemoriais. E, como já exposto na seção 2.9.1, foi adotado pelos colonizadores europeus no período do “descobrimento” do Novo Mundo, possibilitando a inicial sobrevivência dos aventureiros nestas terras (Ribeiro, 1983). Tal prática balizou a produção de alimentos neste continente até bem recentemente, sendo que ainda hoje é muito utilizado por pequenos agricultores no interior do país (Tempass, 2008a; Beroldt, Grisel e Schmitz, 2007).

Mas, não somente as formas de cultivo foram adotadas pelos europeus recém desembarcados, também – e sobretudo – as espécies alimentares cultivadas pelos grupos indígenas foram “adotadas” na alimentação dos colonizadores, sem as quais é muito provável

⁹⁶ A preservação das boas matas é fundamental para a sobrevivência física e cultural dos Mbyá-Guarani. Os pontos que podem ilustrar o preservacionismo ecológico dos Mbyá-Guarani serão mencionados nas seções seguintes, principalmente nas que tratam da caça e da coleta.

⁹⁷ Emprego frequentemente a expressão “antigamente” por tê-lá ouvido abundantemente em campo. Quando incitei os Mbyá-Guarani a melhor definirem cronologicamente o “antigamente”, geralmente, eles indicavam “os tempos do Cabral” ou “quando os índios viviam felizes pelos bons matos” (*ka’agüy porâ*), ou simplesmente “quando viviam longe dos brancos” (*juruá*). Certa feita solicitei que um Mbyá-Guarani defuisse o “antigamente” e ele respondeu o seguinte: “ué, antigamente é o tempo que viviam os antigos”.

que a empreitada colonizadora não teria sido exitosa⁹⁸. E, neste período, as espécies alimentares cultivadas pelos índios eram muitas. Os grupos indígenas, de forma geral, domesticaram uma série de espécies vegetais e, no processo de domesticação, aprimoraram a quantidade e a qualidade dos frutos cultivados. Muitas destas espécies são atualmente empregadas na alimentação de grande parte da população mundial (Balée, 1993). Esta domesticação ocorreu em um processo lento, mas contínuo, de observação e experimentação, que resultou no aprimoramento dos aspectos positivos e na perda dos negativos das espécies cultivadas (Souza, 1987).

Traço breves comentários sobre a importância do milho, da mandioca e do amendoim para ilustrar a importância dos produtos indígenas para a atual alimentação mundial. O milho atualmente é o segundo alimento mais produzido no mundo. Como observou Michael Pollan, “num supermercado médio americano, é possível encontrar cerca de 45 mil itens e mais de um quarto deles atualmente contém milho” (Pollan, 2007, p. 27). Isso sem contabilizar o milho que é utilizado como alimento na criação de animais. Segundo este autor, “a galinha consiste em milho”, “os ovos são feitos de milho” (Pollan, 2007, p. 26).

Num *nugget* de galinha, por exemplo, o milho se sobrepõe ao milho; a galinha ali contida consiste em milho, é claro, mas também os outros ingredientes do *nugget*, incluindo o amido de milho geneticamente modificado que dá a ligação responsável pela consistência da coisa, a farinha de milho na massa que a reveste e o óleo de milho no qual a peça é frita (Pollan, 2007, p. 26).

A mandioca foi o nono alimento mais produzido em todo o mundo em 2007. “A mandioca é cultivada há tanto tempo pelo homem e foi tão modificada pela propagação seletiva que perdeu a sua capacidade de produzir sementes e se reproduz somente de maneira vegetativa, i. é, por estacas” (Brochado, 1977, p. 28). A mandioca pode ser cultivada em qualquer época do ano; pode ser plantada em solos pouco férteis, preferencialmente em terrenos úmidos e com pouca insolação, mas não tolera o encharcamento das raízes; é muito resistente à seca e não esgota o solo (Souza, 1987; Brochado, 1977). Ela oferece um grande rendimento de calorias em relação à área plantada, mas lhe faltam vitaminas, necessitando a alimentação ser complementada com outras fontes de proteínas como o feijão, o amendoim, a carne, etc. (Brochado, 1977).

Cerca de vinte e seis porcento do amendoim são proteínas, teor mais alto do que o encontrado na maioria das carnes, no leite integral e nos queijos. Ele apresenta um alto valor

⁹⁸ Os europeus se valeram de todo o sistema culinário dos indígenas brasileiros, inclusive se fazendo membros das unidades de comida destes. Cf. seção 2.9.1.

calórico, sendo também rico em vitaminas e sais minerais. O amendoim pode ser consumido de várias formas, seja salgado ou doce. Ele é um dos principais produtos de exportação do Brasil, superando oitenta e seis mil toneladas no ano de 2007. Os principais importadores são os países da América do Norte e da Ásia. Nos Estados Unidos é muito comum e popular a pasta de amendoim que serve como recheio para pães. Nos países da Ásia o consumo de amendoim é elevado porque ele é mais utilizado como ingrediente de várias comidas do que como *snack*⁹⁹.

Voltando à horticultura Mbyá-Guarani, esta parcialidade étnica, segundo os meus interlocutores, cultiva desde tempos imemoriais as espécies descritas no início deste capítulo. Estas espécies foram criadas pelos deuses para que os Mbyá-Guarani pudessem se alimentar. Os deuses também ensinaram como os Mbyá-Guarani devem cultivar estas espécies. Possuindo estas espécies um caráter “sagrado”, os Mbyá-Guarani vêm durante séculos se esforçando em preservar estas espécies, guardando cuidadosamente as sementes de uma safra para outra e cuidando para que não hajam cruzamentos com espécies de outras etnias, sobretudo com as espécies dos *juruá*.

Desta forma, quando as mulheres e crianças desenvolvem a tarefa de semear em suas roças estão fazendo muito mais do que plantar um futuro alimento, estão investindo na preservação de espécies sagradas. Mais recentemente, devido a horticultura ser a principal atividade para a produção alimentar dos Mbyá-Guarani, os homens da unidade de comida também se dedicam a esta atividade. E, segundo eles, isso não afeta a forma “tradicional” do obter seus alimentos. Especulo que a presença dos homens nos roçados, para as atividades de plantio e colheita, seja decorrente de uma recente diminuição no volume das atividades de caça, pesca e coleta, eminentemente masculinas, em função das precárias condições ambientais da maioria das aldeias em que o grupo vive atualmente. Hoje em dia é muito comum encontrarmos homens trabalhando nos roçados “tradicionalis” dos Mbyá-Guarani. O sexo dos trabalhadores não é condicionante da tradicionalidade da forma de produção, ao menos no que tange a horticultura. Isto porque o “tradicional” é, sob a ótica dos Mbyá-Guarani, todos se dedicarem à produção dos alimentos que serão consumidos. Com pouca produtividade nas atividades de caça, pesca e coleta, os homens vêm se dedicando mais a horticultura para equiparar com os demais membros da sua unidade de comida a parcela de trabalho necessária para a obtenção alimentar.

⁹⁹ Dados obtidos no site “Pró-amendoim: o portal do amendoim” - http://www.proamendoim.com.br/safras_estatisticas_per_capita.php. Acesso em: 22 fev. 2010.

O trabalho na horticultura, inclusive, tem sido uma grande fonte de orgulho para os homens Mbyá-Guarani – talqualmente a caça e a pesca, com será visto nos itens a seguir. Eles gostam de levar os visitantes para passearem por seus roçados, sempre chamando a atenção para o tamanho da área e as espécies plantadas. Tais passeios costumam ser regados com várias histórias sobre peripécias produtivas realizadas no passado, analisando as maiores safras que a sua unidade de comida colheu. Durante o passeio, quando o roçado está aquém das expectativas dos Mbyá-Guarani, logo os homens começam a apresentar um longo elenco de justificativas para a baixa produtividade, que geralmente estão relacionadas com os problemas causados pelos *juruá*. É interessante notar que – e talvez este seja um dos motivos para que os Mbyá-Guarani gostem tanto de mostrar as suas roças para os visitantes – as roças sempre são usadas como um atestado de que o “índio é trabalhador”, em clara oposição ao estigma de “preguiçosos” que o senso comum da sociedade envolvente atribui aos grupos indígenas¹⁰⁰.

As crianças sempre acompanham seus pais nos trabalhos dos roçados, independentemente da idade. As menores são levadas porque as mães nunca ficam distantes dos seus filhos¹⁰¹. As maiores de três ou quatro anos já participam mais ativamente do processo, em caráter de aprendizado. Não são todos os dias que há lida nos roçados. Entre o final de fevereiro e o início de agosto é muito difícil encontrar alguém trabalhando na horticultura. Já das últimas semanas de agosto até as primeiras semanas de setembro é o período de maior trabalho na roça. É este o período de “fazer levantar as plantas”, de renovar os cultivos. Mas, mesmo neste período não são todos os dias dedicados ao trabalho na horticultura. Neste período os dias da semana dispensados ao trabalho variam muito em função do número de membros da unidade de comida e do tamanho do roçado. Contudo, fazendo uma média para todo o período – do início do plantio em agosto até o final da colheita em fevereiro – arrisco a afirmar que os Mbyá-Guarani dedicam no máximo quinze horas semanais para a atividade hortícola¹⁰².

Geralmente o plantio tem que ser feito em poucos dias. Ocorre que existem períodos bem determinados para tal. Uma determinada lua, de um determinado mês, etc., muitas vezes

¹⁰⁰ Mas, os Mbyá-Guarani também são estigmatizados pela sua forma tradicional de horticultura julgada como arcaica pela sociedade envolvente, que se esforça em “ensinar” os índios a plantar, conforme será analisado na seqüência.

¹⁰¹ Sobre a relação pais e filhos ver Larricq (1993), Elizabeth Pissolato (2007), Prates (2008 e 2009) e Machado (2006).

¹⁰² “Antropólogos avaliam que os seres humanos típicos que viviam da caça e da coleta não trabalhariam mais do que dezessete horas por semana para se alimentar e seriam bem mais robustos e com maior expectativa de vida do que aqueles que viviam da agricultura” (Pollan, 2007, p. 299).

definido com o auxílio dos *karaí* (xamãs). Cada diferente espécie tem um período bem limitado para ser plantada. Por exemplo, a unidade de comida liderada por Seu Turíbio, na *tekoá* Pindó Mirim, certa vez desmarcou comigo um compromisso de campo que há muito tempo era esperado por eles. A justificativa foi dada pela *kunhã karaí* do grupo, Dona Laurinda, esposa de Seu Turíbio, que julgou que no dia vinte de setembro era o dia ideal para plantar melancia. Então, nestes períodos de mais intenso trabalho toda a unidade de comida se desloca para o roçado. Homens, mulheres e crianças colaboram para vencer a atividade dentro do período determinado. Só que as mulheres além de trabalharem nos roçados também são as responsáveis pela preparação dos alimentos do grupo. Desta forma, o aparato culinário também é transportado para os roçados, estejam eles próximos ou distantes das casas. Os alimentos são preparados nos roçados¹⁰³.

Como já apontado, é característico das roças Mbyá-Guarani que os tocos das grandes árvores permaneçam entre os gêneros alimentícios cultivados, conforme a Imagem 1. Por várias vezes, quando visitava as aldeias Mbyá-Guarani em dias de intenso trabalho nos roçados, pude perceber que junto a estes grandes tocos era feita uma fogueira para o preparo dos alimentos. Assim, os tocos que permanecem na roça são usados como combustível. Por outro lado, fazer o fogo junto a estes tocos contribui para que eles, lentamente, sejam consumidos. Trata-se de uma maior limpeza do terreno sem nenhum esforço adicional para tanto. “Matam dois coelhos com uma cajadada só”. Todavia, por mais que cozinhem junto aos tocos, alguns deles sempre permanecerão.

Um bom roçado Mbyá-Guarani deve estar composto de várias espécies tradicionais. Quanto mais, melhor, não apenas para uma maior diversidade alimentar, mas, como será apontado adiante, também por razões cosmológicas. As principais espécies que devem constar no roçado são: milho (*avaxi*), mandioca (*mandió*), batata-doce (*jety*), abóbora (*andai*), melancia (*xanjau*), feijão (*kumandá*), tabaco (*pety*), amendoim (*manduí*), cana-de-cacho (*taquaré i poty*), etc.

O milho tradicional cultivado pelos Mbyá-Guarani é designado pelo nome genérico de *avaxi eté*¹⁰⁴ (milho verdadeiro), que possui origem e atributos sagrados. Sob esta denominação estão seis diferentes variedades de milho tradicional Mbyá-Guarani: o *avaxi ju*

¹⁰³ Em outras ocasiões, de trabalho menos intenso em roçados distantes, quando apenas um ou outro membro da unidade de comida vai trabalhar na horticultura é comum que sejam levadas “merendas” para a alimentação no roçado. A merenda normalmente é um *mbojapé* (pão ou bolo tradicional), uma batata-doce ou um milho verde assado.

¹⁰⁴ No Brasil o *avaxi eté* dos Mbyá-Guarani é popularmente conhecidos pelos nomes de “milho cateto” e/ou “milho saboró”. No passado era bastante utilizado, mas atualmente esta variedade de milho é muito pouco usada na agricultura da sociedade envolvente, por ser considerada de baixo rendimento (Souza, 1987; Vietta, 1992).

(milho amarelo¹⁰⁵), *avaxi xi* (milho branco), *avaxi pará* (milho pintado ou colorido), *avaxi mitai* (milho das crianças, com espigas pequenas e grãos amarelos) e *avaxi wÿ'i* (milho baixinho). Há também o *avaxi paraguá*, que é o milho de pipoca¹⁰⁶. Para os Mbyá-Guarani o *avaxi eté* é a flor da terra, possuindo grande importância prática e simbólica na manutenção do *ñande rekó* (Silva, no prelo). Segundo Melià (1989) o *ñandé rekó* é a expressão mais cabal da identidade e diferenciação dos guarani (todas as parcialidades), significando “nossa modo de ser, nosso modo de estar, nosso sistema, nossa lei, nossa cultura, nossa norma, nosso comportamento, nosso hábito, nossa condição, nossos costumes” (Melià, 1989, p. 336).

Além de ser um alimento físico o milho também é um alimento espiritual, posto que tudo o que diz respeito ao milho (inclusive as suas formas de cultivo e cocção) está relacionado com o mundo sobrenatural. Com o *avaxi eté* as mulheres guarani preparam uma série de “pratos”, com destaque para o *avaxi mimoí* (milho cozido), o *mbojapé* (pão/bolo), o *kagueji* (bebida ritual), a *rorá* (prato parecido com a polenta, porém muito mais seco, lembrando uma farofa), o *avaxi cuí* (tipo de farofa), *pixé* (farinha de milho com amendoim), *mbaipá* (polenta), *mbitá* (polenta de milho verde com água), *mbitá guaxu* (polenta de milho verde sem água), *mbejú* (tipo de tapioca), *xipá* (bolo frito), entre muitos outros. A forma mais simples de consumir o milho é, estando a espiga ainda verde, assá-lo diretamente nas brasas da fogueira, sendo então denominado de *avaxi mbijy*. Mas, como já havia sido notado por Elizabeth Pissolato, é justamente o *avaxi* que é o “objeto da culinária mais sofisticada que algumas mulheres dominam ...” (Pissolato, 2007, p. 56)¹⁰⁷.

A mandioca (*mandió*) é outro alimento indispensável na culinária Mbyá-Guarani, embora não tenha a mesma importância atribuída ao milho. Seu cultivo é considerado relativamente fácil, pois pode ser cultivada em solos “mais pobres” e suporta bem os períodos de seca. Mas, o fator preponderante é a possibilidade de poder ser “estocada” no próprio solo, mesmo depois de madurar ela não é colhida, permanecendo suas raízes comestíveis “estocadas” em perfeitas condições até o momento de ser consumida. Por tal característica a *mandió* tem o seu consumo elevado nos meses de entressafra dos demais alimentos, que em sua maioria maduram entre os meses de dezembro e abril. Ocorre que, diferentemente dos demais cultivos Mbyá-Guarani, a mandioca pode ser plantada e colhida em qualquer época do

¹⁰⁵ *Ju* significa amarelo, mas também pode significar “áureo” ou “eterno” (Pissolato, 2007, p. 227). *Yvy Ju* significa Terra Sagrada ou Amarela, um lugar ideal para os objetivos Mbyá-Guarani neste mundo, semelhante as definições de Terra Sem Mal. Alguns comentários sobre o não uso do termo Terra Sem Mal nesta tese serão tecidos na seqüência.

¹⁰⁶ Não há consenso entre os diversos autores sobre o número e a categorização dos tipos de milho dos Mbyá-Guarani. Ver, por exemplo, Madeira (2009) e Assis (2006a).

¹⁰⁷ Sobre o batismo do milho ver seção 4.1.

ano¹⁰⁸. Mas, isso não impede que xamãs sejam consultados para determinar o período apropriado para o plantio. A variedade tradicional de mandioca dos Mbyá-Guarani produz raízes menores e a planta é mais baixa do que as variedades cultivadas pela sociedade envolvente. A mandioca é consumida de diversas maneiras pelos Mbyá-Guarani: cozida, assada com casca nas brasas (*mandió mbity*), em forma de *mbejú* (tipo de tapioca), transformada em farinha e como ingrediente de muitos outros pratos. Por ser considerada “insuficiente”, posto que lhe falta alguns nutrientes, a *mandió* nunca é consumida sozinha, sempre deve ser acompanhada por um alimento “que completa” a refeição como milho, feijão, amendoim, carnes, etc.

O feijão é chamado pelos Mbyá-Guarani de *kumandá*. Deste alimento eles também conservam variedades tradicionais, chamadas então de *kumandá-mbyá*. Dentre as variedades tradicionais destaca-se o *kumandá pety*, que em tradução direta seria o feijão-fumo (*pety* = fumo). Ele é o feijão “mais rico que existe” para os Mbyá-Guarani e tem como característica o fato de dar em árvores, e não em pequenos “pezinhos” como as outras variedades. Tanto é que, para os interlocutores *juruá*, os Mbyá-Guarani o apresentam como “feijão-árvore” ou “feijão-de-árvore”. Isso facilita imensamente o seu cultivo, posto que só precisa ser plantado uma única vez, dando frutos todos os anos¹⁰⁹. O feijão é pouco utilizado como ingrediente de outros pratos, o mais corriqueiro é ser preparado cozido, semelhante ao feijão hoje consumido pelos *juruá*. Todavia, ele sempre é servido acompanhado de outros pratos. Entre os Mbyá-Guarani ninguém come só feijão.

Os Mbyá-Guarani também cultivam espécies tradicionais de batata-doce (*jety*). São muitas as variedades, com destaque para as classificações que dizem respeito à cor interna do alimento: branca, amarela e lilás avioletado. Esta última chama muita atenção porque sua coloração (que tem aspectos de fluorescente) não se assemelha a de nenhum outro alimento. Os Mbyá-Guarani destacam a muito apreciada variedade *jety-mandió*, um tipo de batata-doce com o tubérculo muito parecido com as raízes de mandioca¹¹⁰. São muitos os pratos preparados a partir da *jety*, desde o mais simples que é a batata-doce com casca assada diretamente na brasa (*jety mbity*) até elaboradas receitas de *kagueji* (bebida ritual).

¹⁰⁸ Maiores informações sobre a mandioca enquanto alimento de grupos indígenas Cf. José Proenza Brochado (1977).

¹⁰⁹ Nos meses mais rigorosos do inverno o *kumandá pety* perde sua folhagem e “murcha” os seus galhos, ficando com a aparência de “morto”. No entanto, a partir da primavera ele volta a formar folhagem. Como dizem os Mbyá-Guarani, “todo ano morre, mas sempre nasce de novo, fica verdinho”.

¹¹⁰ Variedade que lembra muito a “batata baroa”, comercializada em pequena escala pela sociedade envolvente, com preços bastante altos.

Os Mbyá-Guarani cultivam espécies de melancia (*xanjau*) de tamanhos bem menores que os encontrados na sociedade envolvente. Nunca maiores que uma bola de futsal e com colorações variadas. Segundo os Mbyá-Guarani, as suas variedades são muito mais saborosas e saudáveis que as dos *juruá*, que são “pura água”. A mais apreciada dentre as variedades tradicionais dos Mbyá-Guarani é a *xanjau ju*, a melancia amarela. A melancia não integra receita de nenhum prato da culinária Mbyá-Guarani, ela é sempre consumida diretamente, em sua forma de fruta mesmo. O interessante é que os Mbyá-Guarani apresentam uma forma peculiar de comer a melancia: eles fazem um pequeno orifício na casca da fruta (um furo circular de cerca de quatro centímetros) pelo qual vão sorvendo o sumo da fruta. Caso não consumam completamente a melancia o orifício é novamente fechado com o pedaço da casca antes retirado, para o restante ser consumido outra hora. Em outras palavras, a melancia dos Mbyá-Guarani tem tampa!

Com as abóboras (*andai*) os Mbyá-Guarani preparam o *andai mimói* (abóbora cozida), o *andairu'ü* (abóbora cozida com mel), o *mbaipá* (tipo de polenta que além do milho também pode levar abóbora), a *mbaipy* (parece polenta só que é feita com abóbora), dentre outros. Os meus interlocutores Mbyá-Guarani sempre foram enfáticos em afirmar que a abóbora é um alimento tradicional de seu grupo, tendo sido criada por suas divindades. No entanto, eles também designam o nome *andai* para as morangas, que para alguns também são tradicionais e para outros, são originárias dos *juruá*. Mas, tudo é *andai*. Vi inúmeros pés de abóbora plantados nos roçados Mbyá-Guarani, estes sempre me foram indicados como sendo da variedade tradicional do grupo. Contudo, todas eram sempre das mesmas variedades que também são cultivadas pelos *juruá*. Isso porque os *juruá* se apropriaram da espécie tradicional deles. O fruto é o mesmo para *juruá* e Mbyá-Guarani, mas com propriedades simbólicas muito diferentes entre ambos em virtude da forma tradicional de cultivo – como será visto adiante.

Do amendoim (*mandui*) os Mbyá-Guarani possuem várias variedades tradicionais, diferentes em tamanho e em coloração. Trata-se de um alimento mais valorizado, com limitado uso no cotidiano. Com ele são feitas algumas das comidas mais difíceis de preparar da culinária Mbyá-Guarani, como o *manduí cui* (tipo de farofa de amendoim, com gosto que lembra a paçoca de amendoim dos *juruá*). Ele também pode ser adicionado, alternativamente, a outros pratos, como a *rorá*, por exemplo. Ou pode ser simplesmente cozido juntamente com outros alimentos, como a mandioca e o milho. Mas, a forma mais simples de consumir o

manduí é come-lo diretamente, cru, sem nem ser torrado – os Mbyá-Guarani simplesmente retiram os grãos de *manduí* das vagens e comem.

A cana-de-açúcar (*takuare'é*) já se tornou um alimento que é considerado tradicional dos Mbyá-Guarani, sendo plantada em larga escala e muito apreciada por todos os Mbyá-Guarani. Mas, é a cana-de-cacho (*taquaré i poty*) que é a variedade verdadeiramente tradicional de sua etnia¹¹¹. Segundo os Mbyá-Guarani, foi a cana-de-cacho que, criada pelas divindades, deu origem aos outros tipos de cana hoje cultivados. A cana-de-cacho tem gosto e modo de consumo muito parecidos com os da cana-de-açúcar - inclusive os Mbyá-Guarani fazem um tipo de rapadura com o seu sumo. Mas as semelhanças param por aí. O interessante é que a cana-de-cacho mais parece um pé de milho, só que com o dobro ou o triplo de altura. Julgo que ela seja uma variedade do sorgo sacarino.

O *pety* (tabaco) é um dos principais produtos da alimentação Mbyá-Guarani, sendo presença obrigatória nos seus roçados tradicionais. Ele interage com os demais alimentos acentuando as suas propriedades físicas/nutricionais nos corpos dos Mbyá-Guarani. Mas, sobretudo, o *pety* é um alimento para a alma dos Mbyá-Guarani. Ele proporciona a comunicação com o mundo sobrenatural. Embora alguns Mbyá-Guarani mais velhos gostem de “mascar fumo”, o tabaco é sempre fumado em cachimbos tradicionais (*petynguá*). Seu uso é diário, por todos os jovens e adultos. O seu consumo intenso pode ser equiparado ao consumo do milho, principal produto da culinária Mbyá-Guarani.

Como já apontado, as espécies descritas acima são cultivadas desde tempos imemoriais. Segundo os Mbyá-Guarani, estas espécies são mantidas em seu grupo desde que foram criadas pelas divindades para que eles pudessem se alimentar. Isso significa que os Mbyá-Guarani se alimentam com a criação divina. Por serem alimentos de criação divina os Mbyá-Guarani desenvolvem uma série de cuidados com estas espécies, que também são fontes de um orgulho étnico¹¹². Mesmo antigamente, quando os Mbyá-Guarani viviam o seu *ñandé rekó*, ocorriam situações pontuais em que um ou mais alimentos tradicionais não podiam ser plantados em escala suficiente para a alimentação do grupo. Eram as situações de mudança do local (*tekoá*) de moradia, desmembramento da unidade de comida, “fugas” em função de outros grupos indígenas e/ou dos *juruá*, condições climáticas adversas, etc. Mas, mesmo não podendo produzir os alimentos os Mbyá-Guarani sempre se esforçaram em plantar, mesmo que alguns poucos pés, em pequenas áreas, a fim de reproduzir as sementes.

¹¹¹ Ver capítulo 6.

¹¹² A origem divina dos alimentos Mbyá-Guarani e o orgulho étnico serão melhor detalhados mais adiante, respectivamente nas seções 3.2 e 4.6.

As sementes são tão importantes que, em qualquer modalidade de mobilidade, sempre se dá um jeito de levar as sementes consigo. Aliás, nos deslocamentos dos Mbyá-Guarani antes feitos caminhando existia toda uma tecnologia de cestos e porongos (cabaças) especialmente desenvolvida para o transporte das sementes tradicionais. Ocorre que, com esta mobilidade, muitas vezes os Mbyá-Guarani chegavam em uma nova *tekoá* e não tinham tempo hábil para a abertura de uma roça de tamanho satisfatório. Mas, mesmo em micro roçados, sempre eram plantados alguns pés para preservar as espécies tradicionais¹¹³.

Em uma tentativa de ler “sobre os ombros dos nativos”, conforme apregoa Clifford Geertz (1989, p. 212), pude perceber que ocorriam e ainda ocorrem casos, não pouco freqüentes, de perda das sementes por alguma unidade de comida, apesar de todos os cuidados. São situações profundamente lamentadas, não somente pela linhagem sobrenatural das espécies, mas também porque cada unidade de comida “marca” de alguma forma as suas sementes. É como se a cada safra a semente recebesse um “timbre” com valores simbólicos atribuídos pela unidade de comida. Quando ocorre a perda das sementes, geralmente por problemas de armazenamento, podem ser ouvidas frases como: “eu já plantava este milho desde que eu era guri ... eu me criei com aquele milho”. Como já apontado, os Mbyá-Guarani levam as suas sementes junto com eles em seus deslocamentos constantes no interior de seu território¹¹⁴. Então, de alguns interlocutores eu obtive, em longas conversas nos roçados, uma “história de vida” de algumas espécies. Apontando cada uma das espécies os Mbyá-Guarani – geralmente os líderes das unidades de comida – sabem “contar” de onde foram obtidas, em quais lugares e por quem foram plantadas anteriormente aquelas sementes. Esta história de cada semente pode ser perfeitamente lembrada por centenas de anos, e muitas vezes se confunde com a própria história da unidade de comida.

Este milho ... este aqui. Aqueles lá também. Todos. Também o feijão e o aipim ... abóbora. Este. Tudo aqui é desde mile e mile anos atrás. Antes do Pedro [Álvares Cabral]. É de Nanderú. Este milho, milho cateto, tradicional dos guarani, meu pai que plantou ... plantava já. Meu vó também já plantou. E assim planta ... como tem que ser o guarani ... Planta ... planta e sempre que dá cria guarda um pedacinho. Guarda o semente assim. Ai planta de novo, né? Planta no outro ano ... aquele mesmo sementinho daquele, né? Ai outro não tem [semente], não o guardou direitinho ... ai dá pro outro. [...]. No mês passado dei uns sementes deste pra um [...] lá do Capivari ... porque ele não tinha mais. Não sei ... Este eu plantei desde pequenininho. Meu pai

¹¹³ No capítulo 5 desenvolvo uma análise de como ocorre a preservação das espécies tradicionais no contexto de más condições ambientais da maior parte das atuais aldeias dos Mbyá-Guarani.

¹¹⁴ Não emprego o termo “migrações” para designar os deslocamentos dos Mbyá-Guarani porque na mobilidade da etnia não existe a busca de novas terras, o que configuraria uma “migração”. Eles simplesmente se deslocam no interior do seu território.

já plantou. Sempre guarda. Sempre. Aí quando vai de muda [para outra aldeia] sempre leva um pouquinho e planta de novo ... daquele mesmo. [...] É sempre o mesmo plantinha. Plantei já aqui, no Itapuã, no São Paulo, no Rio de Janeiro, no Espírito Santo ... Todos os lugar. Eu sempre faço plantinha. Os guarani tem que fazer plantinha ... todo ano. Assim ... tá. O feijão eu peguei do Rio de Janeiro, este, não faz muito tempo. Mas é de antigamente também, antes do Pedro [Álvares] Cabral. É o mesmo ... pra todos os guarani é o mesmo. [...] Só que este outro guarani fez. Aí eu sempre planto este. Todos os anos. Guarda, né? E se outro precisa ... aí dá um pouquinho, né? Também me deram no Rio de Janeiro. É este o jeito do guarani ... [...]. O aipim também me deram ... eu fui buscar lá no Cantagalo. Tem que dar. Faz sete ... oito anos que eu plantava [planto] este que peguei no Cantagalo. Aí guarda sempre. Sempre. Um pouquinho mais ... guarda um pouquinho mais porque outro precisa ... vai que outro precisa, né? Ai dá (Seu Adorfo, entrevista em dezembro de 2008).

Então, faltando sementes tradicionais os Mbyá-Guarani buscam obtê-las em outras unidades de comida, ou em outras aldeias. E, se as sementes carregam uma “marca” de quem as produziu, em um roçado Mbyá-Guarani pode-se perceber as relações de aliança que o líder da unidade de comida possui. Ocorre que a troca de mudas e sementes é uma das manifestações da reciprocidade que existe entre os diferentes aliados Mbyá-Guarani. As plantas no roçado têm gravadas a sua origem, fruto de uma relação social. No Petim, por exemplo, - uma *tekoá* de beira de rodovia onde as poucas espécies plantadas são apenas para reproduzir as sementes – as mudas de banana (*pakoa*) foram buscadas em uma *tekoá* de Santa Catarina, as sementes de feijão (*kumandá-mbyá*) vieram da *tekoá* de Guarita, as sementes de cana-de-cacho (*taquaré i poty*) vieram da Argentina, o feijão-de-árvore (*kumandá-pety*) foi encomendado em uma *tekoá* no município de Osório. Seu Turíbio, de Itapuã, viajou ao município de Tenente Portela especialmente para buscar mudas de *jety mandió* (batata-doce parecida com aipim). Percebi muito orgulho na fala do cacique José (do Petim) ao apontar a origem de cada espécie. Ele apontou com isso o seu leque de aliados. Dentre estas trocas são mais valorizadas as sementes obtidas junto a grandes xamãs (*karaí*) ou indivíduos bastante idosos, líderes de grandes unidades de comida¹¹⁵. Estes últimos porque, como já havia observado Elizabeth Pissolato (2007), a idade avançada é um indicativo de sabedoria, pessoas que “sabem” viver neste mundo de modo a distanciar o risco da morte. Desta forma, a troca com pessoas idosas desemboca na obtenção de sementes que carregam a “marca” de sabedoria destas pessoas, sementes que foram produzidas com sabedoria¹¹⁶.

¹¹⁵ Como as unidades de comida são geralmente constituídas em torno de relações de parentesco, quanto mais velho for a liderança da unidade – há poucas exceções –, mais numerosa será esta unidade.

¹¹⁶ Contudo, como será visto nos capítulos seguintes, hoje o quadro de escassez de terras vivido pelos Mbyá-Guarani tem acentuado muito a perda das sementes nas unidades de comida. Mas, no grupo étnico como um todo, apesar das adversidades, as sementes continuam sendo muito bem preservadas. O problema da falta de

Pelo intuito de obter novos aliados – ou manter vivas as relações com antigos – muitas vezes os Mbyá-Guarani acabam recebendo ou doando mudas e/ou sementes sem que nenhuma das partes envolvidas na troca esteja realmente necessitando delas. Então, se tem o cuidado de não misturar as plantas, não confundir as “marcas”. Por exemplo, no início de 2006 um Mbyá-Guarani de Itapuã tinha duas áreas distintas com o cultivo de *pety* (fumo), numa delas ele tinha os pés de *pety* que são “guardados” pela sua unidade de comida, na outra área ela tinha pés de *pety* obtidos na *tekoá* de Torres¹¹⁷.

É interessante que a obtenção de aliados mediante a circulação de sementes é uma prática que os Mbyá-Guarani também estendem para as suas relações com os *juruá*, ou suas instituições. Já perdi as contas de quantas vezes levei sementes para as minhas saídas de campo. Também, por diversas vezes, voltei para casa com os bolsos cheios de sementes de espécies tradicionais dos Mbyá-Guarani. Mas, neste caso, os aliados mais significativos que podem ser obtidos são as instituições, como prefeituras, FUNAI, FUNASA, EMATER, CIMI, COMIN, etc. Isto porque estas dispõem de recursos que, mediante projetos, podem descarregar nas *tekoás* uma grande quantidade de sementes. Neste caso, como me falaram alguns Mbyá-Guarani, antes as “sementes precisam ser projetadas”. Ou ainda: “fui eu que projetei todas estas mudas”. E a grande quantidade de mudas e/ou sementes só faz aumentar o prestígio de quem as “projetou”, pois o “projetista” as distribui por diversas aldeias, estabelecendo novos aliados.

Todavia, quando destas alianças com os *juruá*, as sementes envolvidas não são as tradicionais dos Mbyá-Guarani. As instituições sempre fornecem sementes de *juruá*. Tal fato não constitui um problema para os Mbyá-Guarani, posto que as sementes tradicionais não perderam terreno frente às sementes do *juruá*. Elas serão plantadas em paralelo, uma independente da outra. Os Mbyá-Guarani mantêm a sua forma tradicional de obtenção de alimentos e instauram uma outra que, além de lhes dar frutos, vai lhes fornecer alianças. Em suma: as sementes não são as tradicionais, mas a forma de obterem aliados, sim.

Antes de darmos seqüência à análise dos demais aspectos da horticultura Mbyá-Guarani é preciso tecer algumas considerações sobre a cosmologia deste grupo, que rege os modos de obtenção alimentar tradicional dos Mbyá-Guarani.

terras fez com que em, muitas das aldeias onde realizei minha etnografia, boa parte dos indivíduos tivessem dificuldades em traçar a linha de mobilidade das sementes. O volume de trocas é tão grande que perdeu a “magia”, provocando muitas confusões na atribuição das origens.

¹¹⁷ O *pety* de Torres é muito famoso entre os Mbyá-Guarani, sendo cultivado em diversas aldeias, posto que, como crêem os Mbyá-Guarani, este *pety* foi obtido diretamente junto a Tupã. O *pety* de Tupã – e a sua distribuição – fez aumentar o prestígio do cacique de Torres frente às demais aldeias.

3.2 - As plantas e seus já

Segundo os Mbyá-Guarani, antes da Terra atual (*Yvy Pyau*) existiu uma outra, um primeiro mundo, chamado de *Yvy Tenondé*, que foi destruído pelo dilúvio universal (*iporum*). A *Yvy Tenondé* era perfeita e habitada pelos deuses. Mas, um incesto entre dois dos principais personagens cosmológicos dos Mbyá-Guarani despertou a ira das demais divindades, que acabaram destruindo a Primeira Terra. Os Mbyá-Guarani já “existiam” quando ocorreu o *iporum*. Com a destruição da *Yvy Tenondé* foi criada a Terra atual, *Yvy Pyau*, para os Mbyá-Guarani viverem, e, junto com a nova Terra, foram criadas todas as condições necessárias para a sobrevivência dos Mbyá-Guarani, inclusive os alimentos que hoje eles consideram tradicionais.

A história de *Kuaray* e *Jaxi*, tidos como irmãos¹¹⁸, embora o primeiro tenha criado o segundo, é um dos mitos fundadores da cosmologia Mbyá-Guarani, no qual são definidas algumas divindades e estabelecidas suas posições no cosmos. O mito narra uma grande aventura que é finalizada com os irmãos caminhando pelo mundo que acabaram de criar (*Yvy Pyau*) e nominando as coisas deste, com ênfase na nominação dos alimentos. Segue o mito¹¹⁹:

Então, a mãe do sol era uma pessoa, né? Não era um bicho, de nada. Mulher grávida! Mãe de sol. Sol é que tá dentro ... filho pequeno. Então, agora que eu vou começar a história da ... o sol é irmão da ... vai fazer o irmão, o lua. Aqui. Pessoa. Caminho. Aqui para cá mora os tigre. O caminho. Ela [a grávida] para lá porque é limpinho, né? Então ela vem aqui ó, pelo caminho, né? Quando ela tá grávida, dentro desse corpo humano... Pro mãe dela, o filho falava. Ele já falava. Falava! Então, aqui tem um ... aqui tem mais, longe ... Então, aí começou. Então quando mãe ia ... no caminho ele falava: ah que flor bonita! Escolhe para mim. Ele estava falando. Ela escolheu. E ela escolheu, o mãe. Então quando estava ... aqui. Mãe. Ele está falando dentro da barriga, né? E ela passou aqui e [o filho falou]. Mãe! Eu quero aquela florzinha, que é a mais bonita do mundo. Tira para mim? Falou o sol para a mãe dele: tira aquela florzinha mais bonita que tem aí. Ela tirou e picou aquele do ... [...]. Zangão! Zangão, isso. E ela

¹¹⁸ Entre os Xiripá, outra parcialidade étnica Guarani, *Kuaray* e *Jaxi* são considerados irmãos gêmeos.

¹¹⁹ Como o mito transcrito está com uma linguagem bastante “truncada”, posto que foi recolhido junto a um Mbyá-Guarani com dificuldades com a língua portuguesa, apresento logo em seguida uma síntese de mais fácil compreensão. Assim, os leitores que não tiverem paciência para ler o mito no original “truncado” podem ir direto para a síntese. Recolhi outras narrativas deste mito, algumas com Mbyá-Guarani que falam muito bem o português, mas optei por usar a narração de Marcelo Bitu porque esta, embora bastante “truncada” se encontra bastante completa. Transcrevo a narrativa quase que em sua totalidade, excluindo apenas pequenos trechos desconexos, isso porque, apesar de longo e truncado, o texto apresentado vai ser utilizado em suas minúcias nos capítulos seguintes.

perguntava: para onde foi teu pai? Vai seguindo reto aí. Vai seguindo reto. E ela perguntava para ele que tava dentro da barriga. E ele dizia, né? O *Namandu*. Ele era o guia. Então quando ela pegou ... picou. Por culpa de você que a desgraçada ... E ficou braba com ele. Não tinha que ficar braba com ele! Então ela saiu daqui e quando achou esse caminho, dois caminho, ela parou aqui. Ela perguntou porque para a guia dentro do corpo dela. Então ela disse: para onde nós vamos filho? Ele não falou nada. Não fala mais. E ela tinha que ir para cá, no caminho sujo. Tinha um caminho limpo e um sujo. E chegou em uma casa. Chegou em uma casinha. Uma casinha. Então ela chegou aqui. Jaguar. Uma velha jaguar. Ah, não fica aqui porque meu filho é muito mau. Mas, ela ficou ali. Ela ficou. Então ... chegou ali ele e ... ele disse ... Porque tem jaguar assim ... Tudo saiu de casa. Todo dia [...] ... O outro tigre. Na casa ... tudo mato grande. Família, entrando na casa. Então chegou a mãe do sol ali e falou. Falou. [...] Jaguar. Ela não ficou escutando, estava cansada. Ah, o morteiro está aqui. Ai chegou esse aqui [jaguar] primeiro. Chegou aqui e disse: ah, mãe ... O tigre, né? Olhou, olhou, olhou. Mãe o que você pra nós ... presente para nós. E ai falou a velha: ah, eu não tenho nada ... E levantou. E levantou e disse para ela [a grávida]: vai fugir aqui, por causa do meu filho. Onde que tu botou? E ela deixou, o jaguar velha ... Então ela disse: ah, eu sou velha. Outra vez a mesma coisa. Ele não sabia que ... que ela [a grávida] estava dentro dessa casinha. Esse jaguar achou a mãe. Tem cigarro ai? Não tem cigarro? Tu tá louco? E achou a mãe do sol! Ah! Esse é que nós sentimos o cheiro! Aquele que tá dentro da pança dela, deixa ela para mim, por que eu sou muito velha. Eu vou comer aquele. Tá vamos tirar. Aí fazendo a festa, comendo aí. Quando eu mato um ... um tatuzinho que tem dentro, né? Os tatuzinho, né? Eu não posso comer. Por que eu posso comer só a carne dela, né? Aquele que tem dentro tem que deixar para pajé, para um velho. Ah, tu tira para mim. Esse aqui eu vou deixar para os mais antigos. A jaguar velha ... eu vou comer ele. Ela botou dentro daquele morteiro, né? Aquele. Ele bateu o morteiro e o pilão, e ele saltou [o feto]. Outra tentativa e ele saltou. Saltava. E ele botava de novo [risos]. Era muito forte, não era como nós, né? A mãe dele já morreu, né? Já que não posso matar eu vou ficar com ele. Vou ficar contigo. Secou ele ali, e no outro dia aquele que está secando já caminhou [...]. Outro dia ... o sol já levantou, já bem seco e ai ele foi brincar no pátio. Então ele arrumou uma flecha. Uma flecha. Uma flechinha. São três flechas. Um arco e três flechas. Foi caçando. E aquele jaguar velho está esperando. Já ninguém ... um ano poderoso. Matando gafanhotos, o bichinho que anda nos pastos. Todo ela ia caçar. Ele dava para o mais velho, né? Aquele jaguar. Caçando para juntar comida para aquele que está lá. O sol todo dia aparece [...]. O sol não se cansa nunca! E outro dia o sol ... Vou fazer um desenho de cera. Como é o cera? Vou fazer um desenho daquele cera. Eu preciso de você. Eu sei que você não está morto. Você está vivo. Então ... se era para ser meu irmão vai ser. Eu vou ... uma flechada. Se vai ficar para meu irmão ele vai se ... Ah, então você vai ficar meu irmão. E como ... aí já falou. O *Kuaray*, o sol e o jaguar, aquele jaguar que não consegue comer. Aí ele falou: como não conseguir comer – aquele jaguar velha que falou. E aí disse o irmão dele, né? Vamos caçar junto ... o sol e a lua. Ai já saíram juntos. Já saíram juntos ... caçando. Matando aqueles ... *panambi* [borboletas]. [...] Então aí o jaguar até ... *jaguar eté* disse assim para o sol e para a lua, né? Não, vamos ir caçando ... E aí, na última hora ... Meu filho, eu não quero que você vá naquela ilha, naquele mato ali. Não quero! Não quero! Não quero que você vai lá. Tá, tá bem. Outro dia disse ... já estava amanhecendo, né? A coruja já ... E aí disse ... lua ... porque é a

mais nova, né? Ele disse: porque que ela não quer que nós vamos naquela ilha? Vamos? Vamos ver o que tem lá. Vamos. E depois, quando subiram a montanha, bem na ponta, no alto, tem um papagaio, que está falando. Um papagaio. Quando ele tirou aqui uma flechinha ... o sol atacou. No pássaro, no papagaio. Aí ele disse: você que está acompanhando, você tá apolando aquela que comeu teu mãe! É aquele jaguar. Por isso que jaguar sabia que vai descobrir que ele comeu a mãe dele, né? Por isso que ela não quer ir ... daquele que tem papagaio. Aí já ... Então tu fica, tu fica só perto do que tem nós, matando passarinho. Nós matamos ... o bichinho aquele que ... então. Não adianta, não adianta. Aí já falou para o irmão. Oh *Jaxy* [lua] vem cá. Não. Então não é a nossa mãe ... então aquilo que está comendo a nossa mãe. Chega aí na casa dela que não tem mais, não trouxe mais nada comida, os filhos, né? E aí disse o *Namandú*, o sol ... Não caça mais nada. Ele que tá soltando tudo que matava, né? Soltava tudo para que vive, né? Ele sabia que não era a mãe dele. Aí o papagaio ... aquela velha que comeu a tua mãe, o mãe dele. E aí disse ... No outro dia levantou. Levantou bem cedo o *Namandú*, o sol. Vamos combinar que tudo mundo aí que vai começar. Lobo. O lobo. O lobo marinho. E aí disse [o lobo marinho]: bom, vem cá você, vamos arrumar um ponte, bem ... Aí fizeram uma ponte. Ficaram sentado aí. Já fizeram ponte. Queriam matar a família do jaguar. Quando está bem no meio, quando está no cheio no ponte. Tu corta. Tu corta para que eles ... cai todo mundo, vai e mata, disse o sol. Tá sentado. O *Jaxy* tá aí sentado. Quando eu disse para ti que ... tu corta a corda! Arrumando ponte pra ... pra ... se vira isso aí não ia ter um tigre, um jaguar. Não ia ter nenhum tigre. Então sentados. Você senta ali, eu sento aqui. Na hora que eu faço ... fecho o meu olho ... tu corta. E *Jaxy* tá ficando assim ... ele está pensando que o sol está fazendo uma senha, pra ele corta. Aí que cortou na corda quando eles estão cruzando aquele parte. Metade *jaguar eté*, né? Aí quando estava passando no meio da ponte cortou na corda o *Jaxy*. Foi o *Jaxy* que cortou, né? A ponte cai na água. Metade cai na água. Metade foi soltou no monte. No mato. Saltou no mato e metade foi na água. É por isso que está saindo aquele ... com rabo. Como é o nome? Lobo Marinho! Aquele era *jaguar eté*. Quando caiu na água ele saiu como leão marinho. Então ... Os que saíram fora da água, que pulava fora da água ele ficou tigre. [...]. Os da água ficou no rio. O *Jaxy* cortou na ponte e metade caiu na água. Se salvou algumas, né? E ficou no mato. Se não ia ter o tigre¹²⁰. Esse foi a história de *Namandú* [...]. Arco-e-flecha é muito interessante, porque criou *Namandú*. Arco-e-flecha criou *Namandú*. Ninguém criou, nem índio, nem *juruá*, nem tudo isso. *Namandú* que criou. O *Kuaray*. Ele o representante do nosso mundo que criou. [...]. Então disse ... disse o ... Agora que nós deixamos escapar a ... na água, era para cair na água. Então foram embora ... embora de ... onde estão os jaguar, tigre, né? Então vou te apresentar para o nosso pai ... na outra comunidade. [...]. Aí foram no caminho. Lá para outra

¹²⁰ Neste ponto há divergências entre as diversas narrativas que recolhi. Algumas, como a de Seu Turíbio, dão conta de que apenas uma jaguar fêmea se salvou da armadilha da ponte. Não porque tenha ocorrido um erro na execução da manobra de derrubar a ponte (tarefa atribuída a *Jaxy*), mas porque a jaguar conseguiu se agarrar com suas unhas em uma raiz de árvore que estava submersa no rio, “escalando” até o mato. Os irmãos perceberam que a jaguar havia se salvado, mas não deram muita importância ao fato já que só havia sobrado um indivíduo da espécie e “sozinho não pode fazer filhinho”. Assim, os jaguares seriam extintos. No entanto *Kuaray* e *Jaxy* (Sol e Lua) não contavam que a jaguar sobrevivente estava grávida. Ela deu à luz um filhote macho que depois se “casou” com a própria mãe. Desta união nasceram muitos filhos que também casaram entre si, dando continuidade à linhagem dos jaguares. É interessante que desde este momento mitico os animais “casam” com seus pais e/ou irmãos, o que define o seu status de “animais” em oposição aos humanos que cultuam o tabu do incesto.

comunidade. Foram no caminho. Aí, olha lá aquele bichinho ... Que nome vai ser? Assim ... Outra vez, olha lá aquela arvorezinha. Que nome é ela? Então, sempre assim. Tudo. Flor, bichinho, plantinha ... Passarinho. Tudo tem então o nome. Comida tem nome. No caminho escolhe o nome [...]. (Marcelo Bitu, entrevista em 21/10/2005¹²¹).

Resumindo a narrativa acima: A mãe de *Kuaray* (o futuro Sol), quando grávida, se põe no caminho a procurar o pai de *Kuaray*. De dentro do ventre da mãe, *Kuaray* vai indicando o caminho correto que devia ser seguido. No caminho *Kuaray* pedia para que sua mãe lhe colhesse algumas flores. *Kuaray* era então “criança” e sempre tinha os seus pedidos atendidos. Numa das flores solicitadas havia um zangão que picou sua mãe. Esta ficou irada com *Kuaray*, julgando que a culpa era do filho que havia lhe pedido aquela flor e acabou batendo em sua própria barriga. Então, *Kuaray* parou de indicar o caminho correto que eles deveriam seguir. Tomando o caminho errado eles foram parar na morada dos jaguares. Chegando lá só havia uma jaguar velha em casa, que lhes disse para não ficarem ali para não serem comidos por seus filhos, que logo retornariam. Só que a mãe de *Kuaray* não deu ouvidos à velha e ficou lá. Então voltaram os filhos da velha jaguar e comeram a mãe de *Kuaray*. Estes separaram o feto para que a velha jaguar comesse, mas não conseguiram matar *Kuaray*, mesmo após várias tentativas. Sendo assim, a velha jaguar decidiu criar *Kuaray*. Ele criou o primeiro arco e fez três fechas e passou a caçar para alimentar a velha jaguar, que então ele julgava ser a sua mãe. Aliás, com a caça ele alimentava toda a família dos jaguares. Depois *Kuaray* criou um irmão para ele, o *Jaxy* (futuro Lua¹²²). Ambos vão caçar em uma ilha distante, desrespeitando as ordens da jaguar que julgam ser sua mãe. Na ilha tentam matar um papagaio que lhes conta que a jaguar não é a mãe deles, que na verdade a jaguar comeu a sua progenitora. Então *Kuaray* e *Jaxy*, com ajuda do lobo marinho, construíram uma ponte-armadilha. Quando os jaguares estavam atravessando a ponte os dois irmãos a derrubaram, jogando os jaguares na água. Porém, nem todos morreram afogados e o plano dos irmãos de extinguir os jaguares fracassou. Assim, eles decidiram sair de perto dos jaguares procurando seu pai, morador de uma outra comunidade. No caminho os irmãos vão dando os nomes para as plantas e animais, nomeando também os alimentos. Só depois é que o Sol e o Lua vão para o céu, partilhando a função de iluminar o mundo. O Sol, mais velho e poderoso, ilumina o dia. O Lua, irmão menor e não tão poderoso quanto o Sol, ilumina a noite. Mas, o Lua, mais fraco, fica cansado e tem que descansar. É por isso que existem as fases “do Lua”.

¹²¹ A entrevista com o Marcelo Bitu foi realizada em São Miguel das Missões em conjunto com os pesquisadores Adrian Campana, Carlos Eduardo Neves de Moraes (Carleza) e Nauira Zanardo Zanin.

¹²² Para os Mbyá-Guarani não é “a” lua, mas sim “o” lua, posto que *Jaxy* “é macho”.

Como será visto em detalhes mais adiante, os Mbyá-Guarani possuem duas porções de almas, uma sagrada e outra telúrica. A alma sagrada é chamada de *ñe'ë* e significa, literalmente, “alma-palavra”. Na linguagem Mbyá-Guarani os termos “alma” e “palavra” tem o mesmo significado, o mesmo valor semântico (Ávila, 2005). O *ñe'ë* é a alma e a palavra, a fala dos Mbyá-Guarani é a expressão de sua alma. Os pais das almas-palavras, divindades chamadas de *Ñe'eng Ru E te*, enviam uma nova *ñe'ë* para este mundo quando cada nova criança Mbyá-Guarani é concebida. Do nascimento de uma criança os Mbyá-Guarani dizem que uma alma-palavra tomou assento (Jecupé, 2001). Quando a criança, com cerca de um ano, começar a falar (expressão da alma-palavra) e andar (manter erguido o fluir de seu dizer¹²³) ela será batizada – no ritual do *nimongaraí*. Neste momento o nome da criança será revelado pelo *karaí* (xamã) que coordena o ritual. O nome da criança tem a ver com o *Ñe'eng Ru E te* que envio a *ñe'ë* dela. Para cada *Ñe'eng Ru E te* existe um conjunto de nomes – ver quadro 2 abaixo¹²⁴.

É interessante que o Mbyá-Guarani não possui simplesmente um nome, ele é o próprio nome. O nome é o sua *ñe'ë*. Como escreveu Cristian Pio Ávila, “um Mbyá não se chama Karaí, por exemplo, ele é Karaí, ele é o próprio nome” (Ávila, 2005, p. 76, grifos do autor). E este nome veio de uma divindade que tem um lugar preciso no cosmos Mbyá-Guarani, correspondente a uma direção ordenada segundo os pontos cardinais. Por exemplo, os *Ñanderu kuéry* (os de *Ñanderu*) moram na direção leste, no nascente; já os *Tupã kuéry* (os de *Tupã*) moram “no outro lado, onde o sol se esconde”, no oeste; os *Karaí kuéry* se encontram no leste, relacionados com *paraguaçu*, o grande mar. Isso também pode ser aplicado aos alimentos.

Voltando aos alimentos Mbyá-Guarani e à narrativa sobre a aventura vivida pelos irmãos *Kuaray* e *Jaxy*, ao abandonarem a morada dos jaguares, ao iniciarem uma nova vida longe da “animalidade” os irmãos vão pelo “caminho” nomeando as coisas que encontram, com destaque para os alimentos. Tem-se, então, que neste momento mítico, ao nomear os alimentos, *Kuaray* e *Jaxy* também os estão dotando de almas. O que tem nome tem alma. O nome é a alma. E, mais do que isso, os irmãos estão designando a divindade correspondente a cada alimento, com seu local de origem, sua posição precisa no cosmos.

¹²³ Cf. Pierre Clastres (1990) – voltarei a este ponto mais adiante.

¹²⁴ O quadro foi elaborado por Ávila (2005) mesclando alguns dados de campo com outros apresentados por Cadogan. No entanto, o quadro está incompleto, faltando os dados referentes a Pa-Pá Ychapy e Karaí Ru Ete Mirí, que também são pais de almas-palavra, como salienta o próprio autor.

Quadro 2: A origem dos nomes Mbyá-Guarani

<i>Ñe'eng Ru E Te</i> <i>Pais das almas-palavra</i>		Nomes
Femininos	Ñamandy Chy Eté	Jachuká Jachuká ratá á Ara mirí Ara jerá Ara poty Kerechú Kerechú poty Kerechú atá Kerechú Yvá Kerechú Ratá á
	Karaí Chy Eté	Tatachí Yvá Pará Para reté Pará Mirí Pará poty Pará Jachuká
	Jakairá Chy Eté	Kuaray mimbi Kuaray pa'i Kuaray mirí Kuaray endyjú Kuaray jejú Kuaray rata
	Tupã Chy Eté	Karai rata á Karai rata á ñe'ery Karai tataendy Karai kuchuvi Karai ñe'engijá
	Ñamandú Ru Eté	Kuaray atachi ? atachi ¹²⁵ Verá Verá Mirí Verá chunuá Tupã Kuchuvi Vevé
Masculinos	Karaí Ru Eté	Kuaray atachi ? atachi ¹²⁵ Verá Verá Mirí Verá chunuá Tupã Kuchuvi Vevé
	Jakairá Ru Eté	Kuaray atachi ? atachi ¹²⁵ Verá Verá Mirí Verá chunuá Tupã Kuchuvi Vevé
	Tupã Ru Eté	Kuaray atachi ? atachi ¹²⁵ Verá Verá Mirí Verá chunuá Tupã Kuchuvi Vevé
		Kuaray atachi ? atachi ¹²⁵ Verá Verá Mirí Verá chunuá Tupã Kuchuvi Vevé

Fonte: Elaborado a partir dos dados apresentados por Ávila (2005).

¹²⁵ A interrogação consta no original de Ávila (2005).

Isso tudo ocorreu na transição da Primeira Terra (*Yvy Tenondé*) para a segunda (*Yvy Pyau*). Por razões que serão expostas adiante, os Mbyá-Guarani não costumam falar sobre o seu sistema xamânico cosmológico com indivíduos que não pertencem ao seu grupo – ou o fazem de forma muito ponderada. Por isso os meus dados sobre a transição entre as duas Terras estão repletos de lacunas. Porém, cruzando as minhas informações com as de outros autores, é possível dizer que na Primeira Terra os Mbyá-Guarani eram deuses. Contudo, existia uma hierarquia entre estes deuses. Isso se encaixa nas informações apresentadas por Leon Cadogan (1997), Pierre Clastres (1990) e Hélène Clastres (1978). Segundo estes autores, na ocasião do *iporum* (dilúvio) a maioria dos seres – deuses, na minha análise – que habitavam a primeira terra “ascenderam” ao mundo sobrenatural, ou ao “paraíso”. Os seres que não levavam uma vida virtuosa – os deuses inferiores na hierarquia, na minha visão – foram deslocados para uma nova Terra, ou Segunda Terra, que é a Terra atual, chamada de *Yvy Pyau*. Os seres em questão seriam os Mbyá-Guarani. Esta Segunda Terra foi criada especialmente para dar uma nova oportunidade aos Mbyá-Guarani “ascenderem” ao mundo sobrenatural. Esta é a razão de existência da Terra atual.

Assim, os Mbyá-Guarani estão neste mundo (*Yvy Pyau*) passando por uma espécie de prova (H. Clastres, 1978). Caso se portem em conformidade com os anseios divinos, também se tornarão deuses. A Terra atual é imperfeita e habitada por seres também imperfeitos. O interessante é que nesta Terra imperfeita é que os Mbyá-Guarani buscam se transformarem em seres perfeitos¹²⁶. É o *aguyje*, estado de perfeição do ser – que será melhor abordado adiante – que possibilita a passagem deste mundo para o sobrenatural, ou, a passagem para a divindade. Mas, mesmo habitando o mundo imperfeito, os Mbyá-Guarani se nutrem com alimentos perfeitos. Alimentos estes que foram criados pelos deuses e que alimentavam as divindades – muitos destes alimentos inclusive já existiam na *Yvy Tenondé* e foram simplesmente deslocados para a Terra atual. Os deuses – leitura minha a partir da etnografia – “mandaram” estes alimentos para a Terra atual para que os Mbyá-Guarani possam atingir a perfeição. Interessante isso! No melhor estilo “somos o que comemos”. Para serem perfeitos é preciso que comam alimentos perfeitos. Para serem deuses é preciso comer o alimento dos deuses.

Pode parecer um castigo divino o fato dos Mbyá-Guarani terem sido enviados para este mundo a fim de passar por uma espécie de prova, mas não é um castigo. Ao contrário, é uma bênção. É uma nova chance que os deuses generosos estão dando aos Mbyá-Guarani para

¹²⁶ Ver mais sobre isso na seção 5.3.

que eles também se tornem deuses. E, para tanto, os deuses enviaram para este mundo, junto com os Mbyá-Guarani, os alimentos que auxiliam nesta empreitada. Em campo, por diversas ocasiões, os Mbyá-Guarani destacaram esta generosidade dos deuses e a gratidão para com eles. Trata-se de uma relação diferenciada com as divindades, que nenhum outro tipo de ser deste mundo possui. Ocorre que, como já havia sido destacado por Hélène Clastres (1978) e Pierre Clastres (1990) sobre a mitologia Guarani em geral, os Mbyá-Guarani gozam do status de “escolhidos” pelos deuses, pois foram eles os primeiros a receber o adorno de plumas.

Os Mbyá-Guarani vivem neste mundo (*Yvy Pyau*) com os alimentos criados pelas divindades, porém as divindades responsáveis pela alma destes alimentos encontram-se no mundo sobrenatural¹²⁷. Estas divindades são geralmente designadas pelos Mbyá-Guarani com os “já” dos alimentos, que em tradução literal significa donos – podendo também significar protetores, com observou Ramón Fogel (1998)¹²⁸. Então, os alimentos estão em um mundo, mas os seus donos, seus controladores ou seus protetores residem em outro. Desta forma, o cultivo de qualquer alimento tradicional pelos Mbyá-Guarani passa obrigatoriamente pelo domínio do sobrenatural, por um respeito às prescrições divinas. Ocorre que ao “dispor” os alimentos na *Yvy Pyau* os deuses também estabeleceram as formas que estes devem ser cultivados.

Cada espécie tem a sua forma peculiar de cultivo, em consonância com o estabelecido pelo seu já. O respeito às técnicas prescritas é um dos determinantes do caráter sagrado dos alimentos tradicionais. O alimento não é sagrado apenas por ser originário dos deuses, mas é sagrado porque ele, também, é cultivado segundo as técnicas ensinadas pelos deuses. E os Mbyá-Guarani vêm mantendo essas técnicas desde tempos imemoriais – eles preservam as sementes das suas plantas tradicionais a partir da aplicação das técnicas tradicionais de cultivo. Estas técnicas são dominadas por todos os indivíduos deste grupo: homens e mulheres, até mesmo crianças demonstram profundo conhecimento sobre elas – muito porque todos os Mbyá-Guarani colaboraram nas tarefas de obtenção dos alimentos.

Não vou especificar cada uma destas técnicas¹²⁹, isso por si só já daria uma tese. Em linhas gerais, que se aplicam a todas as espécies da horticultura Mbyá-Guarani, pode-se observar uma ausência de limites rígidos entre os roçados, a mata e o espaço denominado

¹²⁷ Este, como veremos adiante, não possui fronteiras estanques que o distingue do domínio mundano dos Mbyá-Guarani.

¹²⁸ Conforme Tânia Stolze Lima (2005) concepção semelhante ocorre entre os Yudjá (ou Juruna). Entre os Yudjá tudo tem dono (*iwa*). É se dono daquilo que se faz existir, do que te pertence ou do que se controla. Também é dono o primeiro a fazer alguma coisa.

¹²⁹ As técnicas de cultivos de alguns dos produtos alimentares dos Mbyá-Guarani estão melhor detalhadas em Tempass (2005a).

como “pátio” das casas e/ou aldeia¹³⁰. As *tekoá* Mbyá-Guarani são constituídas de um espaço contínuo, com zonas de transição onde os três “ambientes” se fundem, ou se confundem. Não há fronteiras entre os diferentes ambientes, mas sim um ambiente interpenetrando no outro. Isso não ocorre apenas nas suas roças, mas também em todo o espaço ocupado pelos Mbyá-Guarani. A espacialidade por eles construída não apresenta limites rígidos, não existindo fronteiras fixas entre um espaço e outro. Tudo é contínuo, fluído, tênue. Um ambiente não acaba em um determinado lugar e pronto. Ele vai acabando aos poucos, vai se metamorfoseando em um outro, através de zonas de transição que compreendem mistos de dois ou mais ambientes. Assim, o pátio de uma casa se estende e se confunde com o pátio da outra, que se confundem com as roças de um produto, com as roças de outro produto, com o campo, com o mato, etc., ao mesmo tempo em que tudo é caminho¹³¹.

Diferentemente dos “nossos” modelos de plantio, nas roças dos Mbyá-Guarani não existem linhas retas. Os contornos do roçado seguem as inclinações do terreno, sendo que a limpeza da vegetação da área é feita apenas nas áreas mais planas. Geralmente os Mbyá-Guarani também optam por não avançar os seus roçados por áreas onde a vegetação é de difícil remoção. Sendo assim, os contornos dos roçados são extremamente sinuosos. Se é que se pode falar em contornos, uma vez que as áreas se interpenetram – o mato avança entre as roças e as roças adentram um pouco o mato; o roçado avança sobre os pátios das casas e vice-versa. Onde são semeadas as plantas, parece que as sementes são distribuídas de modo aleatório no solo – porque não são semeadas em linhas. Mas, apenas parece. Existe toda uma ciência nesta distribuição. São formas que, segundo os Mbyá-Guarani, garantem um melhor aproveitamento do terreno, bem como a máxima rentabilidade das espécies cultivadas. Além disso, como me contou um interlocutor, as plantas devem ser semeadas de maneira que se sintam “felizes umas com as outras, se plantar muito perto ela não fica alegre”. E, estas formas de plantio foram ensinadas por *Nanderú*.

Também é característico dos roçados Mbyá-Guarani que diversas espécies partilhem a mesma área. Numa primeira olhada tudo parece um caos, várias plantas misturadas, aparentemente sem nenhuma lógica. Abóboras crescem entre pés de mandioca. Batatas-doce entre pés de milho. Melancias são semeadas no meio da plantação de aipim. E assim por

¹³⁰ Segundo Bartomeu Meliá (1986 e 1989) uma *tekoá* baseia-se no complexo casas-roças-mata, três espaços que se interligam e se completam, inclusive no que tange a obtenção e preparação dos alimentos Mbyá-Guarani, conforme será exposto a seguir.

¹³¹ Como será visto adiante, este é um ponto bastante delicado na cultura Mbyá-Guarani em contraste com as práticas da sociedade envolvente, pois atualmente muitos Mbyá-Guarani vivem confinados entre as cercas que os *juruá*, primando pela rigorosa delimitação de tudo, põem em torno das *tekoá*.

diante. Sem falar nos tocos remanescentes da limpeza do terreno. Se para “nós”, no estranhamento, tudo parece caos, para os Mbyá-Guarani é o modelo perfeito. Inclusive esteticamente perfeito – o bonito são as plantas “misturadas”. Os diferentes tipos de plantas que podem dividir o mesmo espaço, o período de plantio de cada uma delas, o distanciamento entre elas, etc., tudo segue uma ciência secular, prescrita pelos deuses. E esta distribuição peculiar de plantas no terreno é o que confere a tradicionalidade, a sacralidade e a “gostosura” dos alimentos Mbyá-Guarani.

Imagen 2: Pés de melancia e abóbora crescendo juntos nos roçados Mbyá-Guarani



Os cultivos Mbyá-Guarani também se caracterizam pela ausência de adubos, agrotóxicos e irrigação. Estes são desnecessários. Os alimentos são criações dos deuses e são plantados como as divindades ensinaram aos Mbyá-Guarani. Além disso, os deuses (os já de cada alimento) também são responsáveis pelo crescimento das plantas. Esta estreita ligação dos Mbyá-Guarani com as suas divindades faz com que todas as etapas da alimentação, desde o plantio até o consumo, sejam marcadas por inúmeros ritos. O plantio tem seu início com ritos na *Opy* (casa de rezas), quando os Mbyá-Guarani solicitam aos deuses o crescimento das plantas. As sementes que serão plantadas participam deste rito – que alguns Mbyá-Guarani traduziram como o “batismo das sementes”. Depois, enquanto as plantas crescem na roça, outros ritos se repetem, também visando a produção dos alimentos. Por fim, após a colheita,

período de festas entre os Mbyá-Guarani, novos ritos são feitos para agradecer os alimentos obtidos. Isso é muito significativo, pois o sucesso ou fracasso na produção dos alimentos está relacionado com o sucesso ou fracasso na execução dos rituais, na comunicação com os *já* das plantas. E os *já* das plantas possuem uma porção sua nas próprias plantas. Desta forma, como concluiu Fogel (1998), para que as rezas (os ritos) produzam efeitos elas precisam ser escutadas pelas plantas e pelos seus protetores sobrenaturais. Se os Mbyá-Guarani fizerem os ritos corretamente não irá lhes faltar alimentos. Assim, irrigação, adubos e/ou agrotóxicos não fazem sentido entre os Mbyá-Guarani. Basta “rezar” para que as plantas cresçam¹³². Realizando os rituais, corretamente, é certo que os deuses farão as plantas crescerem. Não tem erro! Tanto é que alguns Mbyá-Guarani, ao falar destes ritos, afirmam que “mandam” as plantas levantarem.

Os deuses (os *já* de cada alimento) integram um verdadeiro sistema de colaboração entre eles para tornar possível a alimentação Mbyá-Guarani. Este é um ponto bastante delicado de ser abordado, posto que os Mbyá-Guarani, com o intuito de preservar a sua cultura e evitar estigmatizações, entre outros motivos, evitam falar sobre o seu sistema xamânico-cosmológico com os *juruá*. E, nas poucas vezes que falam algo sobre o sistema xamânico-cosmológico, geralmente apresentam um discurso medido, um misto de explicitação (para pontuar a identidade étnica), simulacro e ocultação¹³³ (para evitar estigmatizações) (Tempass, 2007). Quando os Mbyá-Guarani falam sobre as suas divindades geralmente mencionam apenas o nome de *Nanderu*. Este é a principal divindade dos Mbyá-Guarani, geralmente referido como “nosso pai eterno”. O fato de mencionar apenas o nome de *Nanderu* e a ele atribuir as características e funções de todas as outras atividades é, para os Mbyá-Guarani, uma forma de simplificar as explicações de seu sistema xamânico-cosmológico aos interlocutores *juruá*. Como os *juruá* são monoteístas, nada mais lógico, aos olhos dos Mbyá-Guarani, do que tentar traduzir o seu sistema xamânico-cosmológico nestes termos. “Pros brancos entender!” – como costumam dizer. Além disso, resumindo todo o seu sistema xamânico-cosmológico a uma única divindade eles estão, de certa forma, impedindo que os *juruá* dominem o seu sistema de crenças e, assim, protegem a sua cultura e evitam estigmatizações. Ou seja: “pros brancos não entender”. Desta forma, tudo é *Nanderu!* Quem

¹³² Segundo os Mbyá-Guarani é por isso que o sapo (*kururu*) não morre de fome. Todas as noites ele canta (reza) para os deuses pedindo o alimento.

¹³³ Esta estratégia Mbyá-Guarani é chamada de *jakore*, que significa enganar, desviar. Nas seções seguintes serão analisadas algumas ocasiões alimentares em que o *jakore* é acionado.

criou o milho? *Ñanderu!* Quem ensinou a plantar? *Ñanderu!* E assim por diante¹³⁴. Entretanto, os Mbyá-Guarani, como já afirmado, são politeístas. Qualquer pesquisador que tenha uma vivência mais constante com os Mbyá-Guarani observa facilmente que além de *Ñanderu* existem *Tupã*, *Jakáira*, *Ñamandú* (que também é um *Ñanderu*), entre muitos outros. Os *kuéry* (grupo de indivíduos) encontrados nas *tekoá* Mbyá-Guarani¹³⁵ também existem no domínio sobrenatural. Os *já* também estão agrupados em *kuéry*. E, como já afirmado, existe uma hierarquia entre estes deuses, sendo que o – digamos – “líder” de todos é *Ñanderu*. Só que são milhares – ou talvez milhões – de deuses no panteão Mbyá-Guarani, pois muitos Mbyá-Guarani já se tornaram deuses. Todos bem posicionados na linha hierárquica. Os *Tupã* *kuéry*, por exemplo, são inúmeros seres que habitam o mundo sobrenatural e que estão subordinados a *Tupã*. Os *Jakáira* *kuéry*, todos os subordinados a *Jakáira*. E assim por diante. O interessante é que essa hierarquia se estende até os Mbyá-Guarani que habitam este mundo, deuses em potencial.

Então, se é fato, como os Mbyá-Guarani costumam afirmar, que todos os seus alimentos tradicionais foram criados por *Ñanderu*, também é fato que os irmãos *Kuaray* e *Jaxy* dotaram estes alimentos de um nome, de uma alma, e com isso estabeleceram as divindades que são os *já* dos alimentos¹³⁶. Como me afirmou certa vez um Mbyá-Guarani, “toda comida tem o seu dono ... o seu próprio”. Assim, o milho tem um “dono”, o feijão outro, etc. São seres espraiados na hierarquia sobrenatural. A estes deuses específicos, ou ao conjunto de deuses subordinados aos “donos” dos alimentos, que os Mbyá-Guarani dirigem os seus ritos. Mas, os ritos podem ser dirigidos diretamente a *Ñanderu*, que é o “chefe” de todos os *já*. Funciona mais ou menos assim: caso um *já* não esteja atendendo as preces dos Mbyá-Guarani, o jeito é “reclamar” com o chefe desse *já*. Então o sucesso no cultivo de cada diferente espécie alimentar depende da correta execução dos ritos, da perfeita comunicação com os *já* e do bom “relacionamento” entre ambas as partes¹³⁷. Isso explica, segundo os Mbyá-Guarani, porque num mesmo período e terreno um cultivo pode render muito enquanto

¹³⁴ Uma outra hipótese para explicar apenas o uso do termo *Ñanderú* para designar todas as divindades é a idéia de *Kuéry*, que é o coletivo, o plural. *Ñanderú* (ou *Ñanderú Tenondegua* – deus supremo) é a divindade principal, que, hierarquicamente, chefia todas as outras divindades. Assim, para os outros deuses seria possível indicá-los como os *Ñanderú Kuéry*, ou, traduzindo, os deuses de *Ñanderú*, os deuses que pertencem a *Ñanderú*. Assim, ao dizerem que uma determinada divindade também é um *Ñanderú*, os Mbyá-Guarani estão afirmado que a divindade pertence ao grupo de deuses comandados por *Ñanderú* (*Tenondegua*). Enfim, tudo é obra de *Ñanderú*, pois ele tudo controla. Contudo, esta hipótese, caso seja comprovada, não exclui a estratégia dos Mbyá-Guarani manterem em segredo os seus outros deuses.

¹³⁵ Sobre isso Cf. Gobbi (2008).

¹³⁶ Alguns relatos dão conta de que *Kuaray* e *Ñanderu* são a mesma divindade em temporalidades diferentes.

¹³⁷ Este bom “relacionamento” está baseado na reciprocidade entre as partes. Pelo cumprimento dos preceitos divinos, os Mbyá-Guarani “recebem” alimentos em troca, e vice-versa.

outro, quase nada. A safra de milho pode ser boa enquanto que a de feijão, má. É porque são alimentos com “donos” diferentes. Infelizmente, nenhum Mbyá-Guarani quis contar quem é o “dono” de quê. E as poucas informações que consegui obter sobre isso são contraditórias.

O poder, a força vital, e as características dos deuses se estendem para as espécies vegetais das quais eles são “donos”. Isso é um pouco complicado, mas é como se um pé de milho fosse uma parcela da divindade “dona” dele. Como já exposto a alma é o nome, e o nome é o próprio ser. Por exemplo, um Mbyá-Guarani não se chama simplesmente Verá, ele é Verá. E, aplicando isso às plantas, temos que os alimentos cultivados nas roças são alma/nome/planta. A alma de uma planta é “uma parte” do seu “já”. Ou, simplesmente, a alma é o “já”. Assim, é interessante notar que a roça, para os Mbyá-Guarani, é um espaço extremamente importante, digno de todas as atenções. A roça é um ambiente onde a força e o poder sobrenatural se fazem presentes – grosso modo, as divindades estão plantadas lá. Considerando as características da horticultura Mbyá-Guarani, onde várias espécies dividem o mesmo terreno, podemos especular que a força de diversos “donos” se fundem neste ambiente. Se por um lado misturar espécies é aumentar o rendimento dos alimentos cultivados pela “cooperação” entre as diferentes plantas, por outro lado ao semear diferentes plantas (com diferentes já) os Mbyá-Guarani estão aumentando o leque de forças sobrenaturais que incidem sobre o terreno. Enfim, a roça é um lugar “sagrado” para os Mbyá-Guarani.

Neste complicado quebra-cabeças de relação e colaboração de diversos deuses “donos” das espécies na produção dos alimentos Mbyá-Guarani destaca-se o papel de *Tupã* e/ou dos *Tupã kuéry* (conjunto de já subordinados a *Tupã*). Os *Tupã kuéry* são “donos” de vários elementos da natureza, inclusive alimentos. *Tupã* é geralmente mencionado pelos Mbyá-Guarani como o “já” da chuva. E tal qual acontece com os alimentos, *Tupã* é a própria chuva. Sendo assim, neste contexto de colaboração entre deuses, *Tupã* é um colaborador importantíssimo na criação e produção dos alimentos dos Mbyá-Guarani. Antes de qualquer alimento ser criado houve o aparecimento de *Tupã*, a chuva. Até hoje, para que qualquer planta brote, é indispensável o aparecimento de *Tupã*.

Esse quando Guarani fizeram a rocinha e não tem facão, bateram com esse pauzinho, bateram taquarinha, quebrando, quebrando tudo e depois secou e depois botaram foguinho e queimaram bem queimadinho e depois só cinza ... Só virou cinza. Olhavam ... O que vamos plantar? O que vai ser, né? Pensando. O *karaí* ... O *karaí* que pensava, *kuña-karaí* pensava. E depois veio a chuva, chuva forte, e ... Derrampa os trono, o *Ñanderu*, o *Tupã*. Chove bastante e depois choveram dois dias. Chuva forte. E depois passou, e durava mais ou menos quatro, cinco dias. E depois eu caminhava,

depois de passar o tempo chuvoso, o dona da rocinha, né? Não foi plantado não. Eles nasceram por si.

Aí despejaram Tupã. Aí depois outro parte tem ... Nasceram melancia. Depois outro parte nasceram abóbora. E, e assim [...] já achava importante e ... Cuidava aquele, cuidava muito, muito, muito, e depois grande tem ... [...] Grande e depois no fim granando, que já tem grão. Quando seco, juntamos aquele, não comeram, e depois acha bonito, espiga bonita, deixou para semente, aí brotou de novo.

É a chuva! Tupã é o Deus que tá no trono e se derrampa, né? Derrampa e faz o trono e semeia algum parte que quer bem o Deus. É ele que traz semente. Então esse aí que o governo não querem compreender ... Só de ... Queria que compreendesse ... [...] Do fundo, do fundo do corpo, do fundo dos cadáveres do ar, e quando na conversa, da sabedoria que ele podia espalhar por todo o mundo. Ele não pensa pro índio. É isso aí. Tô dizendo essa maneira porque eu sei (Mbyá-Guarani, entrevista em junho de 2005).

O interessante do trecho transcrito acima é que *Tupã* colaborou com as outras divindades para o surgimento das primeiras plantas¹³⁸ e desde então colabora – com outros já – para a reprodução destas plantas. Outro fato interessante é que, pela narrativa, desde o princípio os Mbyá-Guarani praticam o modelo horticultor que eles chamam de tradicional – limpando o terreno e queimando os restos da vegetação. E, mais interessante ainda, a forma tradicional de preparar as roças surgiu antes mesmo de serem criadas as plantas tradicionais.

Tupã (ou os *Tupã kuéry*) também é colaborador nos alimentos de origem animal. Ocorre que, segundo os Mbyá-Guarani, toda água que existe nesta terra é oriunda da chuva e todo o animal precisa de água para sobreviver. Assim, *Tupã* é fundamental em toda a alimentação Mbyá-Guarani. E, como os Mbyá-Guarani também precisam consumir água para sobreviver, *Tupã* é condição necessária para a sobrevivência deles neste mundo. Sem a colaboração de *Tupã* não haveria água para beber, para o crescimento dos alimentos cultivados nas roças e dos coletados nas matas, para o crescimento dos peixes e animais caçados. Em suma, sem *Tupã* não haveria alimentos. E isso também se aplica aos outros inúmeros já dos alimentos Mbyá-Guarani. É por isso que os Mbyá-Guarani precisam manter um bom relacionamento com os diferentes já, prepostos dos deuses. E esse bom relacionamento passa por uma boa comunicação ritual.

Portanto, cada planta cultivada pelos Mbyá-Guarani em suas roças possui uma posição precisa na cosmologia Mbyá-Guarani, uma alma. Isso faz com que a “reza” – como falam os Mbyá-Guarani para os *juruá* compreenderem – seja um dos elementos das técnicas de cultivo.

¹³⁸ Depois Kuaray e Jacy deram nomes a estas plantas. E, como ocorre com o batismo das crianças Mbyá-Guarani, ao determinar um nome para as plantas os irmãos indicaram a divindade de origem da alma de cada planta.

3.3 - A coleta

Em um trabalho realizado com quatro grupos Mbyá-Guarani no nordeste argentino Martinez-Crovetto observou que estes grupos possuíam um grande conhecimento das espécies vegetais, além da língua ser mais rica do ponto de vista botânico-lexicográfico, em comparação com a sociedade envolvente. Segundo ele, os Mbyá-Guarani conhecem 639 espécies vegetais, das quais 590 possuem nomes e 438 são de alguma forma empregadas¹³⁹. Ou seja, 74,2% das espécies vegetais conhecidas são empregadas para alguma finalidade. Destas espécies conhecidas 64% são de uso medicinal, 18% de uso alimentar, 17% de uso “supersticioso”, 3% fornecem água ou bebidas, 2% são empregadas na construção de casas, 2% são utilizadas para a construção de artefatos bélicos, 2% são empregadas na cestaria, 2% são ictiotóxicas, 1% usa-se na produção de têxteis, 1% na produção de corantes, 1% para fazer ataduras e 0,4% utilizadas como escovas¹⁴⁰ (Martinez-Crovetto apud Ikuta, 2002).

Com base em minha etnografia afirmo que mais de noventa por cento das espécies vegetais úteis¹⁴¹ para os Mbyá-Guarani são objeto da atividade de coleta. Mas, no tocante à alimentação, a coleta responde por uma pequena parcela dos alimentos obtidos pelos Mbyá-Guarani – arrisco que seja entre dez e quinze por cento. A coleta fornece majoritariamente frutas, que são apresentadas aos *juruá* como “as balas dos Guarani¹⁴²”. As frutas mais apreciadas – não necessariamente as mais consumidas - pelos Mbyá-Guarani são as seguintes: *guãpitá* (fruto da pindó), *araxa guaxu* (goiaba), *araxa* (araçá), *araxiku* (*araticum*), *yva pytã* (pitanga), *yvaporaity* (guaporati), *pacoa* (banana), *yvyra japiro* (cereja), *yvaviju* (guabijú) ou

¹³⁹ Lévi-Strauss (1989) desconstrói a idéia até então vigente de que nas sociedades “primitivas” só as coisas úteis possuíam nomes – de que os “selvagens” nomeavam e conceituavam unicamente em função das suas necessidades. Como aponta o autor, os indígenas possuem classificações muito elaboradas, com inúmeras categorizações. “As espécies animais e vegetais não são conhecidas porque são úteis; elas são consideradas úteis ou interessantes porque são primeiro conhecidas (Lévi-Strauss, 1989, p. 24).

¹⁴⁰ Não tive acesso ao trabalho de Martinez-Crovetto, apenas aos dados deste autor apresentados por Agda Ikuta (2002), que estudou o sistema horticultor Mbyá-Guarani. Os percentuais de uso dos vegetais apresentados ultrapassam os 100%, fato que certamente se deve ao múltiplo uso de cada espécie. Na minha etnografia esse múltiplo uso sempre foi muito patente. Por exemplo, para os Mbyá-Guarani todo alimento é remédio. Outro exemplo é a *pindó* (palmeira jerivá), que pode ser classificada em todas as categorias apresentadas por Martinez-Crovetto (exceto a produção de corantes).

¹⁴¹ Excluo desta estimativa as espécies vegetais de utilidade indireta para os Mbyá-Guarani. Explico: muitas plantas não são úteis para os Mbyá-Guarani, mas servem de alimento para os animais que são consumidos por eles. Também existem plantas – estas incluídas na estimativa – de utilidade estética e/ou que são utilizadas somente como indicadoras – plantas que “indicam” as condições climáticas, geológicas ou as possibilidades de caça, por exemplo.

¹⁴² Frente à sociedade envolvente os Mbyá-Guarani se designam unicamente pelo termo “guarani”.

guavijú), *guavirá* (guabiroba ou guabirova), entre muitas outras. Outras frutas que não souberam me informar o nome em português são: *guaimbé*, *pakuri*, *agua'í*, *va'í*, etc. Mas, a despeito das apreciadas frutas, os itens mais almejados da coleta são: *jejúruá* (palmito), *jejy*, *mbypetÿ* ou *pindóruã*¹⁴³ (palmito da palmeira *pindó*), *ixó* (larva que cresce no tronco da palmeira *pindó*, popularmente conhecido no Brasil por “coró”) e o *ei* (mel).

A possibilidade de boa coleta depende da qualidade da mata onde é desenvolvida. A mata – ou “o” mato, como enfatizam os Mbyá-Guarani – é o lugar por excelência dos Mbyá-Guarani. Como já exposto com base em Melià (1986 e 1989), uma *tekoá* está baseada no complexo mato-roça-casas. O mato cerca as casas e as roças. Em termos de ocupação territorial, a área de mato é inúmeras vezes maior do que as outras duas juntas. Em outras palavras, uma *tekoá* para atender as condições do *ñande rekó* Mbyá-Guarani precisa ter muito mais áreas de mato do que de casas e roças. Inúmeras vezes maior. Em termos de rendimento da produção alimentar esta maior proporção de matas pode ser explicada porque os alimentos obtidos na coleta são poucos se comparados aos obtidos na horticultura, em uma mesma porção de terreno. Numa estimativa obtusa podemos estimar que se uma roça de um hectare alimenta uma família através da horticultura, para alimentar a mesma família satisfatoriamente com os produtos da coleta são necessários centenas, ou talvez milhares, de hectares de mata¹⁴⁴. É preciso ter muita mata para contemplar as múltiplas possibilidades da coleta. E os Mbyá-Guarani, desde a origem da *Yvy Pyau*, escolheram – e ainda escolhem – “morar no mato”. Eles têm que “se criar no mato”, como me explicaram alguns interlocutores. Quando *Ñanderú* criou a *Yvy Pyau* para os Mbyá-Guarani viverem, ele também criou o mato no qual este grupo étnico deve morar e dele tirar as condições necessárias para a sobrevivência. *Ñanderu* ao fazer o mato o “recheou” de alimentos para os Mbyá-Guarani. Como me contou aos risos o cacique do Petim, “o mato é o armazém do índio”. Os *juruá* quando precisam de algum alimento vão ao armazém, os Mbyá-Guarani vão ao mato¹⁴⁵.

Entre os Mbyá-Guarani correm duas diferentes versões sobre os diferentes ambientes da *Yvy Pyau*, a Terra atual. Na primeira versão *Ñanderu* criou o mato para os Mbyá-Guarani e o campo para os demais grupos, ou simplesmente para os *juruá*. Só que os *juruá*, muito maus, não se contentaram apenas com os campos que a divindade lhes destinou e avançaram sobre

¹⁴³ Este é um dos muitos casos em que diferentes informantes apontaram diferentes nomes para os mesmos alimentos.

¹⁴⁴ Horticultura e coleta são atividades complementares na produção alimentar Mbyá-Guarani. O exemplo acima foi utilizado com fins didáticos, mas, na prática do sistema alimentar tradicional dos Mbyá-Guarani nenhuma família se alimenta unicamente com alimentos das roças ou da coleta.

¹⁴⁵ Aqui também estão incluídos os produtos das roças, posto que na lógica dos Mbyá-Guarani as roças ficam no mato, as *tekoás* ficam no mato, o mundo Mbyá-Guarani é o mato.

as áreas de matas destinadas aos Mbyá-Guarani¹⁴⁶. Na segunda versão tanto o mato quanto o campo foram criados por *Nanderu* para os Mbyá-Guarani. Mas, estes não se utilizaram do campo, não havia nada no campo que fosse interessante para os Mbyá-Guarani. Assim o campo ficou despovoado. Então, quando os *juruá* chegaram neste continente eles eram muito pobres, não tinham o que comer, não tinham onde morar e plantar. Os Mbyá-Guarani ficaram com pena dos *juruá* e num ato de extrema bondade – característico dos Mbyá-Guarani em toda a história do contato com a sociedade envolvente – deixaram os *juruá* viver nos campos. Só que os *juruá*, sempre maus, ocuparam os campos e também as matas. Nas duas versões da história os *juruá* desrespeitaram os limites acordados e avançaram sobre o território destinado aos Mbyá-Guarani.

Assim como entre os *juruá* existem os “armazéns de vila” e os hipermercados, para os Mbyá-Guarani também existem os matos “bons” e os matos “ruins” para a coleta, em função da diversidade vegetal que eles apresentam¹⁴⁷. Os Mbyá-Guarani procuram estabelecer as suas *tekoá* nos matos “bons”, ou próximos destes posto que, como já comentado, a espacialidade Mbyá-Guarani não comporta a noção de fronteiras. Os matos “bons” são conhecidos por *yvy porã*, literalmente “mato bonito”. Estas matas, por uma série de razões, principalmente sagradas e alimentares¹⁴⁸, são definidas como “os lugares eleitos”, onde os Mbyá-Guarani - também através da sua alimentação - podem vivenciar o seu *ñande rekó*. A Mata Atlântica é um “hipermercado” para os Mbyá-Guarani, é um ótimo ambiente para a realização da coleta. Ela é composta por diversos tipos de formações vegetais nativas, resultantes de diferenças de solo, relevo, hidromorfismo e clima. Na Mata Atlântica existem encraves de cerrado e estepe e zonas de tensão ecológica; floresta estacional decidual, floresta estacional semidecidual, floresta ombrófila aberta, floresta ombrófila densa, floresta ombrófila mista; e formações pioneiras (como restingas, manguezais, campos sulinos e vegetação fluvial ou lacustre) (Ladeira e Matta, 2004). Temos assim que a mata boa (*yvy porã*) é boa pela sua diversidade. Neste complexo quebra-cabeças em que vários tipos de mata compõem o espaço almejado pelos Mbyá-Guarani, podemos afirmar que uma mata boa pode ser composta pela junção de várias matas ruins. As matas se complementam formando, no conjunto, um bom lugar para morar.

¹⁴⁶ Sobre isso ver Vietta (1997).

¹⁴⁷ Trago tal comparação unicamente em função da quantidade e da variedade de produtos disponíveis em cada estabelecimento. Mas, gostaria de deixar claro, que não é a minha intenção afirmar que os hipermercados são “melhores” do que os armazéns de esquina. Não há julgamento de valor na comparação.

¹⁴⁸ Como já apontado e será melhor analisado adiante, a alimentação tradicional Mbyá-Guarani está relacionada e é definida pelas diversas divindades do grupo. A alimentação tradicional é sagrada.

Segundo Maria Inês Ladeira e Priscila Matta (2004) os Mbyá-Guarani aplicam aos seus principais ambientes as seguintes denominações: *yvy yvate* (morros ou serras); *yvy mbe* (terrenos planos); *yvy yapo* (terrás alagadas); *ka'agiüy poru ey* (ambientes que nunca foram alterados pelo homem); *ka'agiüy ete* (matas virgens, as matas verdadeiras); *ka'agiüy karape'i* (matas baixas e capoeiras); *yvyra ataëy eta* (matas com árvores moles, utilizadas no artesanato); *xararakã* (vegetação de mangue); e *kapii* (locais com herbáceas utilizadas na cobertura das casas). Todas estas formações são encontradas na Mata Atlântica. O curioso é que o amplo território ocupado pelos Mbyá-Guarani¹⁴⁹ coincide, quase totalmente, com a presença de Mata Atlântica. Esta é encontrada no litoral brasileiro, desde o Rio Grande do Sul até o Rio Grande do Norte. Mas, embora “atlântica” no nome, esta mata se estende pelo interior dos estados brasileiros do Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro, São Paulo, Mata Grosso do Sul, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. E também pode ser encontrada em algumas partes da Argentina e Paraguai (LADEIRA e MATTA, 2004).

A atividade de coleta é pre eminentemente masculina, podendo ser feita de forma individual e/ou coletiva. As mulheres raramente se põem a caminhar no mato e quando o fazem é sempre na companhia de algum homem. Como afirmam os Mbyá-Guarani, “mato não é lugar de mulher”. Mas, nas raras vezes em que percorrem o mato desenvolvendo coleta as mulheres focam principalmente nas ervas medicinais (os famosos “remédios do mato”) e estéticas.

Os meninos, a partir dos oito anos, começam a acompanhar os adultos (geralmente o pai) nas caminhadas na mata, como uma forma de aprendizado das atividades nela desenvolvidas (Larricq, 1993). Confesso que em campo, nas muitas vezes que percorri as matas com os Mbyá-Guarani, nunca fomos acompanhados por crianças. Mas, muitas vezes por adolescentes entre doze e quinze anos. Estes se movimentavam com uma postura confiante que, com certeza, percorreram muitas matas desde crianças. Houve uma única exceção em que uma menina ainda de colo nos acompanhou na caminhada – sempre nos ombros dos pais – porque, por ser muito nova, não poderia ficar distante deles¹⁵⁰.

Se para nossa sociedade a coleta, que raramente desenvolvemos, não se configura em um trabalho, pois julgamos muito “fácil” simplesmente recolher os frutos prontos, para os Mbyá-Guarani ocorre o contrário. A atividade parece fácil, mas é encarada como muito

¹⁴⁹ Ver mapa 1 no capítulo 1.

¹⁵⁰ Esta caminhada foi realizada na Ponta da Formiga, no município de Barra do Ribeiro (RS), com a equipe constituída pela FUNAI para identificação e delimitação da área, há muito almejada pelos Mbyá-Guarani. Voltarei a esta caminhada mais adiante, quando será trabalhada a importância da felicidade das crianças.

trabalhosa pelos Mbyá-Guarani. O bom coletor também goza de um *status* diferenciado no grupo, principalmente quando se trata da coleta de mel (*ei*) e *ixó*. Mas, para compreender melhor este ponto é preciso diferenciar duas formas de coleta praticadas pelos Mbyá-Guarani: a ocasional e a planejada. A primeira ocorre quando os Mbyá-Guarani vão caminhar no mato por razões outras (como a caça, por exemplo) e acabam “achando” alguma coisa, levando-a na sua volta para a aldeia. A segunda é quando os Mbyá-Guarani vão ao mato intencionalmente para praticar a coleta, executando previamente os rituais necessários para obter êxito na empreitada. Os que têm sucesso nas coletas planejadas são considerados “bons coletores”; os que “acham” frutos pelo caminho são considerados simplesmente “sortudos”.

Na modalidade ocasional, toda caminhada pela mata pode resultar numa coleta. Neste tipo de coleta os frutos obtidos são, geralmente, consumidos no próprio local em que são colhidos. Ao avistar uma árvore carregada de frutos os Mbyá-Guarani interrompem a sua caminhada por alguns instantes e se põem a consumir alguns frutos, seguindo logo após o seu caminho. Mas, nos casos de coleta ocasional em que alguns frutos são levados para os demais membros da unidade de comida que ficaram na aldeia, estes são muito poucos numericamente. Ocorre que, como não se foi ao mato preparado para a coleta, não há condições de transporte de grande quantidade de carga. Na ocasião, os Mbyá-Guarani não levaram bolsas ou balaios consigo. Então, aos olhos dos demais Mbyá-Guarani da unidade de comida, o coletor ocasional não se equipara ao coletor que age com planejamento, pois o primeiro sempre trará uma quantidade pouco significante de produtos, além de ter contado com a “sorte”.

Contudo, nesta modalidade também há exceções. Quando ocasionalmente os Mbyá-Guarani se deparam com um “remédio do mato”, um fruto muito apreciado, *ixó* ou *ei* – ou algo que um indivíduo da aldeia esteja precisando –, eles podem abortar a sua caminhada e se dedicar a confeccionar, no próprio local, formas de transportar o que foi encontrado. Eles podem trançar algumas folhas grandes e obter um balao “descartável”, ou podem escalar uma *pindó* e cortar uma parte que parece uma vagem gigante (com cerca de um metro, onde se formam as flores da árvore), esvaziá-la e nela guardar os frutos. Essa técnica é muito utilizada para o transporte de mel. Frutos que dão em cachos podem ser amarrados com cipós. Os *ixó* podem ser simplesmente espetados em delgadas varas. Em campo também pude presenciar formas curiosas de transporte, como usar camisas para fazer sacolas ou simplesmente preencher um chapéu com os frutos. Mas, como já afirmado, a improvisação das formas de

transporte é uma exceção. Mesmo quando encontram algo de que muito necessitam o mais comum é voltar ao local um outro dia, então preparados para transportar os produtos.

Há também as árvores frutíferas junto das casas dos Mbyá-Guarani, ou muito próximas delas. Árvores que todos os indivíduos sabem onde encontrá-las, podendo acessar os seus frutos sem a “procura” que é característica da coleta. Justamente por não haver a “procura” – ou a “busca no mato”, como falam os Mbyá-Guarani – esta forma de obtenção dos frutos não é considerada uma coleta. E, esta é praticada majoritariamente pelas mulheres e crianças. Uma vez estava em campo conversando com um Mbyá-Guarani em frente à sua casa quando avistei espalhada pelo chão uma grande quantidade de goiabas. Perguntei a ele se as goiabas foram obtidas na coleta e ele me respondeu o seguinte: “não, essas aqui a gurizada pegou por aqui mesmo, não foi coletado ... só pegaram ali” [apontando na direção da goiabeira].

Já a coleta planejada – aquela em que se percorre a mata com a intenção de localizar frutos – é uma tarefa que implica em uma preparação constante. Existe uma preparação espiritual do indivíduo que almeja encontrar espécies interessantes na mata. E também existe uma série de rituais de negociação com as divindades donas das espécies desejadas. Isso mesmo: as plantas objeto da coleta também têm os seus *já*. Com os rituais, sempre realizados na *Opy*, os Mbyá-Guarani buscam a “autorização” dos *já* para coletar os produtos existentes na mata. Nestes ritos também são feitos “pedidos” aos *já*, que geralmente se resumem ao “surgimento” de determinada espécie na mata próxima e/ou a reprodução em larga escala das espécies já existentes. Em outras palavras, para ter mel no mato, por exemplo, os Mbyá-Guarani precisam fazer rituais “pedindo” para que o *já* do mel o coloque no mato. Depois precisam, também em ritos, pedir autorização para coletá-lo. Não tenho isso muito claro – os Mbyá-Guarani são reticentes em falar sobre as suas divindades -, mas comprehendo que são dois ritos diferentes, um para ter mel no mato e outro para retirá-lo. Pelo que entendi disso, mesmo o *já* já tendo colocado o mel no mato, atendendo os pedidos dos Mbyá-Guarani, este só pode ser coletado por determinados indivíduos Mbyá-Guarani que possuem uma boa relação com o *já* do mel¹⁵¹. Só os indivíduos perfeitamente autorizados podem coletá-lo. Mas, pelo que pude entender, o número de indivíduos “autorizados” é sempre muito grande, quase a totalidade dos homens adultos. Isso porque entre os Mbyá-Guarani impera a seguinte regra: “se achou é porque pode pegar”, está autorizado.

¹⁵¹ Como será exposto no capítulo 6, os Mbyá-Guarani categorizam inúmeros tipos diferentes de mel. Desta forma, talvez, seria mais correto falar “os *já* dos méis”, no plural. Talvez, posto que não consegui identificar se cada diferente classificação diz respeito a uma diferente origem da alma, um diferente *já*.

Para “achar” os alimentos – ou outro objetos de coleta – os Mbyá-Guarani também precisam executar ritos. E estes – especulo – podem ser os mesmos ritos executados para pedir a “autorização” da coleta. Se for assim, achar significa estar autorizado. Então, em contra-partida, temos que todos os indivíduos da unidade de comida realizam os ritos para que haja um determinado alimento na mata, mas apenas alguns indivíduos realizam os ritos para poder achá-los.

Existem duas formas de “achar” os produtos da coleta planejada. Na primeira, que poderíamos chamar de “coleta planejada prospectante”, os Mbyá-Guarani se põem a caminhar pelo mato procurando. Nesta forma de coleta os Mbyá-Guarani também contam muito com a “sorte” – ou melhor – com a boa vontade dos deuses de “colocar” os produtos no caminho. Mas, um vasto conhecimento técnico também auxilia neste “achar”. “Cada planta tem o seu lugar” – como me disse certa vez um Mbyá-Guarani. Por “lugar” entende-se um meio ambiente favorável ao seu desenvolvimento. Mas, os Mbyá-Guarani em vez do termo “favorável” optam pelo termo “preferido”. As plantas crescem nos seus lugares “preferidos”. Disso poderíamos apreender uma ação de intencionalidade da planta, uma “agência”. Contudo, isso não é bem assim. Neste caso é preciso discernir entre a parte física da planta (que os Mbyá-Guarani buscam localizar) e a sua parte espiritual. A planta física não tem intencionalidade, não tem agência. A alma da planta sim, o *já* de cada planta que possui a “preferência” de ambientes¹⁵². Então, sabendo o *já* de uma planta é possível deduzir o meio ambiente em que ela irá ocorrer.

Como já apontado, a cada divindade (e/ou os seus *kuéry*) corresponde um conjunto de características comportamentais. Isso tem a ver com o nome, que é a própria alma. Por exemplo, uma Mbyá-Guarani que se chama Verá tem Tupã como referência de origem da sua alma, e todas as pessoas que possuem o nome Verá apresentarão as mesmas características comportamentais, são pessoas mais falantes, agitadas ou até mesmo – como me explicaram alguns Mbyá-Guarani – pessoas mais brabas, com “pavio curto”. O mesmo se aplica aos produtos da coleta. Cada um tem um nome, uma alma e um comportamento característico. Depende do “comportamento” do *já* de cada planta a escolha do local onde ele irá “morar”. Desta forma, sabendo sobre o “comportamento” do *já* os Mbyá-Guarani conseguem identificar os locais onde encontrar cada planta. Disso decorre que a “coleta planejada prospectante” dos Mbyá-Guarani é dividida em duas fases: na primeira os Mbyá-Guarani vão

¹⁵² Esta informação será melhor analisada, com embasamento teórico, na seção 3.4, sobre a caça.

procurando “um lugar”; na segunda fase, depois de encontrado o lugar, os Mbyá-Guarani procuram os frutos ou outros produtos a serem coletados.

Pelo exposto percebe-se a grande importância da alma das plantas na possibilidade da realização da coleta. Como já observado, todas as espécies vegetais que os deuses introduziram neste mundo, na Terra atual (*Yvy Pyau*), para a sobrevivência dos Mbyá-Guarani, possuem alma. Todas as plantas utilizadas de forma tradicional, mesmo as que não são alimentos, possuem alma. As outras plantas, apesar de denominadas, que não têm serventia para os Mbyá-Guarani, não possuem alma¹⁵³. Mas, como é possível isso se o nome é a própria alma? Pelo que pude entender, há várias possibilidades, ou formas, de denominação. Estas podem ser resumidas em duas categorias: os nomes de origem divina e os nomes de origem telúrica. Os primeiros foram dados pelos deuses ainda na criação da segunda Terra – alguns ainda na primeira Terra. Já os segundos, de origem telúrica, são nomes que foram dados pelos Mbyá-Guarani (ou mesmo outros grupos étnicos) já neste mundo (*Yvy Pyau*). Os primeiros estão atrelados a almas, os segundos são simplesmente nomes. Se nas roças dos Mbyá-Guarani todas as espécies vegetais possuem alma¹⁵⁴, nas matas apenas uma parcela das espécies possuem alma de origem sagrada. Não tenho condições de arriscar uma estimativa do percentual de espécies de origem sagrada. Mas, não é um percentual relevante posto que os Mbyá-Guarani vêem nas matas um lugar de perigo.

Voltando, então, à “coleta planejada prospectante” temos que as caminhadas nas matas são uma atividade perigosa, que inspira cuidados. Estes cuidados podem ser tomados através de rituais, pedindo proteção aos deuses e mantendo uma relação amistosa com os *já* das plantas. Entretanto, com as outras plantas, as que não possuem alma de origem divina, não há com realizar uma negociação com os *já*. Neste caso, os Mbyá-Guarani só contam com a possibilidade da proteção dos deuses.

Todavia, para evitar estes perigos pelas suas próprias atitudes os Mbyá-Guarani caminham no mato de forma cuidadosa. Porém, esta forma que eles consideram “cuidadosa” parece sem nenhum cuidado aos olhos dos *juruá*. Foi esta a minha primeira impressão sobre

¹⁵³ Creio que isso se aplique mais às espécies externas à sociedade Mbyá-Guarani, ou as dos *juruá*. Em seu mundo, os Mbyá-Guarani, como já afirmado, reconhecem plantas de uso indireto. Plantas, por exemplo, que servem de alimento para os animais alvo da caça. Isso complica bastante a presente análise, posto que qualquer planta faz parte de um *habitat* de animais, configurando o ambiente que o *já* considera preferido. Neste caso todas as plantas e animais do mundo Mbyá-Guarani possuem alma, mas só os *já* de algumas delas são contemplados nos rituais. Mas, os *já* não contemplados nos rituais também se valem destes indiretamente, posto que se aproveitam da presença de outras espécies (estas sim contempladas nos ritos) para preferirem o ambiente. Sendo assim, nem toda presença alimentar neste mundo depende exclusivamente dos ritos Mbyá-Guarani, alguns alimentos podem ser encontrados unicamente por obra das relações entre diferentes *já*.

¹⁵⁴ Como exposto na seção 3.2.

as caminhadas dos Mbyá-Guarani. A forma como eles se locomovem pelo mato é impressionante. Os gestos e o modo de andar, a forma com que um Mbyá-Guarani se movimenta pela mata, são diferentes. São passos decididos, como alguém que sabe o que quer. Energia, agilidade, atenção e raciocínio. Energia para caminhar durante horas em terreno inóspito, subindo ou descendo ladeiras. Energia para atravessar terrenos alagadiços, subir penhascos ou em árvores absolutamente verticais. Para carregar os produtos da coleta até as suas casas. Agilidade para pular um cipó, para passar por baixo de um galho mais baixo, para se esquivar dos espinhos sem diminuir a velocidade de deslocamento. Atenção para localizar os frutos. Para evitar os perigos da floresta, inclusive os sobrenaturais. E um raciocínio rápido que faz com que cada movimento, aparentemente automático, seja cuidadosamente calculado. Em seu conjunto, a coleta Mbyá-Guarani é um excelente exercício físico – um teste para a resistência física de qualquer etnógrafo, principalmente para os fumantes. Mas, os meus dias de dores musculares foram recompensados pelas inúmeras e excelentes informações que pude obter quando acompanhei as caminhadas dos Mbyá-Guarani, principalmente sobre o grande conhecimento que todos eles possuem sobre o mundo “natural”. Como afirmam os Mbyá-Guarani, “é no caminho que as coisas acontecem”.

O caminho é algo extremamente importante para os Mbyá-Guarani. Quando as crianças são incitadas a desenharem as suas *tekoás* os caminhos sempre aparecem nos desenhos (Enriz, 2009). Nas aventuras de *Kuaray e Jaxy*, transcritas acima, é no caminho que acontece o fato novo que os leva para a morada dos jaguares. A coleta é feita nos caminhos. Tudo é caminho. Toda coleta é uma caminhada e, na ótica inversa, toda a caminhada também tem o objetivo de coleta. Os Mbyá-Guarani esperam encontrar algo no caminho, algo que irão “coletar”, mesmo que seja o simples aprendizado do caminho. Isso também vale para as “caminhadas” que os Mbyá-Guarani, hoje, realizam de ônibus, pelas estradas e cidades dos *juruá*. Qualquer caminho pode levar a uma coleta¹⁵⁵.

Nas minhas caminhadas pela mata com os Mbyá-Guarani muitas vezes tive a impressão de que eles já conheciam o caminho. Isso mesmo nos casos em que, com certeza, eles nunca haviam caminhado na área, como nos trabalhos de identificação das TIs de Itapuã, Morro do Coco e Ponta da Formiga, nos quais fui colaborador¹⁵⁶. Estas áreas atualmente são propriedades privadas e o Parque Estadual de Itapuã (PEI), sendo que há mais de trinta anos

¹⁵⁵ Para este caso também valem as duas modalidades de coleta: planejada ou ocasional. Na primeira os Mbyá-Guarani se põem “no caminho” esperando “achar” algo. Na segunda, os Mbyá-Guarani “estão no caminho” por um outro motivo e acabam, ocasionalmente, “achando” algo que lhes interessa.

¹⁵⁶ Neste trabalho, especificamente, não foi realizado o trabalho de coleta, apenas caminhadas de reconhecimento do potencial das áreas para o *ñande rekó* Mbyá-Guarani.

os Mbyá-Guarani estão impedidos de adentrá-las. E mesmo os Mbyá-Guarani mais jovens (menores de trinta anos) se locomoveram com intensa habilidade nas áreas, como se já conhecessem o local. E isso ocorre em qualquer área percorrida pelos Mbyá-Guarani. Eles têm um senso de orientação incrível, nunca se perdem na mata. Fiz algumas tentativas para compreender as táticas de orientação que eles empregam, mas todas em vão. Qualquer pergunta que eu fizesse sobre o assunto eles simplesmente respondiam: “É que é próprio do Guarani¹⁵⁷, a gente sabe”. Eles tratam a questão como se o senso de orientação fosse uma característica inata.

Com muita precaução, três dos meus interlocutores me informaram que os Mbyá-Guarani podem conhecer as áreas em sonhos. Os deuses enviariam as indicações dos locais de coleta através dos sonhos. Mas, os deuses só fornecem essas informações aos que seguem os preceitos rituais. E as informações quase nunca são muito claras, necessitando sempre um grande esforço interpretativo. Tanto é que a primeira atividade diária dos Mbyá-Guarani é a interpretação dos seus sonhos. Entre quatro e cinco horas da madrugada, em um período da noite chamado de *koenju* (quando o céu começa a clarear antes do sol raiar), os Mbyá-Guarani acordam e se reúnem com os demais membros da unidade de comida em torno do fogo. Então, tomando um chimarrão (*caá*), cada indivíduo conta o que sonhou para os outros, buscando auxílio para a correta interpretação das informações passadas pelos deuses. As pessoas que conseguem interpretar corretamente os sonhos são muito admiradas entre os Mbyá-Guarani, tidas como sábias, capazes de dar bons conselhos. Voltando à coleta, então, a correta interpretação dos sonhos é uma ferramenta para obter êxito na coleta. E, nessa interpretação, toda unidade de comida se envolve, não apenas o indivíduo coletor. Também é comum que o indivíduo que recebeu as informações em sonho as repasse para outras. Por exemplo, mulheres podem sonhar com um determinado lugar de coleta e repassar as informações aos seus filhos e/ou maridos.

Além do sonho, que tem uma dose de incerteza interpretativa, um Mbyá-Guarani revelou uma forma precisa de encontrar os produtos da coleta. Nos trabalhos de identificação da Ponta da Formiga estávamos procurando uma fonte de água na mata. Os Mbyá-Guarani que nos acompanhavam “volta e meia” desapareciam pelo mato, voltando logo em seguida. Então solicitamos a um Mbyá-Guarani, chamado Inácio, para que, caso ele localizasse uma fonte de água nos mostrasse para que pudéssemos marcar o ponto com o GPS. Então ele falou que ainda não havia visto uma fonte, mas que mais à frente, entrando à direita, haveria uma.

¹⁵⁷ Como já comentado, os Mbyá-Guarani frente à sociedade envolvente costumam se identificar simplesmente como Guarani.

Então fomos seguindo a caminhada e, de repente, o Inácio chamou nossa atenção e desviou para a direita. O seguimos por cerca de setenta metros e logo avistamos uma grande e silenciosa fonte de água. Impressionados com o “achado” do Mbyá-Guarani começamos a fazer-lhe inúmeras questões sobre o fato. Ocorre que, como ele contou, ele já havia percorrido aquela área na noite anterior, só que não fisicamente, mas espiritualmente. Ele, com ajuda da *Kuñã Karaí* Maria Palációs, da *tekoá* Flor do Campo, havia entrado em transe xamânico durante os rituais noturnos na *Opy*¹⁵⁸. Mas antes disso ele havia solicitado às divindades que lhe indicassem os caminhos para uma porção de coisas que ele queria encontrar na área – para ver se a terra era realmente boa para o estabelecimento de uma *tekoá*. Então, em transe, ele “voou” pelos caminhos guiado pelos deuses.

O transe xamânico é, assim, uma importante ferramenta para a realização da coleta, pois nele os caminhos são revelados e percorridos anteriormente. Porém, não são todos os indivíduos que são agraciados com a revelação do caminho. E os que são, o são com pouca freqüência. É preciso estar muito “preparado” para receber a revelação, é preciso seguir rigorosamente os preceitos divinos. Como me contou um outro Mbyá-Guarani, “tem que ter muito trabalho espiritual” até obter a revelação dos caminhos. Destaco o termo “trabalho”. É que, a princípio, parece que com o transe xamânico é muito fácil realizar a coleta, pois seria necessário apenas seguir o caminho indicado e pegar os frutos. Mas, o que não é fácil é obter a revelação dos caminhos no transe!

Temos, então, que as possibilidades de coleta seguem o esquema do quadro abaixo.

¹⁵⁸ A *Opy* é fundamental para o *ñande rekó* Mbyá-Guarani, pois nela, como já exposto, os Mbyá-Guarani realizam os ritos de comunicação/negociação com os deuses/já. O Inácio nos relatou que havia entrado em transe xamanico na *Opy*. Mas – e só agora percebo isso – quando o levamos de volta para a sua aldeia ele nos mostrou que a *Opy* da *tekoá* estava em “reforma”, não havia paredes e só parte do telhado estava posta. Talvez tenha sido um simples equívoco na narrativa do informante mas, caso contrário, esse dado pode indicar que mesmo os rituais mais importantes dos Mbyá-Guarani podem ser realizados fora *Opy*.

Quadro 3: Possibilidades de coleta

COLETA	
OCASIONAL	PLANEJADA
Sorte	Planejamento
Trabalho fácil	Trabalhos rituais
	Trabalhos espirituais
	Trabalho interpretativo
Baixa quantidade	Alta quantidade
<i>Status</i> de “sortudo”	<i>Status</i> de bom coletor

Fonte: elaboração própria.

Os Mbyá-Guarani que acompanhei em caminhadas pelas matas devem me achar um “chato”. É que – do que rimos certa vez – o meu caminhar foi no estilo “um passo e uma pergunta”, “outro passo e outra pergunta”. Todas perguntas do tipo: qual o nome dessa árvore? Para que ela serve? Ela pode ser comida? Como que come? etc. Por sorte – dos Mbyá-Guarani – na maioria das vezes fui acompanhado por vários indivíduos nas caminhadas. Assim, eles faziam uma espécie de revezamento para responder minhas perguntas. Por vezes quando eu parava algum Mbyá-Guarani para fazer uma bateria de perguntas os outros caiam na risada. Rindo de mim. Rindo da ignorância dos *juruá* que não sabem, por exemplo, que uma palmeira não é uma árvore. Mas, riam também do sujeito para quem eu dirigia a pergunta. Logo comprehendi que os Mbyá-Guarani riem de tudo – é, inclusive, uma tática de relacionamento, como será visto adiante. Então, muitas vezes ri com eles. E, algumas vezes ri deles. Ocorre que os meus principais interlocutores nas caminhadas se vangloriavam de serem profundos conheedores do ambiente, capazes de identificar um vasto número de espécies. Sem dúvida eles possuem essa habilidade, mas em alguns poucos casos eles ficaram me devendo respostas às minhas perguntas. Já que eles riam de mim porque eu não sabia “as coisas” e tinha que perguntar, eu aproveitei e ri deles também quando eles não sabiam o que me responder. Nestes casos os Mbyá-Guarani faziam um grande esforço para chegar a uma resposta, mesmo que incompleta. No caso da identificação de uma árvore, por exemplo, quando eles não sabiam o nome ou sua serventia costumavam se reunir e conversar na língua Guarani entre eles, até que chegassem num consenso. Às vezes esta conversa podia durar dezenas de minutos, com vários momentos de silêncio. Contudo, somente nas últimas caminhadas com os Mbyá-Guarani, percebi uma técnica – que eles já

deviam usar nas caminhadas anteriores – para identificar a planta. Ocorre que, depois de observar bem as características do tronco e das folhas, ou até de cheirá-las, os Mbyá-Guarani, em um movimento lento e coreografado, colocavam uma das mãos no tronco da árvore, e um tempo depois colocavam a outra. Observei que a mão direita sempre foi a primeira a ser posta em contato com o tronco¹⁵⁹. Um Mbyá-Guarani chegou a abraçar o tronco de uma árvore e depois encostar as suas costas contra ele. Eles ficavam uns cinco ou dez segundos em contato com a árvore, sempre olhando para a sua copa. Depois desse período eles davam uma resposta ao interlocutor. A maioria das repostas deixava uma lacuna de incerteza. Eram respostas do tipo: “pode ser *kairaigüé*”, “deve ser *ñandetá*” ou “acho que essa planta não é do Guarani”. Questionados sobre se as plantas eram ou não “dos Guarani” só me foram fornecidos dois tipos de respostas. Para algumas plantas, mesmo não dando certeza sobre o seu nome e/ou seu uso, os Mbyá-Guarani afirmaram categoricamente que “essa é do Guarani”. Já para as outras a resposta era “acho que não é do Guarani”. Me chamou atenção o fato de que quando é “dos Guarani” eles têm “certeza”, quando não é eles “acham”.

Sobre isso teço algumas especulações, posto que não consegui aprofundar o assunto com nenhum dos meus interlocutores. Eles só me disseram que “encostam” no tronco para identificar a árvore. Mas, suponho eu, os Mbyá-Guarani fazem isso para “sentir” a árvore. Para “sentir” as características da alma - ou do *já* - da árvore. Talvez com o contato eles possam “sentir” semelhanças e diferenças entre a alma da planta e a sua própria alma. Então, ciente do local de origem da sua própria alma eles podem tentar definir o local de origem da alma da planta e, decorrente disso, um agrupamento de características das almas oriundas deste local. Cruzando esta informação com a observação das características visíveis das folhas e do tronco é possível arriscar alguns palpites sobre a planta, sempre empregando os termos “deve ser”, “pode ser”, “talvez” ou “acho”. Um grande *karaí* talvez apresente um maior grau de certeza na identificação.

Como afirmado acima, quando a planta “é dos Guarani” eles demonstram certeza na resposta. Por planta “dos Guarani” entendo aquelas que são originárias da transição entre a *Yvy Tenondé* e a *Yvy Pyau*, criadas pelos deuses para o uso dos Mbyá-Guarani aqui na *Yvy Pyau*. Sendo assim, como já exposto, as plantas “dos Guarani” possuem alma, e consequentemente um *já*. Se ao encostar o seu corpo no da planta os Mbyá-Guarani sentirem a alma da planta é porque ela é “dos Guarani”, mesmo não sabendo precisar qual a divindade

¹⁵⁹ Isso pode ser uma simples coincidência, já que depois de ter percebido esta técnica tive a oportunidade de observar a sua aplicação apenas quatro ou cinco vezes. Tentei conversar sobre isso com um Mbyá-Guarani, mas com esse assunto ele não se sentiu à vontade, respondendo simplesmente que “não tinha nada a ver”.

responsável pela alma. Todavia, o contrário pode não ser verdadeiro. O não sentir a alma de alguma árvore não significa que ela não é “dos Guarani”. Ela pode ser sim “dos Guarani”. Como me relatou o cacique José, talqualmente o corpo humano¹⁶⁰, a alma das plantas “mora” ou “circula” por determinadas partes. O mais comum é que a alma circule por toda a planta, mas em alguns casos ela pode estar só no tronco, só nas folhas ou só nas raízes. Ou na combinação de duas destas partes. Suponho que a alma circule preferencialmente pelas partes usadas – ou mais usadas – pelos Mbyá-Guarani. Por exemplo, como me informou novamente o cacique José, uma árvore de *caá* (erva-mate) só tem alma nas folhas e em seus “galinhos”. São estas justamente as partes usadas pelos Mbyá-Guarani na preparação da erva de chimarrão. Já a palmeira *pindó* tem alma em toda sua extensão. Sendo as suas folhas utilizadas para a confecção de balaios e para a cobertura de casas, seus frutos e palmito são utilizados como alimento, seu tronco na construção de casas e artefatos bélicos e as suas raízes são empregadas em amarrações. Temos assim que, ao sentir a alma das plantas os Mbyá-Guarani têm certeza de que a planta lhes pertence; mas ao não sentir a alma a probabilidade maior é de que ela não seja dos “Guarani”.

Palmeiras, coqueiros, bananeiras, taquareiras e várias outras espécies que nós classificamos como árvores não são assim classificadas pelos Mbyá-Guarani. Elas constituem categorias à parte. Talvez por pertencerem a diferentes *kuéry* do mundo sobrenatural. Quanto às árvores, cada espécie também tem um dono diferente, um outro *já*. Obtive algumas informações esparsas que apontam uma categoria para cada *kuéry*. As almas, ou os *já*, de todas as plantas classificadas na mesma categoria pertencem a um mesmo *kuéry*. Tal fato nos indica que o sistema classificatório Mbyá-Guarani, ao menos para as espécies dignas de coleta, está baseado nos agrupamentos de divindades. O mundano utiliza as mesmas categorias que agrupam os deuses. Em outras palavras, uma planta deste mundo é categorizada junto com as demais plantas cujas almas têm origem do mesmo *kuéry* sobrenatural.

O interessante é que os *já* mudam de acordo com as transformações das espécies vegetais. Isso se aplica também aos produtos da horticultura. Todo “novo produto” também recebe uma nova alma. O milho, por exemplo, tem um determinado *já* enquanto está crescendo no roçado, depois de colhido, de ser transformado em comida, um novo *já* assume. Tudo o que se transforma em “comida” recebe – ou desenvolve – uma nova alma. A troca de nome significa a troca da alma. Assim, os produtos da coleta enquanto estão no mato possuem

¹⁶⁰ Cf. item 4.1.

um determinado *já*, mas quando são levados para as *tekoá*, quando adquirem a condição de “alimento”, possuem um outro *já*. Disso decorrem duas constatações. A primeira, que é preciso fazer ritos para um determinado *já* para obter o alimento e para outro *já* para poder consumí-lo¹⁶¹. A segunda, mais complexa, é que toda “obra divina” depois de sofrer transformações continua sendo “criação divina”. Só que a criação de uma divindade é transformada por outra. E a divindade responsável pela transformação é quem dotará o novo produto de alma, de uma nova alma. É por isso que as comidas têm almas diferentes das almas das espécies que lhes fornecem os ingredientes. Para os Mbyá-Guarani, todos os pratos da sua culinária tradicional foram criados pelos deuses. Quando ocorre de novos pratos serem elaborados pelos Mbyá-Guarani – atualmente isso ocorre muito diante do contato com os *juruá* – isso também é creditado à “criação” divina. Os deuses “criaram” e depois revelaram o novo prato a algum Mbyá-Guarani¹⁶².

Desta forma, a criação divina nunca tem fim. E este processo criador é que justifica a grande variedade de espécies que podem ser encontradas atualmente. Exemplifico este ponto com um relato de Seu Adorfo, que dá conta que uma única divindade teria criado a primeira árvore. Esta árvore deu origem a todas as outras árvores que existem atualmente. Em cada “pontinha de galho” da primeira árvore formaram-se diversas sementes diferentes. Estas sementes secaram e foram espalhadas pelo vento, “para bem longe”, semeando novas árvores, até que o mundo ficasse completamente povoado com árvores diversas¹⁶³. Cada uma com uma alma diferente. Nesta perspectiva, talqualmente as roças, também as matas se configuram em um ambiente extremamente sagrado para os Mbyá-Guarani. Um mata “rica”, abundante em espécies é fruto da inter-relação de várias divindades. Também uma mata tida como “ideal” necessita de ritos para várias divindades.

Pelo exposto, sem os ritos não há sucesso na coleta. Mas, mais do que isso, também é preciso uma grande bagagem de conhecimento técnico para desenvolver a atividade de coleta. Os Mbyá-Guarani conhecem a grande maioria das plantas e demais elementos da mata. Sabem o que pode e o que não pode ser comido. Sabem a época certa da colheita. Sabem os seus nomes, as características morfológicas e de crescimento de cada planta. Sabem como

¹⁶¹ Como já comentado, o cosmos Mbyá-Guarani é habitado por uma série de seres, deuses, organizados em grupos (*kuéry*) e com relações hierárquicas. Com a infinidade de seres fica muito difícil os Mbyá-Guarani realizar ritos para cada um deles. Sendo assim, neste quadro hierárquico, os Mbyá-Guarani focam os seus ritos nos chefes de cada *kuéry*.

¹⁶² Uma análise mais detalhada sobre a “criação” de novos pratos pelos Mbyá-Guarani será realizada nas seções 5.3 e 5.4, principalmente no que tange a elaboração de uma “cozinha de emergência”.

¹⁶³ Aqui, mais uma vez, existe o “trabalho” conjunto de várias divindades: o deus que criou a primeira árvore, Tupã que a irrigou e a divindade responsável pelo vento.

preparar e comer. O interessante é que tal conhecimento é de domínio de todos os Mbyá-Guarani. Desde crianças os Mbyá-Guarani são “ensinados” pelos mais velhos quanto a isso, geralmente ao entardecer e à noite quando se reúnem para conversar em torno das fogueiras. O conhecimento é passado principalmente para os meninos, pois eles é que irão caminhar pelas matas no futuro. As mulheres, embora também tenham um bom conhecimento sobre as espécies, não costumam caminhar pelas matas. Então, os meninos, já aos oito ou nove anos, acompanham os pais nas caminhadas pelo mato, quando apreendem as artes da caça e da coleta. As meninas geralmente ficam restritas ao espaço da casa e da roça, domínios tidos como mais femininos.

Então, recapitulando, a coleta dos Mbyá-Guarani é bastante trabalhosa. Na maioria dos casos é preciso persistência para localizar os frutos, se arriscar subindo em grandes árvores, carregar os frutos, etc. Além disso, e principalmente, é preciso deter um conhecimento técnico e fazer ritos para que as plantas cresçam e frutifiquem. Também para que os frutos sejam localizados. Rezando, as divindades providenciam o surgimento dos frutos. Assim, a atividade da coleta, longe de ser algo fortuito, é extremamente determinada por rituais. Antes de sair para coletar é preciso rezar. Não apenas para encontrar os frutos, mas também para que os Mbyá-Guarani, ao se aventurarem pelo mato, não sejam alvo de animais e espíritos perigosos que habitam este ambiente. Cada fruto da coleta também tem o seu “dono”, tal qual a horticultura.

Os Mbyá-Guarani costumam se vangloriar da sua grande consciência ecológica. Eles se consideram como guardiões da natureza. Muito diferente dos *juruá*, que “destroem tudo só para ficar ricos”. E, de fato, é assim, os Mbyá-Guarani possuem uma grande preocupação em preservar o meio ambiente. Nem poderia ser diferente, posto que o seu *ñande rekó* está alicerçado sobre a diversidade ambiental. Seu sustento provém, em grande parte, das matas. Na coleta de alimentos, principalmente dos frutos, não há grandes cuidados com a preservação das espécies, já que a simples retirada dos frutos em nada prejudica as plantas. Mas, na coleta de madeiras para a construção de casas e/ou confecção de artesanato (como a coleta da taquara, por exemplo) os Mbyá-Guarani controlam as suas ações, de modo a que as espécies não sejam esgotadas na área. Esse cuidado também vale para a retirada do palmito da *pindó*, chamado de *pindóruã*, único alimento que quando coletado implica na “morte” da planta. Como medida de “preservação” os Mbyá-Guarani destacam que a coleta sempre é feita na exata medida do necessário. Nenhuma planta é destruída sem necessidade. Os Mbyá-

Guarani não geram excedentes, isso não faz parte de sua cultura¹⁶⁴. Também o conhecimento técnico é acionado para a “preservação” das espécies, posto que em determinadas épocas do ano as plantas cortadas brotam novamente com mais facilidade. Mas, um dos principais fatores de controle da exploração ambiental é, justamente, o grande trabalho que é necessário realizar para obter os produtos da coleta, tanto físico quanto espiritual. Assim, praticando a coleta de forma tradicional, em áreas com dimensões e diversidade suficiente, mesmo querendo coletar mais, os Mbyá-Guarani não conseguem – nem têm necessidade. Esse “não conseguir” significa que por mais que os Mbyá-Guarani coletem, nunca causaram danos irreversíveis à natureza.

Como já vimos, o coletar, o “tirar da natureza”, está fortemente relacionado com o mundo sobrenatural. Porém, o mais interessante disso tudo é que o “não tirar” igualmente passa pelo domínio do sobrenatural. Primeiramente é preciso considerar que os Mbyá-Guarani só “acham” os produtos com o auxílio dos deuses. E, para preservar o meio ambiente, também o auxílio dos deuses se dá com moderação. Contudo, pode acontecer dos Mbyá-Guarani, eventualmente, “acharem” produtos de coleta à revelia da ajuda divina¹⁶⁵. Neste caso, eles também procuram extrair pouco, o mínimo necessário, para não zangar os já da planta. Se o já de uma determinada espécie julgar que os Mbyá-Guarani estão retirando da mata mais do que necessitam, se estiverem colocando em risco de extinção esta espécie, eles irão castigar os Mbyá-Guarani. E como castigo, dificultarão ao extremo a futura coleta da espécie.

Outra razão para os Mbyá-Guarani preservarem as matas é que, em cada planta tradicional existe uma alma – ou uma parcela dela – com origem divina. Desmatando o ambiente os Mbyá-Guarani estarão diminuindo a presença divina na localidade, o que não é aconselhável. As matas são locais sagrados, precisam ser preservadas. Mas, como já exposto, muitas plantas não possuem alma, sobretudo as que não são tradicionalmente utilizadas pelos Mbyá-Guarani. Estas, então, podem ser “cortadas” sem problemas pelos Mbyá-Guarani? Não.

¹⁶⁴ Isso não quer dizer que os Mbyá-Guarani sejam incapazes de produzir excedentes, como até bem pouco tempo atrás se “acreditava” ocorrer entre os grupos indígenas da Amazônia que, por desconhecimento técnico aliado ao ambiente hostil, seriam incapazes de gerar excedentes. Segundo Eduardo Viveiros de Castro (2002a) esta noção teve sua origem com a veiculação do Handbook of South American Indians, editado por Julian Steward, 1946-1950. Mais detalhes sobre o discurso da escassez que permeou os grupos indígenas se encontram nos capítulos 5 e 6. Os Mbyá-Guarani são perfeitamente capazes de gerar excedentes, porém eles não vêm necessidade disso.

¹⁶⁵ Isto normalmente acontece na proximidade das casas dos Mbyá-Guarani, não necessitando caminhar horas para encontrar os produtos. São as plantas que já têm a sua localização conhecida por todos. Na atual condição ambiental de muitas das aldeias Mbyá-Guarani, com escassez de terras, estas plantas mais próximas das casas é que são o maior alvo da coleta. Só coletam as plantas que já conhecem a localização pois, percorrendo a totalidade da sua área em vinte minutos todas as plantas já têm a sua localização conhecida. E caminhadas mais longas são difíceis de serem realizadas, pois estará se adentrando propriedades privadas.

Estas também são preservadas. Porque cortá-las se elas não têm uso entre os Mbyá-Guarani? Seria cortar à toa. E além disso, como já exposto, as almas das plantas possuem um determinado “comportamento” que requer um meio ambiente específico. As plantas sem alma fazem parte deste ambiente específico. Então, é preciso preservar as matas como um todo, mesmo as plantas que não possuem alma, já que estas favorecem o crescimento das plantas que possuem alma. Diante do exposto, concluímos que a atividade de coleta Mbyá-Guarani é auto-sustentável.

3.4 - A caça

Nas aldeias Mbyá-Guarani onde realizei a minha etnografia¹⁶⁶ existem poucas áreas de mata – ou simplesmente a mata inexiste. Na grande maioria delas os Mbyá-Guarani aguardam, confinados, em pequenas áreas entre propriedades privadas até que a FUNAI identifique e delimite a totalidade de seu território. Ou, em outras palavras, os Mbyá-Guarani aguardam a posse das matas adjacentes às áreas atuais. Desta forma, a atividade de caça encontra-se muito diminuída, atualmente, nas aldeias em que realizei minha etnografia. Por isso nunca acompanhei os Mbyá-Guarani em uma “expedição” de caça, o máximo que fiz foi acompanhar a instalação e/ou verificação de armadilhas nas porções de matas próximas às casas dos meus interlocutores. Temos com isso que a maior parte dos dados apresentados neste capítulo são baseados nos discursos dos Mbyá-Guarani sobre a caçada. Discursos riquíssimos, que possibilitaram uma boa análise, pois a caça é destacadamente um dos assuntos preferidos dos homens Mbyá-Guarani¹⁶⁷.

A caça, além de nutrir os corpos, também nutre o imaginário dos Mbyá-Guarani. Ela é um dos temas mais apreciados para uma prosa. Cada homem Mbyá-Guarani tem uma porção de histórias incríveis para contar e, como se não bastasse, ainda contam histórias que presenciaram ou que ouviram falar. O engraçado é que isso ocorre no formato “quem conta um conto aumenta um ponto”. Depois de repetir algumas vezes a mesma história, tigres adquirem o tamanho de “zebus”, com “quatro metros de largura e cinco de comprimento”. Que grande esse zebu! Quando interrogamos os Mbyá-Guarani onde caçaram tamanho animal, sempre responderam que foi em um lugar distante, geralmente no Paraguai ou na

¹⁶⁶ Ver capítulo 1 – introdução.

¹⁶⁷ A maior parte do trabalho etnográfico foi realizado junto aos homens Mbyá-Guarani, pelas razões a serem expostas no item 4.3.

Argentina¹⁶⁸. Lugares que só os Mbyá-Guarani conhecem. Cada indivíduo se esforça em contar a história mais incrível. Isso porque a atividade da caça atribui *status* a quem a pratica. Nas aldeias, somente os xamãs gozam de um prestígio superior ao dos grandes caçadores.

Ao surgir a humanidade, os primeiros hominídeos eram ladrões de carniça (Carneiro, 2003; Perlés, 1998). Somente após um período é que foram desenvolvidas as técnicas de caça. A caça – embora não haja consenso – deve ter originado a organização social e familiar dos humanos. Ela desenvolveu a comunicação, as faculdades intelectuais, a divisão das atividades por sexo, a cooperação entre os indivíduos e os sexos (Perlés, 1998). Desde então, em todas as sociedades a caça sempre esteve configurada como uma atividade masculina, posto que nela estão implicadas a capacidade física e a coragem para enfrentar perigos. Aliás – e talvez decorrente disso – não só a caça, mas a carne (principalmente a carne vermelha), independente da sua forma de obtenção, está relacionada com o domínio masculino, sendo usada como um símbolo de virilidade em várias sociedades (Maciel, 1996; Fischler, 1995, Barthes, 1993, Sahlins, 2003)¹⁶⁹. Entre os Mbyá-Guarani também é assim, a ida ao mato para a atividade de caça é praticada exclusivamente pelos homens adultos¹⁷⁰. Meninos entre oito e doze anos começam a acompanhar os mais velhos com o intuito de aprender o ofício, mas só depois de adquirirem muita experiência é que poderão se aventurar sozinhos na tarefa.

Contudo, desde muito crianças os meninos Mbyá-Guarani passam horas a brincar pelos pátios da aldeia com pequenos conjuntos de arco e flechas elaborados pelos pais e/ou tios. O arco e as flechas sempre possuem tamanhos compatíveis com a estatura dos meninos. Quanto maior a criança, maior será o seu arco e flecha. Até que, pelo período da pré-adolescência¹⁷¹, os meninos começam a confeccionar os seus próprios arcos e flechas. Para os muito novos, com cerca de dois ou três anos, são fornecidas flechas sem pontas, unicamente para o treinamento do manejo do equipamento. Aos maiores de quatro anos, depois de

¹⁶⁸ Aqui entra uma outra questão passível de relativizar as informações. Ocorre que muitos Mbyá-Guarani apresentam grandes dificuldades em lidar com o sistema métrico. Assim, os quatro ou cinco metros dos Mbyá-Guarani podem ser bem menores que os dos *juruá*. Contudo, não é preciso usar o sistema métrico para saber o tamanho de um Zebu.

¹⁶⁹ A carne também é usada para distinguir os ricos dos pobres. A carne pertence aos nobres, os legumes aos pobres. Foi por essa razão que na Europa dos séculos XII e XIII a atividade de coleta passou a ser praticada pelos pobres, enquanto que os ricos se dedicaram com exclusividade à caça (Riera-Melis, 1998; Montanari, 1998a). Os legumes só recebem uma maior atenção nos períodos de crise (Cortonesi, 1998). Mas, mesmo a carne sendo mais valorizada, ela ainda apresentava graduações. Existia uma hierarquia entre os animais criados por Deus: os ricos comiam os do topo, os pobres os da base (Grieco, 1998). Ou, como observou Corbier (1998), os ricos comiam apenas determinadas partes do animal, os pobres o comiam inteiro.

¹⁷⁰ Existem raras exceções, como, por exemplo, a Mbyá-Guarani Talcira que afirmou já ter caçado um tatu, pois o avistou na toca quando se deslocava até a roça. Valéria Assis (2006a) também traz relatos da Mbyá-Guarani Catarina que também caçou um tatu.

¹⁷¹ Categorização de *juruá*.

apreender a controlar o tracionamento da corda do arco em coordenação com a sustentação da flecha, são fornecidas flechas pontiagudas para o aperfeiçoamento da pontaria. Pelo que me parece a atividade é muito apreciada pela garotada, que passa os dias cravando as suas flechas em praticamente tudo o que encontram pela frente. Porém, mesmo atrativa, os meninos às vezes cansam da brincadeira, deixando o arco e flecha de lado¹⁷². Mas, para os pais Mbyá-Guarani a lida com o arco e flecha é uma brincadeira “séria”. Nesta brincadeira é que os meninos apreendem o manejo de um instrumento fundamental para a esfera masculina da sociedade Mbyá-Guarani. Por isso, os pais costumam incentivar a brincadeira e desafiar constantemente os seus filhos em jogos de pontaria. Com isso eles testam frequentemente o nível de aprendizado das crianças. Entre os Mbyá-Guarani “as crianças” têm que brincar – compulsoriamente. E brincando elas aprendem o que precisam para o futuro. Um dos meus interlocutores, morador do Petim, numa longa narrativa me contou que na sua infância as demais crianças brincavam muito com o arco e flecha, mas que ele “não ficava feliz¹⁷³” com a brincadeira. Seu pai então insistiu muito até que ele, meio contrariado ficou feliz e começou a exercitar tiros com o arco e flecha. Quando adulto ele e a família estavam com fome e ele avistou um peixe bem grande à cerca de quarenta metros de distância, que ele acertou certeiramente. E, graças a sua habilidade com o arco e flecha ele já pode proporcionar muitas “alegrias” a sua família.

É normal que garotos menores de doze anos montem algumas armadilhas nas porções de matas mais adjacentes às casas dos Mbyá-Guarani, conseguindo até capturar alguns animais pequenos. Mas, os Mbyá-Guarani categorizam esta atividade infantil como “brincadeira”. A “caçada para valer” tem que ser desenvolvida em matas mais distantes. Talvez a coleta, o que ocorre perto das casas é “brincadeira” de crianças. É como se ao mostrar um animal capturando os Mbyá-Guarani dissessem: “este não foi caçado, foi pego por aqui mesmo”.

¹⁷² Isso tem se acentuado bastante em função do, a cada dia, mais próximo contato com a sociedade envolvente. Ocorre que com o arco e flecha concorrem os brinquedos de *juruá*, que frequentemente chegam às *tekoá*, e a televisão. Além disso, vivendo longe das matas propícias, os Mbyá-Guarani dificilmente conseguem levar alguma caça para as suas aldeias, o que não inspira os meninos a se tornarem grandes caçadores como os seus pais. Em outras palavras, está faltando o exemplo da caça aos meninos Mbyá-Guarani.

¹⁷³ Voltarei a este exemplo mais adiante quando será tratada a alimentação infantil. Antecipando de forma reduzida, os Mbyá-Guarani se importam muito com a felicidade dos filhos, evitando ao máximo contrariar as suas vontades. Mas, em algumas questões de fundamental importância os Mbyá-Guarani costumam insistir, mesmo que contrariando as vontades das crianças. O interessante é que nestes casos, mesmo tendo que mudar as condutas das crianças, os Mbyá-Guarani se esforçam para que seus filhos sejam felizes com as novas condutas. Se não gosta de brincar com o arco-e-flecha, em vez de parar de brincar com o arco-e-flecha, os Mbyá-Guarani se esforçam para desenvolver o gosto do brinquedo em seus filhos, para que brinquem felizes.

Então, para os Mbyá-Guarani, caçar implica em uma caminhada pelo mato. E, posto que só os homens se aventuram nas matas, a caçada é uma atividade masculina. Mas, a caçada – ou a obtenção dos alimentos de origem animal – abrange uma imensa série de outras atividades, além da ida ao mato. Destas outras atividades – que serão expostas adiante – participam também as mulheres e crianças das unidades de comida de cada caçador. Em outras palavras podemos afirmar que a parcela da atividade de caça que se desenvolve nas matas é feita pelos homens e a parcela que é desenvolvida nas proximidades das casas dos Mbyá-Guarani é partilhada por todos os membros da unidade de comida. Aliás, arrisco afirmar que isso ocorre em todas as sociedades tradicionais, apesar das inúmeras etnografias que tocam a questão da caça ignorarem qualquer participação feminina na atividade. Se observarmos, para quem os homens caçam? Ou, quem prepara os animais abatidos na caçada? Ou ainda, quem prepara a “marmita” que o caçador levará para a expedição de caça? Ao responder estas questões, em qualquer sociedade – arrisco eu – se acharão papéis femininos na caçada. Mas, é provável que a participação feminina na caçada envolva questões muito mais complexas, como apontam João Azevedo Fernandes (2003) e José de Ribamar Chaves Caldeira (2000) sobre a caça de seres humanos, ou o canibalismo Tupinambá, atividade na qual os autores identificaram importantes papéis desenvolvidos pelas mulheres¹⁷⁴.

Os principais animais caçados pelos Mbyá-Guarani são: porcos do mato (*koxi* e *tatetu*), lebres (*tapixi*), ouriços (*kui*), saracuras (*araku*), quatis (*xi'y*), tatus (*tatu*), pacas (*jaixa*), antas (*mboreví*), lagartos (*tejú*), capivaras (*kapi'yva*), jacarés (*jakare* ou *pa'i*), onças (*xivi*), veados (*guaxu*), macacos (*caí*), gaivotas e uma infinidade de outros “passarinhos”. Os porcos do mato, tatus, lebres, ouriços, quatis, pacas e antas são os animais de caça mais apreciados pelos meus interlocutores, com amplo destaque para os *koxi*, por razões que serão expostas a seguir. Há, entre os Mbyá-Guarani, jovens que nunca provaram a carne do *koxi*, mas mesmo assim afirmam ser a sua carne preferida¹⁷⁵. Lagartos e capivaras não são unanimidade entre os

¹⁷⁴ Como destacam os autores (Fernandes, 2003; Caldeira, 2000) as mulheres também eram protagonistas no ritual antropofágico dos antigos Tupinambá. Como argumenta Fernandes (2003) o rito canibal era antes uma operação culinária do que militar. Cibia às mulheres cuidar (“engordar”) dos cativos até a sua execução e depois assá-los ou cozinhá-los, ou ambas as preparações, dependendo da parte do corpo do cativo (Fernandes, 2003; Caldeira, 2000). Com o rito canibal as mulheres Tupinambá também recebiam os nomes dos inimigos executados ritualmente. Sobre a participação das crianças nos rituais antropofágicos Métraux escreveu o seguinte: “Esta participação das crianças também ocorria entre os antigos Guarani: ‘crianças, munidas de machadinhas de cobre, abriam o crânio do moribundo e, enquanto se esforçavam assim nesse mister, os índios exortavam-nas a tornar-se destemidas e a vingar os pais’” (Métraux apud Fernandes, 2003, p. 163).

¹⁷⁵ Indagados sobre como poderiam “gostar” de algo que nem ao menos provaram eles simplesmente me responderam que “sabem que gostam do *koxi*” e “que todo Mbyá-Guarani gosta da carne do *koxi*”, ou ainda “o Mbyá-Guarani tem que gostar do *koxi*”. Especulo, como veremos adiante, que o sabor de uma determinada carne pode ser deduzido a partir das características comportamentais dos animais. Conhecendo o animal se sabe qual é o seu sabor, sem que se precise prová-lo.

Mbyá-Guarani, os primeiros por questões espirituais e os segundos por razões de gosto – a carne de capivara tem um sabor muito forte para o paladar da maioria dos Mbyá-Guarani.

Macacos (*caí*)¹⁷⁶ têm o sabor apreciado por boa parte dos Mbyá-Guarani, mas muitos deles afirmam ter pena de matar macacos, pois eles parecem muito com “gente”. Os mais velhos não se importam com a semelhança entre homens e macacos, enquanto que os mais jovens costumam ter dó dos macacos. As mulheres, responsáveis pela cozimento da caça, é que demonstram maior aversão ao consumo da carne de macacos, pois eles parecem crianças. Dizem elas: “Ah ... eu não consigo cortar um macaquinho ... parece que estou cortando meu filho, de tão igual”. Este ponto é interessante, pois as sociedades indígenas, como atestam muitas etnografias amazônicas, fazem largo uso da caça de macacos. Já na sociedade envolvente (“mundo ocidental”) os animais mais próximos dos homens, como cachorros, não são comidos. “A comestibilidade está inversamente relacionada com a humanidade” (Sahlins, 2003, p. 175). Neste mesmo sentido, Hernández (2007) afirma que quanto mais parecidos ou mais próximos dos homens, maiores são as proibições alimentares relativas aos animais. Então, aplicando isso aos macacos, eles são fisionomicamente e comportamentalmente muito próximos aos homens, eles são “quase humanos”, o que em nossa sociedade, segundo Sahlins (2003) e Hernández (2007), é a razão para que não sejam consumidos. Na congruência das duas visões, seria o dó em relação aos macacos, manifestado por uma parcela dos Mbyá-Guarani, resultado de um contato mais intenso e recente com a sociedade envolvente? Julgo que sim¹⁷⁷.

Quanto aos jacarés, onças (*jaguar eté*)¹⁷⁸ e veados não obtive muitas informações. Nenhum dos meus interlocutores caçou e/ou comeu a carne destes animais. A maioria deles afirmou já tê-los visto, e todos já viram ao menos rastros ou pegadas. Mas, todos conhecem algum outro Mbyá-Guarani que já caçou um destes animais. É que as histórias das caçadas circulam intensamente no mundo Mbyá-Guarani, fazendo do caçador alguém muito conhecido. O interessante é que estes “famosos” caçadores sempre se encontram em uma aldeia muito distante, geralmente no Paraguai ou na Argentina. O que faz sentido, posto que os Mbyá-Guarani sempre afirmam que as condições ambientais – e com isso as condições de caça – são muito melhores nestes países, em comparação com o Brasil.

São três os tipos de armadilhas utilizadas pelos Mbyá-Guarani na caça: *mundepí*, *mundéu* e *ñuá*. Durante meu trabalho de campo vi e participei da armação e da inspeção de

¹⁷⁶ Na categorização Mbyá-Guarani os bugios (*karajá*) não são classificados como macacos (*caí*).

¹⁷⁷ Voltarei a esta questão mais adiante, quando será abordado o passado humano de todos os animais.

¹⁷⁸ Os Mbyá-Guarani costumam traduzir o termo *jaguar eté* para o português como “tigres”.

várias *mundepí*. Elas consistem em pequenos cercados de gravetos dispostos um rente ao outro de forma que bloqueie a passagem dos animais. Neste cercado há uma abertura, que corresponde a cerca de um quarto de círculo, por onde o animal deve entrar na armadilha, ou, mais precisamente, onde o animal deve inserir sua cabeça. Rente à abertura do cercado, disposta perpendicularmente, é tracionada uma vara verde. Uma das pontas desta vara, a externa, é passada sob uma raiz ou outro tipo de amarra, prendendo a vara mais ou menos no seu centro. A outra extremidade é erguida e apoiada sobre um graveto, geralmente com uma pequena forquilha na ponta. Isso funciona como uma espécie de gatilho. Quando o animal encosta neste gatilho a armadilha desarma, liberando a vara verde que, voltando a sua posição original – “desenvergando” –, desfere um violento golpe sobre o animal.

Trata-se de uma engenharia bastante complicada, ainda mais por ser erguida com os materiais encontrados no próprio local. Os dois pontos mais difíceis de executar são a fixação da vara verde (sob uma raiz ou outra forma de amarração) e a armação do gatilho. Mas qualquer garoto Mbyá-Guarani domina a técnica e executa os trabalhos com imensa rapidez e naturalidade. Certa feita tentei armar uma *mundepí* e o máximo que consegui foi que a armadilha golpeasse o meu próprio pé. De resto as iscas “sumiam” e a armadilha não desarmava.

Imagen 3: *Mundepí*



Para atrair os animais até a *mundepí* são empregadas algumas iscas. Estas variam de acordo com o animal que se espera caçar. Se for uma lebre, por exemplo, os Mbyá-Guarani costumam colocar espigas de milho. Se for um animal carnívoro algum tipo de carne deve ser usada como isca. A isca mais eficiente neste caso são pequenos passarinhos, o que implica em uma caçada anterior para pegá-los, o que geralmente é feito com o uso de bodoques (também conhecidos como fundas, estilingues e/ou atiradeiras). As *mundepí*, pela sua própria estrutura, só servem para a captura de animais de pequeno porte, com destaque para os pássaros. É a caça menos significativa, muitas vezes praticada por jovens com pouca experiência na caça com as outras modalidades.

As *mundepí* podem ser usadas inúmeras vezes, basta “rearmar” a armadilha todos os dias. Quando a vara verde deixar de ser verde e perder a sua flexibilidade basta substituí-la por uma nova vara verde. Mas, apesar da possibilidade de reutilização da mesma armadilha por diversas vezes, elas parecem ter um “prazo de validade” bastante curto. Em campo, nas caminhadas pelas matas, pude observar uma grande quantidade de *mundepí* abandonadas. Para isso os Mbyá-Guarani me ofereceram duas explicações. A primeira é que a *mundepí* foi abandonada por que “já pegou o que tinha que pegar”, ou seja o animal visado já havia sido capturado. A segunda explicação dá conta de que as *mundepí* foram abandonadas por, após inúmeras tentativas, não terem capturado nada, atestando a sua ineficiência.

As armadilhas do tipo *mundéu* eu vi poucas em campo. Elas servem para capturar a caça de médio porte e, como na maioria das aldeias onde realizei a etnografia não há condições ecológicas para o desenvolvimento deste tipo de caça, elas vêm sendo armadas com menos freqüência. A idéia do *mundéu* é a mesma das *mundepí*, porém com dimensões maiores. No lugar da vara verde das *mundepí* as *mundéu* empregam um pesado tronco que deve cair sobre o animal a ser caçado. Pelas suas dimensões e, principalmente, pela obtenção do tronco a ser empregado as *mundéu* são muito mais trabalhosas e demoradas de armar que as *mundepí*. Desta forma, o ideal é que a armadilha seja confeccionada em colaboração de duas ou mais pessoas. As *mundéu* não empregam iscas, elas são simplesmente montadas nos caminhos percorridos pelos bichos, ou, como afirmam os Mbyá-Guarani, no “carreiro”. A partir de pegadas e vestígios no solo e na vegetação os Mbyá-Guarani identificam os locais percorridos pelos animais e ali armam as *mundéu*. Quando o animal passar pela armadilha ela desarma, caindo o pesado tronco sobre ele. O problema é que muitos animais “sentem o cheiro” dos Mbyá-Guarani em seu caminho e evitam de passar pelo local onde foi montada a armadilha. Para neutralizar isso, o ideal é que as *mundéu* sejam armadas logo antes de uma

chuva. A chuva lava o “cheiro” dos Mbyá-Guarani facilitando a captura dos animais. Temos então que o uso das *mundéu* requer uma série de conhecimentos técnicos, que vão desde a localização exata da armação da armadilha até conhecimentos sobre meteorologia.

Nunca vi uma *ñuá*, a armadilha utilizada para capturar caças de grande porte, como as antas, por exemplo. Também não comprehendi muito bem o seu funcionamento através das narrativas dos Mbyá-Guarani. Quando questionados eles sempre evidenciam que as *ñuá* são armadilhas que pegam “no laço” e/ou que pegam “no pé”. Trata-se de uma armação que é posta no caminho dos animais que consiste em um laço disposto no chão que, quando desarmado, irá suspender o animal por uma das patas. As *ñuá* não matam os animais, apenas os prendem. Depois os Mbyá-Guarani matam o animal, geralmente com pauladas. Esta armadilha até pode ser armada individualmente, mas a sua inspeção é feita coletivamente, posto que para levar os animais de grande porte até as casas é preciso o auxílio de vários Mbyá-Guarani.

As armadilhas desenvolvidas pelos Mbyá-Guarani – todos os três tipos – necessitam de freqüente inspeção, no mínimo uma vez ao dia, caso contrário corre-se o risco de a caça ser consumida anteriormente por um outro animal¹⁷⁹. Este requisito faz com que as armadilhas não sejam localizadas muito distantes das casas dos caçadores, facilitando a sua inspeção.

A caça realizada nas parcelas mais distantes de mata é realizada com o arco e flecha. Como indica a narrativa mítica¹⁸⁰ apresentada na seção anterior, o arco e flecha foi criado por *Kuaray*, na saga para caçar animais para a “mãe” jaguar. Seria este também o momento do início da atividade de caça dentre os Mbyá-Guarani? Ao criar o arco e flecha *Kuaray* também criou a caça? Fica a incógnita que nem os Mbyá-Guarani sabem responder, mas, como eles mesmos indicam, talvez um sábio *karaí* saiba a resposta. A caça já existia, os jaguares já caçavam. *Kuaray* ao conviver com os jaguares, achando inclusive que uma velha jaguar era a sua mãe, começou a caçar para eles. Seria, então, esse contato com os jaguares o advento da atividade de caça, agora praticada pelos Mbyá-Guarani?

O arco e flecha possui um caráter “sagrado” entre os Mbyá-Guarani. Isso é óbvio, pois ele é uma criação divina. O arco, as flechas e a corda de arco são confeccionados a partir de materiais obtidos na atividade de coleta. Estes materiais também são considerados sagrados.

¹⁷⁹ No caso da inspeção das *mundéu* existem alguns cuidados que precisam ser tomados para que não “se deixe cheiro” novamente no caminho dos animais. A inspeção deve ser feita a distância, cuidando para não cruzar, em nenhum ponto, com o caminho dos animais.

¹⁸⁰ Alguns Mbyá-Guarani ficam “chateados” quando utilizamos – nós pesquisadores – o termo “mitos” em referência ao passado distante do grupo, ou até mesmo aos períodos de “criação” das coisas. Para eles não há nada de “mítico” nisso, tudo aconteceu mesmo, tudo é a mais pura “história”.

O arco pode ser curvado em várias madeiras (geralmente o cerne), com destaque para o cerne de *guajuvira* e do *guerapajú*. Para a confecção das flechas podem ser utilizadas as mesmas madeiras. Já a corda de arco é sempre feita a partir das fibras da palmeira *pindó*, que pode ser considerada a planta mais sagrada do sistema xamânico-cosmológico Mbyá-Guarani¹⁸¹. Após a sua confecção, o conjunto arco e flechas precisa ser “batizado” pelo *karaí* antes de ser empregado na caça, como contam os Mbyá-Guarani. Este “batizado” é um ritual para sacralizar o instrumento, talvez – arrisco – para identificar o local de origem da alma do instrumento, para identificar a alma. Mas, independentemente da confirmação dessa informação, o ritual do “batismo” do arco e flecha “autoriza” o uso do instrumento nas caçadas Mbyá-Guarani. Alguns Mbyá-Guarani (outros não) informaram que esta não é a única vez que o aparelho é alvo, ou toma parte, dos rituais na *Opy*. Ele faz parte dos ritos que propiciam a caça.

A maioria dos meus interlocutores não possui, atualmente, o seu arco, principalmente os jovens. Estes também têm pouco a falar sobre o instrumento. Ocorre que a caça de arco-e-flecha está cada vez menos freqüente pelas más condições ambientais das aldeias onde foi realizada a etnografia. Mas, um dos meus interlocutores favoritos, o Seu Adorfo, me passou valiosas informações sobre o uso do instrumento que, juntando com outros dados pontuais obtidos junto a outros informantes, possibilitaram as seguintes explanações. Existem arcos “bons” e arcos “ruins”. Qualquer um pode fazer um arco, mas fazer um arco “bom” não é para qualquer um. O indivíduo com habilidade para fazer um “bom” arco – e estes ao que me parece são poucos – goza de um *status* diferenciado entre os Mbyá-Guarani. Este presenteia os arcos a quem possa lhe fornecer alguma forma de compensação. Ofertar um arco a alguém significa obter um novo aliado, ou reavivar e/ou manter uma aliança já estabelecida. Porém, na maioria das vezes o interessado em receber o arco é que propõe a aliança. Sendo assim, o arco é presenteado como uma contra dádiva¹⁸². O indivíduo que está querendo o arco procura quem sabe fazer um “bom” arco e começa a lhe dar presentes e/ou lhe ajudar em mutirões e depois começa a “dar indiretas” sobre a sua necessidade, quase escolhendo como deve ser a reciprocidade. E os aliados, assim estabelecidos, continuam com as suas relações recíprocas após efetivada a troca inicial.

¹⁸¹ Mas, o alimento mais sagrado é o milho. A *pindó* tem importância simbólica que ultrapassa os seus usos alimentares. Segundo os Mbyá-Guarani são cinco palmeiras *pindó* que seguram o céu e o impedem de cair e destruir este mundo. Uma destas palmeiras fica no centro da terra, enquanto as outras quatro ficam nos pontos cardinais, que são moradas das principais divindades.

¹⁸² Para uma melhor compreensão de como funciona este sistema de trocas entre os Mbyá-Guarani ver Assis (2006a).

Cada arco, com raras exceções, pertence a um único indivíduo enquanto se mantiver em condições de uso. Ocorre que os “bons” arcos são presenteados ainda novos – o fabricante do arco não o usa. E quem os recebe, sendo eles “bons”, não irá se desfazer deles. Já os arcos “ruins” nem adianta tentar passar adiante, pois ninguém irá querê-los. Os caçadores que fazem os seus próprios arcos dificilmente passarão adiante um deles depois de “usados”, posto que os ruins ninguém irá querer (seria como um “presente de grego”) e os bons, ele manterá consigo. Contudo, os arcos são feitos sob demanda. Um novo arco é feito somente quando alguém estiver precisando. Ninguém tem em sua posse dois ou mais arcos – como dizem os Mbyá-Guarani: “pra quê?”.

Um “bom” arco é um dos bens mais valiosos que um Mbyá-Guarani pode ter. Mas, além do material empregado e da habilidade do construtor, a qualidade de um arco também é definida – ou atestada – pelo seu sucesso na caça. É que, talqualmente ocorre com as sementes tradicionais, cada arco carrega consigo uma marca, uma história. É como se cada animal abatido ficasse marcado no arco. Quanto mais e maiores os animais abatidos pelo arco, melhor ele será considerado. É por esta razão que o Seu Adorfo, ao me mostrar todo orgulhoso o seu arco, passou cerca de meia hora listando os animais já abatidos com o instrumento, enfatizando as dificuldades de cada situação, e concluindo com a expressão: “este é dos bons”.

Ter um arco “bom” é sinônimo de ser bom caçador e vice-versa. Todo Mbyá-Guarani sabe de alguém que tem ou tinha um arco “bom”, geralmente um avô. Certo dia Verá Poty me contou que, com certa insistência, conseguiu obter um arco “bom” para repassar a um *juruá*, meu colega no PPGAS (Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social) da UFRGS. Em troca ele exigiu um aparelho de som, pois o arco era muito valioso, ele pertenceu a um “velhinho”, grande caçador.

As flechas, embora também sejam avaliadas segundo a sua eficiência, não possuem grande valor (nem prático nem simbólico) entre os caçadores Mbyá-Guarani, talvez porque elas tenham uma vida útil muito menor que os arcos. Mesmo assim, há todo um cuidado na construção do artefato, principalmente no que tange a escolha das madeiras. E também são guardadas com muito cuidado. O Seu Adorfo, por exemplo, guarda as suas cinco flechas¹⁸³ enroladas em um tecido marrom claro, quase da mesma cor da madeira das flechas. Aliás,

¹⁸³ O número de flechas que cada caçador possui é variável, mas o ideal é ter no mínimo três. A quantidade de flechas não está relacionada com o *status* do caçador. O interessante é que todos os Mbyá-Guarani que me narraram a aventura de *Kuaray* e *Jaxy*, reproduzida acima, enfatizaram muito o número de flechas criadas por *Kuaray*: três. Questionei Seu Adorfo sobre isso e ele me disse que acha que se trata de três diferentes tipos de flecha.

muito bem enroladas, com um jeito específico de fazer o fechamento do “embrulho”. A abertura do “embrulho” e o manejo das flechas são feitos com muito cuidado, vagarosamente, segurando cada flecha com ambas as mãos, como se cuidassem para não “quebrá-las”. Porém, este cuidado todo cessa no momento de atirá-las, com gestos rápidos, fortes e violentos. Seu Adorfo me fez uma demonstração e cravou uma flecha em um toco de madeira distante cerca de quarenta metros, depois buscou a flecha e a recolocou no embrulho sem se preocupar com possíveis danos do golpe. Parece até que em uso as flechas são indestrutíveis.

Na flecha não fica inscrito o histórico de animais abatidos com ela. É o arco, e não a flecha, o principal responsável pelo êxito na caça. Apesar disso, as flechas também são levadas aos rituais propiciatórios da caça na *Opy*. Cada tipo de caça exige uma flecha com características diferentes. Existem as simplesmente “pontudas”, as “pontudas dentadas”, as “pontudas finas”, as “pontudas largas”, entre outras. Por exemplo, a flecha utilizada para abater pequenos pássaros possui uma “não ponta” na ponta. É um pedaço de madeira arredondado, parecido com um pião, fixado na extremidade com o intuito de abater o animal sem perfurá-lo. Esta flechada também é conhecida por “desmaiar passarinhos” Ocorre que neste tipo de caçada, ao perfurar o animal se corre um risco muito grande de romper determinados órgãos que podem “soltar” um gosto muito ruim em toda a carne¹⁸⁴.

A caçada com arco e flecha pode ser praticada de forma individual ou grupal. Alguns preferem a caça em grupo, argumentando que aumenta as possibilidades. Já outros preferem sair para caçar sozinhos, porque desta forma há menos possibilidade de o animal perceber o caçador – um indivíduo “faz menos barulho que dois ou três”. E o ideal é, literalmente, surpreender o animal. Abatê-lo sem que ele nem perceba. Isto por várias razões. Primeiro que se os caçadores são percebidos pelos animais estes podem fugir rapidamente, ou até tentar atacar os Mbyá-Guarani. Segundo que o animal morto subitamente apresenta uma carne mais “gostosa” que a dos animais que “agonizam” até morrer. Para abater o animal subitamente os Mbyá-Guarani conhecem os pontos críticos de cada diferente caça, as partes certas que devem ser alvejadas. Para tanto, é preciso uma pontaria muito refinada. Em terceiro lugar, o sofrimento infringido pelo caçador a um animal não subitamente abatido pode zangar os já, que podem ser vingar e dificultar futuras caçadas dos Mbyá-Guarani.

¹⁸⁴ As flechas do Seu Adorfo são todas de um mesmo tipo de ponta. Elas possuem facas de *juruá*, delicadamente afiadas, em sua extremidade. Quando o questionei sobre a informação, que ele mesmo havia me passado, de que no conjunto arco e flechas só deveriam ser utilizados materiais “sagrados”, ele me respondeu que “só na pontinha” não tinha problema. Deve ocorrer, com indicado por Valéria Assis (2006a) para os instrumentos musicais rituais, uma posterior “sacralização” do material dos *juruá* em ritos da *Opy*. Uma tática que possibilita o uso de objetos dos *juruá* desempenhando funções “sagradas” entre os Mbyá-Guarani.

Caçando sozinho ou em grupos os Mbyá-Guarani, ao voltarem das caçadas, sempre emitem sinais sonoros quando se aproximam de casa. Estes sinais indicam que algum animal foi caçado, informando também a sua espécie e tamanho. Ao ouvirem estes sinais, alguns membros da unidade de comida que ficaram na *tekoá* se deslocam imediatamente à mata visando auxiliar no transporte do animal abatido. Dependendo do animal, a audição dos sinais sonoros vindos da mata faz com que, imediatamente, seja iniciada uma festa na aldeia, com inúmeras demonstrações de alegrias enquanto são tomadas as primeiras providências para a preparação da carne. Ocorre que entre os Mbyá-Guarani toda situação de abundância de carne é sinônimo de festa. E festa para todos, não apenas para os mais próximos ao caçador.

Os Mbyá-Guarani costumam, tendo ou não excedentes, partilhar os seus alimentos com “todos” os indivíduos da *tekoá*, mesmo com os que não pertencem a sua unidade de comida. É de “bom tom” oferecer comida aos outros, mesmo que estes não estejam precisando¹⁸⁵. Com isso se estabelecem – e são mantidas – relações sociais, se desenvolve a reciprocidade. Também se pontua a própria generosidade, a capacidade e/ou habilidade em obter produtos e as boas intenções no relacionamento com os demais – demonstração de amizade. Assim, além de cada unidade de comida produzir e consumir os seus próprios alimentos, também existe uma parcela de comida “circulante” entre as diferentes unidades. E, dentre todos os alimentos, a carne de caça é o que mais “circula” entre os Mbyá-Guarani¹⁸⁶. Isso é imperativo. Todo caçador deve repartir a carne do animal caçado com os demais, mesmo que seja um animal pequeno¹⁸⁷. A carne de caça não pode ser estocada, o que faz com que partes de animais de grande porte sejam transportados até para outras – e distantes – *tekoá*. Se dividir significa amizade, não dividir significa “inimizade” e avareza. Ouvi relatos de Mbyá-Guarani que abandonaram uma determinada *tekoá* porque não foram contemplados com parte da carne caçada por um membro de uma outra unidade de comida. Pensaram eles:

¹⁸⁵ Sobre isso são necessárias algumas considerações. A distribuição de alimentos, que extrapolam os limites imaginários das unidades de comida, geralmente é feita enquanto estes ainda estão crus, como simples ingredientes. Ninguém – salvo raras exceções – oferecerá um *rorá* a outra unidade de comida, mas sim a farinha de milho, ou simplesmente o milho, para a confecção deste. Por isso que a “preparação” é mais definidora de cada unidade do que a “obtenção”. Quando se oferece algum alimento “pronto” a alguém de outra unidade, este geralmente será consumido na unidade que o preparou. Como um convite para almoçar. A ingestão alimentar sempre ocorrerá na unidade de comida onde o alimento foi preparado. Uma exceção a esta regra são as “marmitas” fornecidas a terceiros em casos de viagens ou longos deslocamentos pela mata. Em outros casos, como veremos adiante, membros de outras unidades de comida se julgam no direito de solicitar ou buscar um alimento em uma outra unidade. Quando isso acontece podem ser tanto alimentos crus como já cozidos.

¹⁸⁶ Aliás, a distribuição dos produtos da caça e da pesca entre os demais moradores da aldeia é uma característica comum a todos os grupos Tupi (Laraia, 1986).

¹⁸⁷ Em muitas sociedades – não entre os Mbyá-Guarani – para forçar a distribuição da carne de caça obtida o caçador é proibido de comê-la. Isso também foi observado no canibalismo Tupinambá (Viveiros de Castro, 2002a).

“se não nos deram carne é porque não gostam da nossa presença, vamos embora daqui”. Mas, mais do que isso, não repartir a carne de caça significa desrespeitar os ditames sagrados¹⁸⁸ e as normas sociais dos Mbyá-Guarani. Ou, como me disse um de meus interlocutores, quem não reparte a caça “não pode ser Mbyá-Guarani”.

É por esta razão que sempre quando ouvidos os sinais sonoros vindos da mata ocorre um alvoroço na *tekoá*. E também por isso que todos os grandes caçadores, independente da sua unidade de comida, são admirados e respeitados – eles proporcionam alegrias ao seu povo. A carne de caça mais festejada é a do *koxi*. Como já comentado, ele é o próprio *Nanderu*, principal divindade Mbyá-Guarani. E, por isso, esta caça é que envolve maiores cuidados em sua distribuição e também maiores cuidados rituais em seu consumo¹⁸⁹. O *koxi* precisa ser completamente distribuído e consumido, não pode sobrar nada. Segundo informações de Pissolato (2007), o *koxy* vai e volta frequentemente ao mundo sobrenatural, alimentando-se principalmente junto aos deuses, com alimentos sagrados.

3.4.1 - A caça Mbyá-Guarani e outras etnologias

O antropólogo deve se perguntar não é se “acredita ou não” que os pecaríes sejam humanos, mas o que uma idéia como essa lhe ensina sobre as noções indígenas de humanidade e de “pecaritude” (Viveiros de Castro, 2002b, p. 136).

Segundo Bruno Latour (1994), a Antropologia foi formada pelos “modernos” para compreender aqueles que eles consideravam que não eram “modernos”. “Nós”, “modernos” estudamos (ou estudávamos) “eles”, “não-modernos”, munidos de uma invenção “nossa” chamada de “ciência”. Contudo, no estudo dos diferentes povos acreditava-se em uma

¹⁸⁸ Como veremos na seção 4.3, os deuses Mbyá-Guarani, além de criarem os alimentos e definirem as suas formas de obtenção, também estabeleceram a sua forma de preparação e consumo. E a distribuição da carne de caça está implícita nestas regras porque só pode ser preparado o que será consumido e o resto deve ser repartido.

¹⁸⁹ “Embora popularmente chamadas de porcos-do-mato, as queixadas (*Tayassu pecari*) pertencem a uma família diferente da do porco doméstico, este natural do Velho Mundo. Elas são da família dos tayassuídeos, natural das Américas. Outro representante do grupo são os catetos (*Pecari tajacu*). Não têm dentes caninos superiores curvados para cima, como ocorre com o javali (um suíno), e possuem nas costas uma glândula de cheiro que usam nas relações sociais dentro de seus bandos. Queixadas têm em média 55 cm de altura, preferem frutos e viajam longas distâncias para comê-los. Têm uma mancha esbranquiçada próxima à boca (são chamadas de white-lipped peccaries, em inglês, ou pecaríes de lábios brancos). Catetos são de 10 a 5 centímetros mais baixos. Têm o pelo acinzentado, com uma faixa branca que parece um colar (são chamados de collared peccaries, em inglês) e andam em bandos menores, de 5 a 25 indivíduos. Vivem em um único território, comendo o que estiver disponível no local: frutos, folhas, raízes, insetos e lagartos. Ambas as espécies, quando ameaçadas, fazem um barulho forte batendo os dentes e eriçam o pelo” (Zolnerkevic, 2009, p. 39).

natureza universal, igual para todos, enquanto que a cultura seria o diferenciador. Isto levou – e a Antropologia nasceu disso – a uma dicotomização entre a natureza e a cultura, que desembocou na divisão entre humanos e não-humanos. Como observa o autor, para os “modernos” a natureza é a-humana, por vezes inumana e sempre extra-humana. Estando todos sobre uma mesma base natural, a Antropologia, até bem recentemente, evitou estudar os objetos da natureza, dedicando-se apenas a pesquisar as culturas. E nestas pesquisas se estendia aos “outros” povos (todos os “não modernos”) a “nossa” dicotomização entre natureza e cultura. Segundo Latour, esta dicotomização tornou a análise antropológica assimétrica (Latour, 1994).

Ocorre que o dualismo em que vivemos, “os humanos de um lado, os não humanos de outro, os signos de um lado e as coisas de outro” (Latour, 1994, p. 100) é intolerável para os grupos indígenas, os grupos “não modernos”, pois,

Apenas nós diferenciamos de forma absoluta entre a natureza e a cultura, entre a ciência e a sociedade, enquanto que todos os outros, sejam eles chineses ou ameríndios, zandés ou barouyas, não podem separar de fato aquilo que é conhecimento do que é sociedade, o que é signo do que é coisa, o que vem da natureza como ela realmente é daquilo que suas culturas requerem. [...] Nas culturas Deles, a natureza e a sociedade, os signos e as coisas são quase coextensivos. Em Nossa cultura, ninguém mais deve poder misturar as preocupações sociais e o acesso às coisas em si (Latour, 1994, p. 99).

Tanto quanto a noção de sociedade, a noção de natureza também é uma construção cultural. Isso para todas as sociedades, inclusive a “nossa”. Cada sociedade tem uma ideia específica sobre o que é natureza (Giannini, 1994). A cultura dá o recorte da natureza. É por isso que a análise antropológica – para que a Antropologia deixe de ser assimétrica – deve(ria) trabalhar com o coletivo “natureza-cultura”, ou com os “híbridos de natureza e cultura”. Como afirma Latour: “não existem nem culturas – diferentes ou universais – nem uma natureza universal. Existem apenas naturezas-culturas, as quais constituem a única base possível para comparações” (Latour, 1994, p. 102). E, todas as “naturezas-culturas”, cada uma a seu modo, construíram – e constróem – os “seus” seres humanos, não-humanos e divinos (sobrenaturais). Com isso Latour (1994) joga por terra as antigas noções de que a humanidade estava relacionada com a esfera autônoma da cultura, enquanto que a animalidade estava atrelada ao domínio da natureza. Como advoga o autor, humanos e animais, são “híbridos” de natureza e cultura (Latour, 1994).

Philippe Descola (1998), dialogando com Latour, não vê limites rígidos entre a natureza e a sociedade, sendo ambas significativas na construção cosmológica das sociedades

indígenas. Ambas estão em constante interação – inclusive nas sociedades ditas modernas (afinal como defende Bruno Latour (1994), “jamais fomos modernos”). Segundo Descola (1998), os “ocidentais” e os “pré-modernos” (como as sociedades indígenas) mantêm relações totalmente diferenciadas com as suas naturezas. Para os “pré-modernos” a natureza não existe fechada em uma esfera autônoma, como é concebido entre os “ocidentais”. Os “pré-modernos” não separam o universo da cultura do universo da natureza, posto que consideram também os animais e plantas como sujeitos sociais, mantendo com estes relações sociais. “Diferentemente do dualismo moderno que distribui humanos e não-humanos em dois domínios ontológicos mais ou menos estanques, as cosmologias amazônicas estabelecem uma diferença de grau, não de natureza, entre os homens, as plantas e os animais” (Descola, 1998, p. 25).

Então, recapitulando, a “modernidade” está alicerçada na concepção da unicidade da natureza e da multiplicidade da cultura. Já na concepção dos ameríndios a cultura é universal e a natureza é particular¹⁹⁰. E estas diferenciações atingem (e acarretam) diferentes concepções das relações entre corpos e espíritos. Para os ameríndios, humanos e não-humanos têm os mesmos espíritos, mas locados em corpos diferentes – não o corpo biológico, mas o que constitui um *habitus*. O corpo diferente faz com que cada um “veja” de forma diferente, de um ponto de vista diferente, sob uma diferente perspectiva. É baseado nesta observação que Viveiros de Castro afirma que “o perspectivismo é um maneirismo corporal” (Viveiros de Castro, 2002a, p. 380). Se, ao contrário, “o etnocentrismo europeu consiste em negar que outros corpos tenham a mesma alma; o ameríndio, em duvidar que outras almas tenham o mesmo corpo”¹⁹¹ (Viveiros de Castro, 2002a, p. 381). Em outras palavras, a “modernidade” supõe uma continuidade física e uma descontinuidade metafísica, sendo o espírito o distinguidor entre homens e animais, enquanto para os ameríndios existe uma continuidade metafísica e uma descontinuidade física, sendo o corpo o elemento diferenciador entre homens e animais. Como observou Manuela Carneiro da Cunha (apud Viveiros de Castro, 2002a), entre os ameríndios é também o corpo – e não o espírito – que distingue os vivos dos mortos.

¹⁹⁰ E esta diferente concepção por parte dos ameríndios leva a um panorama completamente diferente, pois “as categorias de Natureza e Cultura, no pensamento ameríndio, não só não subsumem os mesmos conteúdos, como não possuem o mesmo estatuto de seus análogos ocidentais” (Viveiros de Castro, 2002a, p. 349).

¹⁹¹ Como será visto nos capítulos seguintes, entre os Mbyá-Guarani não se pode diferenciar o corpo da alma. Um determina o outro. O corpo perfeito leva a alma perfeita e, ao contrário, a alma perfeita promove a perfeição do corpo.

Com a não-dicotomização dos ameríndios entre natureza e sociedade¹⁹², entre humanos e não-humanos, a atividade de caça adquire as formas do canibalismo. Como observou Carlos Fausto,

nas ontologias ameríndias, a intencionalidade e a consciência reflexiva não são atributos exclusivos da humanidade, mas, potencialmente, de todos os seres do cosmos. Em outras palavras, animais, vegetais, deuses e monstros podem também ser “pessoas” e ocupar a posição de sujeito na relação com os seres humanos. [...]. Se predar animais equivale a matar pessoas, a caça resvala imediatamente na guerra; se ambos os fenômenos inscrevem-se no campo das relações sociais entre sujeitos dotados de intenção, o consumo alimentar resvala imediatamente no canibalismo. Pode-se, pois, perguntar, parafraseando Clastres, se o horizonte da caça não é o canibalismo generalizado, se a caça não é de fato uma guerra aos animais? (Fausto, 2002, p. 9).

Ou, nas palavras de Eduardo Viveiros de Castro,

na Amazônia indígena, as relações entre humanos e não-humanos, ‘sociedade’ e ‘natureza’, não são concebidas como relações naturais, mas como relações elas mesmas sociais. Guerra e caça são, literalmente, um mesmo combate: um combate entre seres sociais, isto é, entre ‘sujeitos’ (Viveiros de Castro, 2002a, p. 286 – grifos do autor).

Tânia Stolze Lima (2005), escrevendo sobre a sua pesquisa entre os Yudjá, relatou que para estes a caça e as bebidas fermentadas envolvem signos privilegiados acionados na comunicação entre homens e mulheres, sendo que os primeiros se expressam como predadores, enquanto as mulheres se expressam como nutrizes¹⁹³. Entre os Yudjá os animais têm uma vida social bastante intensa, sendo que as várias espécies se relacionam entre si. Estes relacionamentos são bastante complexos, envolvendo também cultura material. Os animais também fazem cauim e o usam em suas relações sociais (Lima, 2005).

Lúcia Van Velthen (1996), em trabalho realizado entre os Wayana, povo de língua Carib do norte do Pará, observou que estes indígenas classificam os animais em duas categorias: os predadores e os não-predadores. Os predadores não são comidos pelos Wayana. Aliás, nenhum animal temido é consumido pelos Wayana. Já Maurício Soares Leite (2007), que etnografou os Wari', afirma que estes podem classificar qualquer coisa em duas categorias mutuamente exclusivas: Wari' e Karawa (animais). Tudo o que não é classificado como “gente” (Wari') é aproximado do reino animal. A relação entre as duas categorias é de

¹⁹² Segundo Eduardo Viveiros de Castro (2002a) só a “modernidade” se pensa por dicotomias, um hábito tolo.

¹⁹³ O consumo do cauim (bebida fermentada) é com a “caça de mulher”. Ocorre que o cauim bebido pelas mulheres vira leite materno em seus corpos, já o bebido pelos homens vira sêmen. Assim, a criança (enquanto feto) é primeiramente nutrita pelo pai, e depois do nascimento é nutrita pela mãe. Ambos pais nutrem com a transformação do cauim. Cf. Lima (2005).

“predação”. O que faz com que os classificados em uma categoria sejam considerados “predadores”, enquanto que os da outra são as “presas”. Mas, a posição de “presa” e “predador” é cambiante. Como escreveu o autor,

na visão de mundo Wari’ é a posição do sujeito que define sua perspectiva. [...]. Há, em sua cosmologia, animais dotados de humanidade e capazes de predá-los [aos Wari’]. Ao atuarem como predadores afirmam a sua posição humana, enquanto os Wari’ passam a ser Karawa [animais] (Leite, 2007, p. 91).

Carlos Fausto (2001), em sua etnografia sobre os Parakanã, observa que neste grupo indígena “nada se cria, tudo se apropria. [...]. Tudo o que é já existe; o novo é aquilo que se captura no exterior [da sociedade]” (Fausto, 2001, p. 349). E a caça também envolve uma captura no exterior. Captura que pode traduzir uma domesticação, ou uma familiarização. Nesta empreitada, espíritos de inimigos e/ou animais são domesticados (familiarizados) a fim de se tornarem auxiliares. A guerra, análoga à caça, é “uma forma particular de consumo, que visa à apropriação e/ou princípios incorporais da vítima” (Fausto, 2001, p. 419). Esta apropriação é a predação familiarizante. Neste sentido, por exemplo, como observa Fausto (2001), “dança-se também com tatus para fechar o corpo, para não ser atingido por uma flecha inimiga: ‘magia simpática’ que visa transferir a couraça protetiva dos dasipodídeos para os guerreiros” (Fausto, 2001, p. 421, grifo meu). Com a predação se definem quais sujeitos são capazes de impor a sua própria perspectiva ao outro. Sendo esse “outro” também um ser social, a caça é sempre muito mais do que a simples obtenção de nutrientes. “Assim, em vários grupos amazônicos, não basta matar a caça para reduzí-la à condição de comida, sendo necessário um tratamento adicional para dessubjetivá-la” (Fausto, 2001, p. 538), tornando possível a apropriação do que vem “de fora”. Em suma, para Fausto (2001), “a predação [...] é um momento de um processo produtivo que visa controlar sujeitos-outros para produzir novos sujeitos em casa” (Fausto, 2001, p. 539). Quanto a isso Viveiros de Castro (1986), se referindo aos Tupinambá, mas também aos Tupi de um modo geral, escreveu o seguinte: “A ausência de qualquer dialética interna implicava a projeção da diferença para o exterior, ao mesmo tempo em que impunha uma passagem por essa exterioridade para construir a interioridade do *socius* Tupinambá” (Viveiros de Castro, 1986, p. 692).

Os vários povos da família lingüística Tupi-Guarani apresentam uma mínima diferenciação lingüística entre si e possuem uma ampla dispersão geográfica. Comum a todos eles são os fortes preceitos cosmológicos, enquanto que os sociológicos podem ser

considerados “fracos”¹⁹⁴. Segundo Viveiros de Castro (1986), dentre outros autores¹⁹⁵, os povos Tupi-Guarani são marcados pela ambivalência.

A sociedade ela mesma é uma margem ou fronteira, um espaço precário entre Natureza (animalidade) e Sobrenatureza (divindade). É por esta mesma razão, sugiro, que a morfologia social e o ‘código sociológico’ são plásticos e fluídos, entre os Tupi-Guarani (Viveiros de Castro, 1986, p. 115, grifos do autor).

Desta forma, a cosmologia Tupi-Guarani opera em “triadismo”, pois possui uma série animal, uma série humana e uma série divina. Bem diferente dos grupos Jê, que operam com o dualismo Natureza-Sociedade. Os Tupi-Guarani, embora enraizados na série humana, direcionam as suas ações com vistas as outras duas séries, objetivando a divina e evitando a animal. Posto que estes três domínios, de fronteiras tênues, podem ser transpostos. Assim, para os Tupi-Guarani “o foco não é o termo central, a sociedade, mas os dois outros – o animal e o deus” (Viveiros de Castro, 1986, p. 116). Em outras palavras, o foco não está no presente humano, mas no futuro animal ou divino. Ou, nas palavras de Viveiros de Castro (1986, p. 120 – grifos do autor), a questão “não é de *Ser*, mas de *Devir*”.

Muito desta noção que Viveiros de Castro aprofundou e ampliou para os Tupi-Guarani em geral foi inspirado nos trabalhos de Hélène Clastres (1978) entre os grupos Guarani. Para esta autora, diante dos três diferentes domínios, os Guarani seriam um “entre”. Pois a sociedade estaria “entre” os domínios da animalidade e da divindade – simetricamente disposta entre os dois. Para adentrar os outros domínios os Guarani teriam que renunciar a vida social¹⁹⁶. Contudo, minha etnografia aponta algumas incongruências com as informações acima.

Os Mbyá-Guarani, talqualmente as informações acima, operam cosmologicamente em três domínios: a sobrenatureza (divindades), a sociedade (Mbyá-Guarani) e a natureza (animais e plantas). No domínio da natureza as plantas são muito mais passivas que os animais, por isso muitas vezes este domínio é simplesmente designado como “animalidade”. Mas, como já exposto, limites não fazem parte do mundo Mbyá-Guarani. Assim também ocorre com as fronteiras dos seus domínios cosmológicos. Eles não são estanques, separados.

¹⁹⁴ Ver seção 6.2.

¹⁹⁵ Cf. também Pierre Clastres (1990) e Hélène Clastres (1978), autores com quem Viveiros de Castro (1986) dialogou.

¹⁹⁶ Nas palavras da autora, “a via da Terra Sem Mal é a renúncia à vida social” (Clastres, 1978, p. 93). Neste caso leia-se Terra Sem Mal como o domínio sobrenatural, a morada das divindades. Mas, como veremos a seguir, também o ingresso para a animalidade consiste, de alguma forma, em agir de forma anti-social.

Pelo contrário, eles se interpenetram, não existindo ser que ocupe posição em um único domínio. A natureza é a base de tudo neste mundo, na *Yvy Pyau*. Nela vivem os animais (que gozam o mesmo estatuto da natureza), os Mbyá-Guarani e os seres sobrenaturais. Os seres sobrenaturais são os responsáveis pela criação e reprodução dos seres dos dois outros domínios, os Mbyá-Guarani e as espécies animais e vegetais. Já os Mbyá-Guarani necessitam dos recursos naturais para sobreviver, logo necessitam dos seres sobrenaturais que controlam os seres naturais. Assim, os seres dos três domínios vivem em interdependência. O mesmo espaço ocupado pelos Mbyá-Guarani também é o espaço dos seres oriundos de outros domínios. A natureza “está por tudo”, as divindades “estão por tudo” e os Mbyá-Guarani estão onde estas duas estão. A “morada dos deuses”, como falam os Mbyá-Guarani, é em todos os lugares. É no céu, na terra, nas matas, nas águas, etc. Para todas as direções deste mundo. Quando questionados sobre o local da “morada dos deuses” os Mbyá-Guarani costumam abrir os seus braços e indicar para todas as direções, explicando que os deuses não têm um lugar preciso, eles estão por tudo. Ou, até mesmo – arrisco – os deuses são tudo.

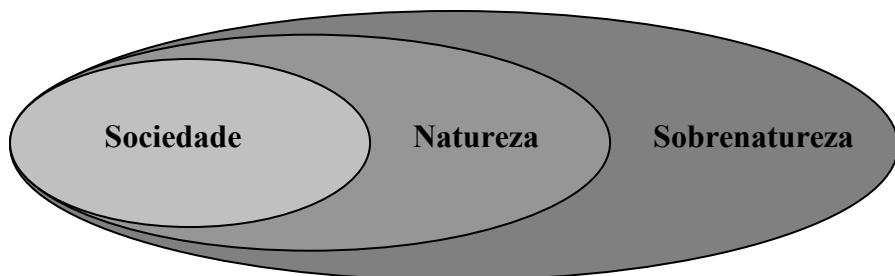
Os Mbyá-Guarani e os animais (a natureza) também habitam nesta “morada” divina, mas apenas em uma determinada parte dela. Os deuses “moram” em todos os lugares que os Mbyá-Guarani e os animais “moram”, mas os Mbyá-Guarani e os animais não podem “morar” em todos os lugares onde os deuses “moram”. Em outras palavras, alguns recantos da “morada” divina não são acessíveis aos Mbyá-Guarani enquanto estão na condição de humanos e aos animais enquanto estão na condição de animais. Como já apontado, os Mbyá-Guarani “estão” humanos, podendo trocar esta condição pela divindade (objetivo) ou pela animalidade (não pretendido). É por isso que Hélène Clastres (1978) se refere aos Mbyá-Guarani como um “entre”, entre a divindade e a animalidade. Contudo, os seres sobrenaturais se fazem presentes também na animalidade, são eles que controlam os animais e, em alguns casos, eles são os próprios animais, como é o caso do *koxi*, apontado como sendo o próprio *Ñanderu*¹⁹⁷. A mitologia Mbyá-Guarani está repleta de passagens que dão conta de deuses e animais também transpondo os seus domínios. Isto nos leva a afirmar que também os seres sobrenaturais e naturais são um “entre” na cosmologia Mbyá-Guarani. Os animais estão “entre” a sobrenatureza e a humanidade, os seres sobrenaturais estão “entre” a humanidade e a animalidade. E, como veremos adiante em função da análise da caça, os seres destes três domínios precisam “trabalhar” em cooperação para tornar possível a existência de cada um. Em outras palavras, os seres de um domínio dependem dos seres dos outros dois domínios,

¹⁹⁷ Já outros autores apontam o *koxi* como sendo apenas o animal de estimação de *Ñanderu*, Cf. Cadogan (1997).

um não existindo sem os outros dois. Esse raciocínio nos leva a afirmar que mais do que um “entre”, os Mbyá-Guarani são um “junto”, ou um “*entrelaçamento*” com os demais seres cosmológicos. Conforme o diagrama abaixo, onde há a sobreposição de domínios há também a cooperação entre os diferentes seres destes domínios – lembrando que não há fronteiras estanques entre eles. Este ponto será melhor exemplificado na seqüência quando voltaremos as atividades de caça dos Mbyá-Guarani¹⁹⁸.

No pensamento ameríndio, como apontado por vários autores como Viveiros de Castro (2002a), inicialmente homens e animais não se distinguiam. Os animais de hoje eram, no passado mítico, homens. Todos os animais são ex-humanos. Ou, como afirma Viveiros de Castro, “a condição original comum aos humanos e animais não é a animalidade, mas a humanidade (Viveiros de Castro, 2002a, p. 355). Entre os Mbyá-Guarani também opera tal pensamento, ao menos para os animais tidos como úteis para eles, ou seja, entre os animais “postos” pelas divindades na natureza para servirem à sobrevivência dos Mbyá-Guarani neste mundo. Sobre os gatos, cachorros, cavalos, ou outros animais dos *juruá*, os Mbyá-Guarani não chegaram a um consenso, sendo que a maioria dos questionados preferiu não opinar.

Figura 2: Congruências entre os diferentes domínios



Fonte: Elaboração própria.

Talqualmente as plantas já analisadas, os animais úteis aos Mbyá-Guarani também possuem almas, relacionadas aos seus próprios nomes estabelecidos pelos irmãos *Kuaray* e *Jaxy* em uma das passagens míticas fundadoras da cosmologia Mbyá-Guarani¹⁹⁹. Sendo assim, eles também possuem um *já*, um ser sobrenatural tido como dono de cada animal. Cada diferente espécie possui um *já* diferente. Porém, diferente das espécies vegetais, os *já* das espécies animais são muito mais “complexos”. Digamos que eles são hierarquicamente

¹⁹⁸ E este “*entrelaçamento*”, uma dependência cooperativa entre os vários seres do cosmos, será importante para a análise do doce entre os Mbyá-Guarani, com seré visto nos itens 6.1 e 6.2.

¹⁹⁹ Ver a narrativa do mito no item 3.2.

superiores aos já das plantas na organização cosmológica Mbyá-Guarani. Com eles é preciso ter mais cuidado, mais respeito.

Ocorre que nem todas as divindades do panteão Mbyá-Guarani são “bonzinhos” – como afirmam certos Mbyá-Guarani. Alguns deles, como os *Jakáira*, são muito temidos pelos Mbyá-Guarani, fazendo com que a comunicação com eles seja feita com muito cuidado. Dentre as divindades mais temidas pelos Mbyá-Guarani estão aquelas que controlam os animais. E, mesmo temidas, os Mbyá-Guarani precisam se comunicar (“negociar”) com elas para desenvolverem a atividade de caça. Os Mbyá-Guarani não se pronunciaram muito sobre isso, posto que acreditam que ao mencionar o nome dos seres temidos se está chamando-os. Mas, alguns deles comentaram – inclusive em detalhes – a existência de “espíritos malignos” que “habitam” os animais. Estes, apesar de serem vários, são corriqueiramente designados pelos Mbyá-Guarani simplesmente como *tupixua* (ou *pixua*), que é o espírito da carne crua, ou o espírito do jaguar ou ainda o espírito dos animais.

O *tupixua* pode fazer mal aos Mbyá-Guarani de diversas formas, resultando sempre na transformação deles em animais (*jepotá*). O *tupixua* é um agente para a transposição do domínio da sociedade para o da natureza. Quando ele “adentra” o corpo dos Mbyá-Guarani estes começam a agir como animais, sendo que um dos primeiros indícios da ação do *tupixua* sobre uma pessoa é a sua perda da capacidade de andar ereto, andando então como os animais. Outro sintoma é o indivíduo passar a se comportar como um animal, não dividindo a sua comida, interagindo com raiva com os demais²⁰⁰, consumindo a carne sem o devido cozimento, comer unicamente carnes, etc.

Para evitar o contágio pelo *tupixua*, no que diz respeito à alimentação, é preciso cozer muito bem as carnes de caça – as carnes não caçadas não possuem o *tupixua*. O fogo “mata tudo”. E, além disso, o fogo é o próprio *Nanderu*, principal divindade Mbyá-Guarani. O fogo (*tatá*) tem alma. O fogo, para os Mbyá-Guarani, não “mata” o *tupixua* das carnes por suas propriedades físicas, como nós ocidentais o empregamos para “matar” as bactérias, por exemplo. O fogo “mata” o *tupixua* pelas suas propriedades simbólicas, pois é um ser hierarquicamente superior agindo sobre um outro inferior, numa “batalha espiritual”. E *Nanderu*, a divindade mais forte²⁰¹, sempre vence.

²⁰⁰ É interessante notar que segundo a narrativa das aventuras de *Kuaray e Jaxy* – ver seção 3.2 – foi justamente a raiva da mãe de *Kuaray*, enquanto este ainda era feto, que fez com que eles errassem o caminho e fossem parar na morada dos jaguares, ou seja: os levou à animalidade.

²⁰¹ Apenas lembrando, como já exposto na seção 3.1, para simplificar o entendimento dos *juruá* os Mbyá-Guarani frequentemente denominam outras divindades também por *Nanderu*. O que, neste caso, pode significar que uma outra divindade seja responsável pelo fogo.

Porém, *Nanderu* não é todo e qualquer fogo. É somente o fogo obtido de forma tradicional. A origem do fogo é bem pontuada na cosmologia Mbyá-Guarani, sendo um dos relatos míticos mais conhecidos. Após a destruição da *Yvy Tenondé* (Primeira Terra) o fogo ficou de posse dos corvos²⁰². Os deuses então tiveram que roubar o fogo dos corvos para dar aos Guarani. E, para tanto, foram auxiliados pelo sapo (*kururu*). Ou seja, a operação para a obtenção do fogo envolveu seres dos três domínios. Segundo Pierre Clastres, um dos deuses

Finge-se de morto e os corvos chegam para cozinhá-lo e comê-lo. O falso morto chacoalha-se e espalha as brasas, e o sapo consegue engolir uma pequena quantidade delas que, uma vez vomitada, é colocada no interior de algumas madeiras determinadas²⁰³ (P. Clastres, 1990, p. 103).

Este fogo “roubado” dos corvos é o fogo tradicional dos Mbyá-Guarani, é o próprio *Nanderu*. Os Mbyá-Guarani não “fazem” fogo, eles “extraem” o fogo. Ocorre que após ser “roubado” dos corvos o fogo foi “guardado” dentro de uma madeira chamada *xipó*. É com esta madeira que é confeccionado o instrumento ígneo utilizado pelos Mbyá-Guarani. Este aparelho consiste em dois pedaços de *xipó*, um mais curto e mais grosso serve de base (cerca de trinta centímetros de cumprimento por dez centímetros quadrados de secção transversal). O outro pedaço mais delgado e comprido (entre cinqüenta e sessenta centímetros de cumprimento, com secção transversal de dois ou três centímetros quadrados) é encaixado no pedaço maior. A base possui um orifício com ranhuras adjacentes. É neste orifício que se encaixa a “vara”, devendo ser fortemente friccionada com movimentos circulares e rápidos. A fricção “extrai” o fogo. A “vara” é segurada entre as palmas das duas mãos espalmadas e empurrando uma das mãos para frente a mesmo tempo que a outra é empurrada para trás obtém-se o movimento necessário para acionar o aparelho²⁰⁴.

²⁰² Relatos sobre o fogo aparecem em tempos míticos anteriores à criação da Terra atual. *Kuaray* (vide mito transcrito na seção 3.2), ao tentar ressuscitar a sua mãe (*Nandecy*), faz um fogueira. Seria ele, então, o criador do fogo? Depois *Kuaray* se transforma no sol, no próprio fogo. Contudo, em algum período da trajetória mítica, logo depois a destruição da *Yyy Tenondé*, o fogo esteve de uso exclusivo dos corvos.

²⁰³ Segundo os Mbyá-Guarani os sapos, ainda hoje em dia, possuem a faculdade de entrar em contato com o fogo sem se queimar.

²⁰⁴ Por diversas vezes, nas caminhadas pela mata, solicitei aos Mbyá-Guarani para que me mostrassem a planta do *xipó* – que eles dizem abundar nas matas próximas a algumas aldeias onde realizei o trabalho de campo. Contudo, os Mbyá-Guarani nunca me mostraram a planta, sempre trocando de assunto. Ocorre que a planta é muito importante e sagrada, devendo ser preservada do alcance dos *juruá*.

Imagen 4: Aparelho ígneo.



O aparelho ígneo não é muito utilizado. Ocorre que o fogo obtido, por ser sagrado, deve ser “preservado”, sendo constantemente alimentado. *Nanderu* não pode ser “apagado”. Quando os Mbyá-Guarani não possuem condições de alimentar tal fogo, eles geralmente o “dão” para vizinhos, transportando algumas brasas até uma outra fogueira. Ou, em outras ocasiões, como nos deslocamentos pelo seu território, os Mbyá-Guarani fazem questão de transportar com eles o seu fogo sagrado – então, troncos em brasa são carregados durante dias de caminhada.

Segundo Lévi-Strauss (1979) a culinária é um elo de passagem da Natureza para a Cultura²⁰⁵. Os alimentos crus situam-se no domínio da Natureza, enquanto que os cozidos encontram-se na esfera da Cultura. Isso porque todos os agrupamentos humanos desenvolveram formas de elaboração culinária. Todos os seres vivos se alimentam, mas apenas os seres humanos cozinharam. Em outras palavras, cozinhar é uma condição da humanidade. E, para cozinhar é preciso empregar o fogo. Desta forma, o fogo “faz a passagem” da natureza para a cultura e, além disso, o uso do fogo é um diferenciador entre os

²⁰⁵ Lévi-Strauss (1979) trabalha com as dicotomias da “modernidade”, utilizando a natureza e a cultura como categorias estanques, o que lhe rendeu muitas críticas. Porém, mesmo analisando “natureza” e “cultura” de forma isolada, Lévi-Strauss chama a atenção para o fato de que nada neste mundo existe de forma pura. Não há nada que seja “pura natureza” ou “pura cultura”. O cru não existe em estado puro, os alimentos sempre trazem alguma construção cultural. Por exemplo, mesmo os alimentos das saladas, não cozidas, tem que ser lavadas, cortadas e temperadas. Também a própria escolha dos alimentos que serão comidos passa pela esfera cultural. O recorte do que é ou não é alimento é cultural.

seres culturais e naturais. Entre os Mbyá-Guarani o fogo também é um diferenciador entre a humanidade e a animalidade, posto que o fogo “mata” o *tupixua*. Sem o fogo os Mbyá-Guarani seriam animais.

Mas, arrisco afirmar que entre os Mbyá-Guarani – e talvez entre as demais sociedades ameríndias – o fogo não “faz a passagem” da natureza para a cultura, mas sim o contrário, o fogo (a sua ausência) faz a passagem da “cultura para a natureza”. Ocorre que, como já afirmado, na origem os animais também eram seres humanos. E, como observou Pierre Clastres (1990) os corvos, que detiveram o fogo em um determinado período mítico, eram “assadores” – comiam as suas presas cozidas²⁰⁶. Depois a posse do fogo ficou sendo exclusiva dos Mbyá-Guarani. E estes, enquanto usarem o fogo, não perderão a condição da humanidade. Assim, o fogo não dá a humanidade, apenas a mantém. Já a ausência do emprego do fogo é que “faz a passagem”. Faz a passagem da humanidade para a animalidade. Ou seja, é o elo de passagem entre a cultura e a natureza, neste sentido. Embora, como já observado baseado em Latour (1994) e Descola (1998 e 2002), natureza e sociedade são interdependentes, formando os híbridos sociedade-natureza²⁰⁷.

O sal também extrai o *tupixua* das carnes de caça. Antigamente os Mbyá-Guarani possuíam formas tradicionais de salgar os seus alimentos, embora, como veremos a seguir, o sabor salgado não está entre os seus preferidos²⁰⁸. Mas, o emprego do sal (cloreto de sódio) para eliminar o *tupixua* é recente, resultado do contato mais estreito com os *juruá*. Ele é usado pelas suas propriedades físico-químicas, sem apresentar maiores efeitos simbólicos. Não são todos os animais que possuem o *tupixua*. O *koxi*, por exemplo, é o próprio *Nanderu* – ou o seu animal de estimação – não tem absolutamente nada de *tupixua*, podendo ser consumido sem o emprego do sal²⁰⁹. Dentre os animais que apresentam o *tupixua*, alguns têm mais outros têm menos. As lesmas são os animais que mais possuem *tupixua*, “elas são puro *tupixua*”. E, conversando com os Mbyá-Guarani, é possível que eles tenham descoberto os efeitos do sal contra o *tupixua* ao terem jogado um punhado de sal sobre uma lesma. A espuma que brotou do animal é o próprio *tupixua*.

²⁰⁶ Ver citação de Pierre Clastres (1990) acima.

²⁰⁷ No caso dos Mbyá-Guarani estes híbridos seriam de natureza-sociedade-sobrenatureza. O interessante é que o fogo também é atuante no caso da transposição do domínio humano para o sobre-humano. Ocorre que somente fumando o *petyngua* (cachimbo) é possível – ou mais viável – a comunicação com as divindades. E, somente com o fogo é que o *pety* (fumo) pode ser fumado. Apenas se mantiverem estreita comunicação com os deuses é que os Mbyá-Guarani conseguem “vencer” esta vida.

²⁰⁸ Sobre o uso do sal ver a seção 6.1.

²⁰⁹ Os Mbyá-Guarani podem comer o *koxi* sem sal porque ele não tem *tupixua*, mas não podem comê-lo cru, pois assim estariam se alimentando como animais, como será exposto na seqüência. Aliás, alguns Mbyá-Guarani me relataram que o *koxi* “deve” ser comido sem sal, mas não forneceram maiores explicações. Especulo que além do *tupixua* o sal possa “neutralizar” outros atributos imateriais desejados pelos Mbyá-Guarani contidos no *koxi*.

Temos então que o consumo de carne crua e/ou sem sal leva à animalidade por ação do *tupixua*. Mas, este espírito também pode atacar pessoas em condições outras, mesmo as que não comeram carne crua. Ocorre que ele acaba controlando todos os seres humanos que por ventura tenham algum comportamento característico associado aos animais. O próprio ato de comer carne crua é um comportamento de animais. Comer sozinho, sem repartir com os demais, também. Ou ainda, comer a caça na floresta. Agir com raiva – ou simplesmente sentir raiva – também é característico dos animais.

Joguei alguns campeonatos de futebol com os Mbyá-Guarani. Certa vez, quando atuei de goleiro para a equipe de Itapuã, fui convidado para almoçar com o meu time no estilo de piquenique, como eles mesmos definiram. O cardápio era aipim cozido com frango assado. Mas, eu não estava com muita fome e resolvi me servir apenas de uma coxa de frango assada. Então os Mbyá-Guarani, quase que em coro, me pediram para que eu comesse também o aipim, pois caso contrário eu estaria agindo como *xiví*, como uma onça. Ou seja, estaria me comportando como animal²¹⁰.

O interessante é que todos os cuidados para evitar o *tupixua*, com fundamentos cosmológicos, regem a organização social dos Mbyá-Guarani, baseada no princípio da reciprocidade (*mborayu*) e com certo cunho “comunista”, visto que tudo deve ser repartido entre o maior número possível de pessoas. O coletivo prepondera sobre o individual. Assim, por exemplo, não comer carne de caça na floresta para evitar o *tupixua* também força cada caçador a levar o animal abatido até as casas da *tekoá*, em vez de consumí-lo sozinho na mata. Em resumo, o comportamento animal transforma a pessoa em animal. E a ação do espírito dos animais faz a pessoa se comportar como um animal. Já o comportamento social adequado mantém a humanidade. Temos assim que a animalidade leva a animalidade. A sociabilidade mantém a humanidade. E, fechando o foco, a comensalidade mantém a sociedade.

O interessante é que os cuidados alimentares com vistas a evitar o *tupixua* se restringem à carne de caça. Mesmo ao evitar imitar o comportamento dos animais, não se deve apenas imitar o comportamento dos animais no que tange o consumo da carne de caça. Por exemplo, não há problemas em consumir milho, batata-doce, frutas, ou qualquer outra espécie animal na mata. O problema é consumir a carne de caça. Isso, porque a carne de caça tem uma maior importância nutricional e simbólica entre os Mbyá-Guarani. Mas, além disso,

²¹⁰ Não há consenso entre os Mbyá-Guarani sobre a possibilidade do *tupixua* “pegar” os *juruá*, embora a maioria tenha opinado que não, posto que ao viver fora das matas os *juruá* já não agem como animais. Mas, neste caso do campeonato de futebol, acho que eles devem ter se preocupado com o meu comportamento alimentar por que eu fazia parte da equipe deles, sendo que – embora eu não estivesse presente – ocorreu toda uma preparação espiritual para todo o time.

existe um “movimento ideal” dos alimentos. Os alimentos devem seguir da mata e/ou roça para as casas, e não o contrário. No caso da carne de caça consumida no mato ela não chega até as casas para poder ser dividida com os demais membros. E, também, os cuidados são maiores em relação à carne de caça porque é nela que vivem alguns dos seres mais temidos pelos Mbyá-Guarani.

Diferentemente de outros grupos indígenas, como os Wayana estudados por Lúcia Van Velthen (1996), que não consomem nenhum animal por eles temido, os Mbyá-Guarani consomem os animais independente de serem temidos ou não. Aliás, nenhum animal propriamente dito (sua porção física) é temido pelos Mbyá-Guarani. Uns inspiram mais cuidados que os outros, podendo inclusive atacar os caçadores. Mas, os Mbyá-Guarani não temem estes ataques. E também não temem que o consumo da carne dos maiores predadores possa lhes fazer algum mal, desde que tomados certos cuidados. O que eles temem, realmente, são as propriedades incorpóreas dos animais, as propriedades imagéticas. São as ações dos já e/ou de outros espíritos relacionados com estes animais²¹¹. Isto porque, segundo os Mbyá-Guarani, nenhum animal (somente o seu físico) “age de graça” contra eles. Nenhum animal, na condição de animal, irá “comer” um Mbyá-Guarani. Mas, o já do animal e/ou o espírito animal – estes sim – podem agir contra os Mbyá-Guarani.

Por exemplo, em muitas etnografias, com diversos grupos ameríndios, é comum que os animais se apresentem como humanos, frente aos “verdadeiros” humanos²¹². Eles trocam a “roupa” de animal pela roupagem humana. A corporalidade diferente é concebida como o uso de uma outra roupa. E os animais têm a faculdade de cambiar suas roupagens. Com outra roupa, com outro corpo, eles possuem uma outra perspectiva, um outro ponto de vista. Como já exposto, o perspectivismo pode ser traduzido como um “maneirismo corporal” (Viveiros de Castro, 2002a). E, ao adotar o ponto de vista dos humanos, os animais – agindo como

²¹¹ Como veremos a seguir, quanto maior a “cadeia alimentar” de um alimento, maior o número de já envolvidos na sua obtenção. E, assim, o consumo destes requer muitos cuidados – o consumo não é proibido, apenas é preciso um maior controle ritual. Desta forma o consumo de carnívoros é sempre mais complicado do que de herbívoros, pois a cadeia alimentar dos primeiros possui mais elos. Assis (2006a) escreveu que “de uma forma geral os Mbyá consideram impróprios para o consumo humano todos aqueles animais que se alimentam de carne, sejam eles mamíferos (aguara/graxaim, jaguarete/onça, chivi’i/gato do mato), aves (taguato/gavião, kondo/coruja, kavure’i/ave noturna) ou peixes (piraju/dourado, tare’y/trairá). Também entram na categoria de animais não comestíveis a maioria dos insetos, ofídios (mbói/cobra) e anfíbios anuros (sapos)” (Assis, 2006a, p. 91). Concordo em parte com a argumentação de Assis. Primeiro porque o *koxi*, que é a caça mais apreciado pelos Mbyá-Guarani, é onívoro, como a própria autora indicou em outro trecho. Sendo onívoro ele também se alimenta de carne. Em segundo lugar, meus dados mostram que não há proibição de consumir os animais carnívoros, o que há é somente um cuidado muito maior no seu consumo. Isso porque os já envolvidos nestes alimentos são mais importantes e mais numerosos. Caso os indivíduos não respeitem as muitas etapas rituais eles correrão riscos, não pelas propriedades biológicas da carne, mas pelas faculdades dos já que a proporcionam.

²¹² Sobre isso ver Lima (2005), Viveiros de Castro (2002a e 1986) e Fausto (2001).

humanos – podem atrair e fazer mal aos “verdadeiros humanos”, aos indivíduos indígenas. É comum, no pensamento de vários grupos indígenas, que os animais, ao se apresentarem como “gente”, atraiam e levem os humanos até outros domínios. Os animais, vestidos de “gente”, atraem os humanos até a “morada dos animais”. Ou seja, os animais levam consigo os humanos, os levam até a animalidade.

Entre os Mbyá-Guarani também ocorre isso. Nas caminhadas pelas matas eles podem encontrar seres disfarçados de humanos. São animais que se “fantasiaram” de humanos para atrair a atenção dos Mbyá-Guarani. A “fantasia” utilizada por estes animais geralmente é do sexo oposto ao dos Mbyá-Guarani que estão no caminho, que estão na mata. Os homens encontrarão animais disfarçados de mulheres, as mulheres encontrarão animais disfarçados de homens. E, homens ou mulheres, sempre apresentam corpos muito bonitos. O que faz com que os animais se utilizem de atrativos sexuais para cooptar os Mbyá-Guarani. A cooptação sempre ocorre pelo sentido da visão, o mais fraco e falho de todos os sentidos dos Mbyá-Guarani – nem sempre o que se vê realmente é²¹³. O emprego da aparência humana – pelo que pude compreender – evita que os animais sejam abatidos pelos Mbyá-Guarani. E possibilita uma aproximação entre seres “iguais”, sem que os Mbyá-Guarani adotassem os cuidados necessários nas relações com os animais. Com outros humanos “eles vão”, com animais “eles não vão”. Os outros humanos podem convencer os Mbyá-Guarani a mudarem suas atitudes e destinos, mas os animais não têm esta capacidade. E, uma vez atraídos, os Mbyá-Guarani são levados pelos animais sob a aparência de humanos. Levados para a morada dos animais. Ocorre que, como mostra o diagrama anterior, existem ambientes do espaço cosmológico Mbyá-Guarani que só pode ser acessado por seres animais ou sobrenaturais.

Um vasto espaço do cosmos Mbyá-Guarani é ocupado apenas por animais e seres sobrenaturais. Aos Mbyá-Guarani cabe apenas uma pequena parcela deste espaço, que nem lhes é de uso exclusivo. Se, como já apontado, os Mbyá-Guarani são um “entrelaçamento” de três diferentes domínios, os animais – ou o mundo animal – são compostos por porções tanto naturais quanto sobrenaturais. Um animal, o seu corpo físico e as suas ações “automáticas” (o seu instinto animal), pertence ao domínio natural. Mas, ao mesmo tempo, ele também pertence ao domínio sobrenatural, ao domínio das divindades, posto que possui uma alma, um já e/ou outros espíritos que controlam as suas ações que vão além do simples instinto animal. Cada animal é um híbrido de natureza e sobrenatureza. É como um corpo com dois comandos. Um comando é concernente ao próprio corpo, o outro diz respeito a seu já e/ou outros

²¹³ Outros fatores que desabonam o sentido da visão entre os Mbyá-Guarani serão expostos na seção 5.4, quando será abordada a estética alimentar Mbyá-Guarani.

espíritos. Um comando é o instinto do próprio animal, o outro advém da agência de seres sobrenaturais.

Desta forma, não se pode analisar separadamente os animais dos seus espíritos²¹⁴. Os hábitos dos animais que os Mbyá-Guarani precisam conhecer para ter êxito na caça, os locais por onde se locomovem, os seus alimentos preferidos, seus horários de locomoção, etc., dizem respeito às características naturais dos animais. Como afirmam os Mbyá-Guarani, “é o normal” dos animais. Mas, para que existam os animais nas matas adjacentes, para conseguir caçá-los, para poder consumí-los, é preciso “negociar” com a porção sobrenatural dos animais, com os seus *já*. Temos, assim, que os ritos propiciatórios da caça – e também os que neutralizam os perigos da atividade – são direcionados apenas aos seres sobrenaturais que controlam os animais. São os *já* que transformam os animais em caça. São eles que colocam um animal no caminho dos Mbyá-Guarani. Também são eles que mostram este caminho aos Mbyá-Guarani. E isto ocorre nos mesmos moldes da coleta²¹⁵, através de sonhos e/ou viagens xamânicas.

Contudo, o que ocorre na caça – e não ocorre na coleta – é que os *já* se utilizam dos corpos dos animais para algumas ações²¹⁶. Os corpos dos animais são utilizados pelos *já* e/ou outros espíritos como um veículo para interagir com os demais domínios do cosmos. É isso que faz com que os animais ajam fora dos seus padrões normais – de forma incongruente com o seu instinto animal. É a porção sobrenatural dos animais - e não a sua porção natural – que possui agência, que apresenta uma intencionalidade. E é também sobre esta agência que recaem os ritos propiciatórios da caça dos Mbyá-Guarani. Ela pode ser boa ou ruim para a caça.

Assim, voltando ao ponto de vista animal tangenciado acima, entre os Mbyá-Guarani os animais não se disfarçam de humanos. Apenas a porção sobrenatural que compõe o conjunto animal que, intencionalmente, se mostra aos Mbyá-Guarani com um outro corpo. A intencionalidade está em um domínio diferente daquele que o do veículo que efetiva a ação. O que causa o temor aos Mbyá-Guarani não é o veículo, mas o seu condutor. Assim, as relações que os Mbyá-Guarani mantêm com o conjunto animal são minimizadas em relação à porção natural destes, e maximizada em relação à porção sobrenatural. Com isso, entre os Mbyá-Guarani, não faz sentido falar na perspectiva dos animais. A perspectiva é sempre dada a

²¹⁴ Como veremos na seção 4.1, também na análise da pessoa Mbyá-Guarani não se pode isolar o corpo da alma.

²¹⁵ Ver seção 3.3.

²¹⁶ A diferença, de fato, se dá entre os alimentos de origem animal e os de origem vegetal, posto que alguns itens da coleta, como os *ixó*, por exemplo, pertencem ao reino animal. Também o mel, objeto da atividade da coleta, exige toda uma negociação com os *já* das abelhas.

partir dos seres sobrenaturais que, de acordo com a sua intencionalidade, podem adotar o corpo de um ou outro animal (que, aliás, eles compõem em parte) ou até de seres humanos para realizar as suas ações. Se o perspectivismo é um maneirismo corporal, entre os Mbyá-Guarani os seres sobrenaturais agem nos diferentes domínios do cosmos a partir do corpo que adotam como veículo de interação. Esta ação sobrenatural é uma sobreposição às atitudes normais e possíveis de cada corpo em seu domínio.

Temos então que o “conjunto animal” pode agir contra os Mbyá-Guarani. Mas, isso acontece em função da parcela sobrenatural deste conjunto. A parcela natural (o animal como é concebido pelos ocidentais) nunca irá agir, além do que tange o seu instinto, contra os Mbyá-Guarani²¹⁷. Porém, não é sempre que a parcela sobrenatural do conjunto animal age contra os Mbyá-Guarani – é mais comum a parcela sobrenatural auxiliar os Mbyá-Guarani do que prejudicá-los. A parcela sobrenatural só irá agir contra os Mbyá-Guarani em retaliação a algum comportamento inadequado que estes apresentarem. Mesmo no que tange ao *tupixua*, como já comentado, ele só irá agir contra os Mbyá-Guarani se estes agirem contra si mesmos, contra a sua sociedade. Nenhum ser do cosmos Mbyá-Guarani age “de graça” contra eles, mesmo os mais temidos. Ocorre que os “cuidados” que eles precisam ter em relação ao conjunto animal coincidem com determinados comportamentos sociais-rituais que estruturam a organização social Mbyá-Guarani. É preciso manter uma boa comunicação com o mundo sobrenatural. Tudo deve ser solicitado de antemão. Tudo deve ser agradecido – alguns ritos servem como contra dádiva. Só se pode retirar da natureza o que foi autorizado pelos *já* e o que é necessário.

Esta regra pode ser percebida em outros grupos indígenas. Por exemplo, sobre a caça dos Achuar, Philippe Descola escreveu o seguinte: “nunca se mata um animal ao acaso, portanto é preciso o consentimento do guardião invisível, sempre pronto a reter os seus animais se achar que lhes faltaram com respeito” (Descola, 2006, p. 161). Os animais têm “dono” mesmo estando “livres” pela mata²¹⁸. E o respeito a esse “dono” resulta na não criação de animais em cativeiro – como será visto adiante.

Na relação com os *já* não se deve causar sofrimento desnecessário a nenhum ser vivo. Os produtos obtidos – não só os alimentares – devem ser repartidos com os demais indivíduos

²¹⁷ Talvez a exceção a essa regra sejam as cobras, que constituem o mais forte tabu alimentar dos Mbyá-Guarani. Mesmo sem comê-las os Mbyá-Guarani matam todas as cobras que avistam porque a cobra, em seu instinto animal, age contra os Mbyá-Guarani.

²¹⁸ Segundo Carlos Fausto, “em vários grupos amazônicos, desguardo, desrespeito a um tabu alimentar ou regra ligada à caça conduz à vingança por parte de um espírito, amiúde animal” (Fausto, 2001, p. 338). Mas, entre os Parakanã, pesquisados por Fausto, isso não funciona assim.

da unidade de comida e, dependendo do caso, até com membros de outras *tekoá*. Não se deve agir como um animal – não se deve ter raiva no relacionamento social, não se deve comer sozinho ou comer apenas carnes. Muitas outras “regrinhas” se desdobram destas, todas com inúmeras interconexões. O fato é que vivendo de forma harmônica em sua sociedade e na relação com as divindades os Mbyá-Guarani não terão problemas com os conjuntos animais. Quem viver corretamente o *ñande rekó*²¹⁹ Mbyá-Guarani – quem escolher os “caminhos” certos – não precisa se preocupar com “vingança” nenhuma.

Os ancestrais dos Mbyá-Guarani atuais praticavam o canibalismo ritual²²⁰ (Montoya, 1985). Hoje esta prática é – ao menos – negada veementemente pelos Mbyá-Guarani. Seria, a caça neste grupo étnico, uma atividade da mesma ordem que o canibalismo, como o exposto acima para outros grupos indígenas a partir das observações de Viveiros de Castro (2002a) e Carlos Fausto (2002)? Para estes autores, entre outros, não existindo fronteiras rígidas entre a sociedade e a natureza, entre homens e animais, todos seriam seres sociais e as relações entre ambos seriam de ordem social. Assim, caça e guerra se assemelham. Os Mbyá-Guarani eram um povo de guerreiros e praticavam o canibalismo. Porém, atualmente – e isso já é referido como tradicional pelos meus interlocutores – os Mbyá-Guarani “são de paz”. Um de meus informantes preferidos costuma traçar comparações entre os Mbyá-Guarani e os Kaingang²²¹. Segundo ele os Kaingang, são muito brabos, sem paciência e querem resolver tudo pela violência. Já os Mbyá-Guarani detestam a violência, preferindo resolver suas querelas através de conversas, de forma pacífica. Os Mbyá-Guarani são pacíficos. Eles não fazem guerra, nem contra os animais. Eles “amam” os animais, “amam” a natureza, considerando-se como os “primeiros” e “verdadeiros” ecologistas. Foram eles que preservaram toda a natureza até que os *juruá* “destruíram tudo”. Então, a caça não é uma guerra contra os animais, como ocorre em outros grupos. A caça, ao contrário, entre os Mbyá-Guarani, decorre de uma atividade “pacificadora”. É preciso viver de forma pacífica entre os seus semelhantes para obter a caça e para não ser sofrer vingança pelos espíritos dos animais²²². É preciso viver de forma pacífica

²¹⁹ Mas, uma série de cuidados rituais, desenvolvidos pelos caçadores e xamãs, em relação aos espíritos dos animais faz parte do *ñande rekó* Mbyá-Guarani.

²²⁰ A maioria dos meus interlocutores opinou que os Mbyá-Guarani não eram canibais no passado, talvez na tentativa de evitar estigmatizações. Porém, alguns poucos me contaram que os seus avós lhes contaram histórias sobre o canibalismo de antigamente. Esses julgaram o canibalismo como uma prática absurda e incongruente com a trajetória do povo Mbyá-Guarani. Eles se sentiram envergonhados ao admitir que seus ancestrais comiam outros seres humanos. Sei de um caso de canibalismo ocorrido ainda há trinta ou quarenta anos atrás, mas, por questões éticas e também porque não fará falta para a presente tese, opto por não analisá-lo.

²²¹ Isso é interessante porque esse informante, ironicamente, possui membros Kaingang em sua família.

²²² Como veremos adiante, estas características vão contra a observação de Hélène Clastres (1978) que dá conta de que os Guarani precisam renunciar à vida social para se tornarem deuses, vencendo a morte. O que

com os seres sobrenaturais que controlam os animais objeto da caça. Em suma, entre os Mbyá-Guarani a caça não é guerra, mas sim a paz²²³.

Eles mantêm relações de tipo social com os animais, mas isso é muito mais em função da porção sobrenatural do conjunto animal. Todos os domínios do cosmos Mbyá-Guarani não possuem fronteiras estanques, sendo que os seres desse cosmos estão relacionados com todos os três domínios. Contudo, numa alegoria didática podemos afirmar que as relações entre os diferentes seres dos diferentes domínios são muito mais verticais do que horizontais²²⁴. O grosso das relações dos Mbyá-Guarani com os animais se dá via seres sobrenaturais que os controlam. E, em sentido contrário, a relação dos animais com os Mbyá-Guarani também ocorre tendo como mediador o domínio sobrenatural. Assim, as relações sociais dos Mbyá-Guarani são muito mais com os seres sobrenaturais do que com os animais.

E nisso precisamos incluir, então, os seres sobrenaturais como seres sociais. Como já apontado, os Mbyá-Guarani, para sobreviver em seu *ñande rekó*, precisam viver de forma que um indivíduo colabore com o outro, de forma alegre e pacífica, sob a regência do princípio da reciprocidade. Quando analisada a prática da coleta dos Mbyá-Guarani foi observado que várias divindades (na condição de *já*) precisam atuar em conjunto, em colaboração, para que os Mbyá-Guarani possam obter as condições necessárias de sobrevivência neste mundo. O interessante é que os deuses só fazem o “seu papel” se os Mbyá-Guarani se comportarem adequadamente em sociedade. E, em sentido inverso, os Mbyá-Guarani só podem viver adequadamente em sua sociedade, no seu *ñande rekó*, se os deuses os auxiliarem a obter o que precisam para sobreviver. Os Mbyá-Guarani solicitam e agradecem o que foi obtido junto aos deuses executando uma série de ritos. Ou seja, a reciprocidade que norteia a vida entre os Mbyá-Guarani neste mundo também se aplica às relações destes com o mundo sobrenatural. As relações dos Mbyá-Guarani com as divindades são relações sociais. Os Mbyá-Guarani se originaram dos deuses e têm como destino obter a divindade – eles apenas “estão” humanos.

constatamos é o contrário: somente com a boa vida em sociedade os Mbyá-Guarani podem alcançar seus objetivos.

²²³ Permanece aqui a lacuna sobre o canibalismo dos ancestrais Mbyá-Guarani. Especulo que os seres humanos alvos da guerra canibal – os inimigos dos Guarani – possuíam o mesmo estatuto dos animais. Eram caçados e consumidos segundo as mesmas regras aplicadas aos animais, possuindo, inclusive, *já*. Se os Mbyá-Guarani fossem consumidos por outros “humanos” (na verdade animais) era vingança dos *já*. Caso os Mbyá-Guarani, ao contrário, os caçassem e consumissem, era uma dádiva dos *já*. A diferença entre homens e animais antes de ser pontuada pelo conjunto corpo-alma – arrisco – era pontuada pelos *já*. Os *já* definiam (e ainda definem) a perspectiva de presa ou de predador. Sendo assim, por mais estranho que pareça, o canibalismo também era uma atividade pacífica entre os diferentes seres do cosmos.

²²⁴ Didaticamente, uso o sobrenatural como o domínio de cima, embora o sobrenatural se encontre “por tudo” como afirmam os Mbyá-Guarani.

Voltemos a Latour (1994) e Descola (2002 e 1998), defensores de que a diferença entre modernos e pré-modernos é que os primeiros separam em domínios ontológicos estanques a natureza e a cultura, pensamento não vigente entre os segundos. Isso faz com que a Antropologia seja assimétrica pois os modernos acabaram aplicando aos pré-modernos as suas categorizações. Será que ao aplicarmos também aos ameríndios a nossas concepções de “céu” e “terra” não estamos caindo na mesma assimetria? Nós, “modernos”, concebemos o “céu” como o domínio do sobrenatural, como um local isolado, distante, acessível somente pelos mortos, por aqueles que não podem voltar para contar como ele é, onde ele se encontra, etc. Entre os Mbyá-Guarani, talvez também entre outros grupos indígenas, tudo deste mundo está, de alguma forma, ligado ao mundo sobrenatural. Os deuses estão entre os humanos, os deuses criaram os humanos, os deuses ajudam os humanos a sobreviver, os deuses possuem uma relação social de reciprocidade com os humanos. Os humanos eram e serão deuses, os deuses são uma porção dos humanos (porção divina da alma), os deuses são uma porção dos animais, etc. Enfim – especulo – tudo no mundo Mbyá-Guarani é híbrido de sociedade, natureza e sobrenatureza.

Mas, talvez a dicotomia entre “céu” e “terra” não seja corretamente aplicada nem entre os povos “modernos” – mais uma vez, como aponta Latour (1994), “jamais fomos modernos”. No cristianismo, por exemplo, é Deus (ou “os deuses” se considerarmos a agência dos Santos) o responsável por tudo. Ou quase tudo, posto que o demônio também é atuante. A obtenção do alimento, da saúde, da casa, da paz, da sabedoria, de um emprego, etc., tudo pode ser atribuído à vontade divina. Os humanos intercedem em ritos solicitando este auxílio dos deuses, como se diz no rito da oração “o pão nosso de cada dia nos dai hoje”, e também retribuem com outros ritos (em algumas Igrejas inclusive financeiramente) os auxílios obtidos junto a Deus e/ou aos Santos. Alguns em agradecimento se colocam no papel de “auxiliares de Deus”, ajudando o próximo mais necessitado. Bom, se até o dinheiro que é considerado altamente “mundano” colabora nas obras de Deus, não seria o caso de repensarmos os limites rígidos entre o “céu” e a “terra” também para os “modernos”? Não seria o caso de trabalharmos com os híbridos de “céu” e “terra”?

Voltando aos Mbyá-Guarani, corpo e alma não podem ser dissociados. O material está relacionado ao imaterial. E com isso chegamos na “predição familiarizante”, que – julgo – tem contornos específicos entre os Mbyá-Guarani. Os Mbyá-Guarani ao consumir uma carne de caça se apropriam, sim, das propriedades incorpóreas dos animais, e até das plantas. Mas, eles também se apropriam das propriedades materiais, físicas, dos seus alimentos. O feijão,

por exemplo, não dá “força” unicamente por suas particularidades simbólicas, mas também pelas suas características físicas, pela sua constituição química. Contudo, a apreensão das qualidades – corpóreas ou incorpóreas – não se dá no “exterior” da sociedade como em outros grupos indígenas²²⁵. Para os Mbyá-Guarani o “exterior” é o que está fora do que chamam de seu mundo. São as formações ambientais que não lhes são úteis ou as outras sociedades humanas, que apresentam origem e destinos diferentes dos Mbyá-Guarani. Dos ambientes que não são úteis aos Mbyá-Guarani – obviamente – eles não obtêm nenhum alimento. E, como não praticam mais o canibalismo, também não se alimentam “de outras sociedades”. Assim, nenhum alimento tradicional Mbyá-Guarani vem do “exterior”. As plantas e animais que eles consomem também não são obtidos no “exterior”, posto que, como observou Melià (1986), as *tekoá* Mbyá-Guarani constituem o complexo casas-mata-roças, o que significa que todo alimento tradicional é obtido dentro do âmbito de uma *tekoá*. Além disso, como já apontamos, os Mbyá-Guarani mais do que um “entre”, como observou Hélène Clastres (1978), podem ser considerados um “junto”. Animais, plantas, deuses e humanos vivem “juntos” e um depende do outro. Nenhum deles é “exterior” ao mundo Mbyá-Guarani. O que ocorre é a transferência de alguns princípios (físicos e/ou espirituais) da carne dos animais para o corpo dos comensais. É uma transferência interna, entre dois corpos distintos mas “conterrâneos”. Só ocorre a incorporação dos princípios que constituem o Mundo Mbyá-Guarani. Os Mbyá-Guarani realizam alguns ritos aos deuses que, em troca, propiciam o surgimento de plantas e animais para o consumo dos Mbyá-Guarani. Em outras palavras, o alimento tradicional dos Mbyá-Guarani já é do seu grupo.

3.4.2 - Os seres humanos são o que eles comem

Alimentarse es una conducta que se desarrolla más allá de su propio fin, que sustituye, resume o denota otras conductas; y es, en esta medida, que se constituye un signo (Hernández e Arnáiz, 2005, p. 91).

Não só os Mbyá-Guarani, mas todos os seres humanos se constróem a partir de sua alimentação. Esta “construção” vai muito além da simples ingestão dos nutrientes que desenvolvem e mantêm o corpo físico dos indivíduos, o que não há como negar. A alimentação também atua na mente, na alma, no humor, no *status*, na saúde, nas decisões

²²⁵ Cf. Viveiros de Castro (1986 e 2002a); Lima (2005); Fausto (2001) entre outros. É estranho que estes autores, ao pontuar o interior e o exterior das sociedades estudadas, caem em dicotomizações, no estabelecimento de fronteiras que recortam o que é de “dentro” e o que é de “fora”.

políticas, etc., das pessoas. Não apenas os alimentos em si, mas todo o conjunto de práticas e simbologias que os acompanham. Os alimentos atuam inclusive sobre o nosso subconsciente - eles determinam nossos sonhos. Segundo Brillat-Savarin, “as refeições se tornam um meio de governo, e a sorte dos povos passou a ser decidida em banquetes” (Brillat-Savarin, 1995, p. 61). A comida apazigua os ânimos. O resultado de uma reunião de negócios, por exemplo, pode ser muito diferente dependendo se os interlocutores estão famintos ou saciados. A comida deixa os indivíduos mais sociáveis. Como afirmou Oscar Wilde, “depois de fazer uma boa refeição, somos capazes de perdoar a todos, mesmo aos nossos parentes” (Wilde apud Leal, 2007, p. 7).

O estado de ânimo dos indivíduos, pessimismo ou otimismo, também está relacionado com os alimentos que eles ingerem. Conforme Brillat-Savarin, “o poeta mais lacrimoso está separado do mais cômico apenas por um grau de cocção digestiva” (Brillat-Savarin, 1995, p. 190). Dependendo da dieta que um indivíduo – ou um povo inteiro – pratica, ele pode ser mais ou menos belicoso. Isso tem muito a ver com o consumo de carnes. Povos vegetarianos ou exclusivamente ictiófagos são geralmente tidos como covardes, enquanto que povos que abusam do consumo da carne vermelha são considerados mais corajosos (Brillat-Savarin, 1995)²²⁶.

Este estado de ânimo pode estar relacionado com as propriedades orgânicas, ou terapêuticas, dos alimentos que ingerimos. A alface e o maracujá, por exemplo, possuem propriedades que acalmam os indivíduos. Contudo, em muitos casos, não são estas as propriedades que contam. É que também ingerimos as qualidades simbólicas dos alimentos. Se comermos um animal que consideramos forte, também imaginariamente, nos tornamos fortes. Se, ao contrário, comermos comidas fracas, nos tornamos fracos. Julgo que estas características são universais. Vejamos um exemplo da Espanha, que também ocorre em outras partes do mundo:

En Egypte et un peu partout, [le taureau] est symboliquement associé à la fécondité (dieu de l'orage, associé au tonnerre dans l'imagerie, à la fois par la force et la capacité féconde ou à la renaissance de la nature dans les cultes agraires [...]. L'idée de *transfert de force* se retrouve aussi, et encore de nos jours, dans la pratique culinaire consistant à faire manger du cheval en cas de faiblesse et, en Espagne, du taureau aux garçons adolescents. Au moment de la puberté, les mères continuent d'offrir à leurs fils des testicules de taureaux (rognons blancs), souvent sans le dire car ce type de nourriture est peu valorisé à l'heure des hamburgers... Il s'agit de mieux assurer les

²²⁶ A título de curiosidade, Rousseau considerava que o sabor da carne não é natural para o homem. Ela pertence à cultura de criminosos, pois propicia a violência. Já as verduras incitam a paz. Assim, o autor argumenta que o consumo da carne é um dos marcos da passagem do estado da natureza para a civilização (REDÓN, 2008).

qualités futures du jeune homme et sa valeur de reproduction de la lignée (Salvador, 2001, p. 105).

No canibalismo, por exemplo, os atributos do morto (seus nomes e méritos de guerreiro) são incorporados pelos seus comedores (Vilaça, 1993; Fernandez, 2003; Caldeira, 2000; Carneiro da Cunha e Viveiros de Castro, 1985). Em nossa sociedade, nos festejos de Ano Novo, muitas pessoas preferem ingerir carnes de porco e peixe, em detrimento da carne de aves. Isso porque o peixe nada para frente e o porco “fuça” também para frente, enquanto que as aves ciscam para trás. Enfim, neste processo de “*embodiment*”, corpos e destinos dos indivíduos são, de forma consciente, moldados.

Segundo Claude Fischler (1995), não há nada mais vital e mais íntimo que comer. Lembra o autor que a palavra “íntimo” tem em sua origem latina o significado de “interior”. Ao comer levamos os alimentos a nossa interioridade. E, por tal razão, a sabedoria de muitos povos afirma que “nós somos o que comemos”, pois tudo o que comemos se converte em nós mesmos. Os alimentos que ultrapassam a nossa fronteira oral são convertidos em nossa própria substância (Fischler, 1995, p. 11).

Esta incorporação, trazer algo de fora para dentro dos nossos corpos, em que consiste o ato alimentar é fonte de grande angústia para os onívoros. Angústia correspondente a importância do ato. Como escreveu Fischler,

Incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades: llegamos a ser lo que comemos. [...] los alimentos que absorbemos proporcionan no sólo la energía que consume nuestro cuerpo, sino también la sustancia misma de este cuerpo, en el sentido de que contribuyen a mantener la composición bioquímica del organismo (Fischler, 1995, p. 66).

E, como ao comermos ingerimos nutrientes e também símbolos, o enunciado acima também se aplica ao imaginário. “El alimento absorvido nos modifica desde el interior. Es al menos la representación que se construye el espíritu humano: se considera que lo incorporado modifica el estado del organismo, su naturaleza, su identidad” (Fischler, 1995, p. 66).

Este princípio da incorporação, de certa forma, já havia sido percebido em inúmeros grupos primitivos. James Frazer (1982), no final do século XIX, ao observar o que chamou de “magia simpática” já havia demonstrado como os “selvagens” acreditavam que, além das propriedades físicas, eles também incorporavam as propriedades morais e intelectuais dos alimentos consumidos. Se pensarmos a alimentação nestes termos, ao ingerirmos um alimento estamos desenvolvendo em nosso corpo características “similares” as do alimento ingerido.

Ou, estamos nos “contagiando” das características, nutricionais e simbólicas, deste alimento²²⁷.

Porém tal “crença” não se resume aos povos primitivos, ao contrário, pode ser observada em todo e qualquer agrupamento humano, mesmo entre aqueles povos que se consideram os “mais desenvolvidos”. A incorporação alimentar é o principal vínculo do homem com o seu corpo, em todas as sociedades. Através da incorporação alimentar, principalmente, o homem exerce algum domínio sobre o seu corpo. Os alimentos são os principais e primeiros meios de intervenção sobre o corpo. Isso desde a Pré-História – antes de existirem os remédios eram os alimentos que salvavam vidas. Decorre deste fato a histórica ligação entre a alimentação e a medicina.

Mas, a íntima incorporação alimentar também tem função coletiva. Ela confere identidades.

La incorporación es igualmente fundadora de identidad colectiva y, al mismo tiempo, de la alteridad. La alimentación y la cocina son un elemento capital del sentimiento colectivo de pertenencia. [...] Los hombres marcan su pertenencia a una cultura o a un grupo cualquiera por la afirmación de su especificidad alimentaria o, lo que es lo mismo, por la definición de la alteridad, de la diferencia frente a los otros. [...] Así, no se trata solamente de que el comiente incorpora las propiedades de la comida; simétricamente, puede decirse que la absorción de una comida incorpora al comiente en un sistema culinario y, por tanto, en el grupo que lo practica, a menos que se lo excluya irremediablemente. Pero hay más: a un sistema culinario se vincula o corresponde una visión del mundo, una cosmología. El hombre come, por así decir [...] en el interior de una cultura, y esta cultura ordena el mundo de una manera que le es propia. [...] Las clasificaciones, la prácticas y las representaciones que caracterizan a una cocina incorporan al individuo al grupo, sitúan el conjunto en relación con el universo y lo incorporan en él a su vez: poseen, pues, una dimensión fundamental y propiamente religiosa en el sentido etimológico del término, en el sentido de *re-ligare*. Participan, en efecto, en las representaciones de los hombres, del lazo fundamental entre yo y mundo, individuo y sociedad, microcosmos y macrocosmos. Los sistemas culinarios contribuyen así a dar un sentido al hombre y al universo, situando a uno en relación con el outro en una continuidad y una contigüidad globales (Fischler, 1995, p. 67-68-69 – grifos no original).

O interessante é que, em muitos casos, não há como escapar da absorção das qualidades mágico simbólicas dos alimentos. Isso porque nos alimentamos “dentro” de um sistema simbólico. Nós comemos símbolos desse sistema, e nos “enchemos” destes símbolos.

²²⁷ É interessante que os Mbyá-Guarani, ao traduzir para o português o seu processo tradicional de incorporação das propriedades simbólicas dos alimentos, se valem do termo “simpatia”. Voltaremos a este ponto no capítulo 6, a partir dos exemplos dos doces Mbyá-Guarani.

E, por mais que a simbologia seja um usufruto coletivo, cada indivíduo vivencia esta absorção das propriedades imateriais (e materiais) toda vez que ingere um alimento.

Atualmente, na maioria das sociedades, existe uma grande preocupação por parte da população em consumir alimentos naturais, sem agrotóxicos e, assim, construir um corpo saudável. Contudo, esta preocupação é consideravelmente antiga²²⁸. Ela sempre existiu, pois os alimentos humanos sempre simbolizaram.

Voltando aos Mbyá-Guarani, neste grupo indígena – como não poderia deixar de ser – os alimentos, além de nutrientes, possuem uma vasta carga simbólica. Os alimentos, além de nutrir os corpos, também alimentam o imaginário dos Mbyá-Guarani. E os alimentos mais ricos em simbologia são os obtidos a partir da caça. Porém, o caráter simbólico das carnes de caça não é absorvido de igual forma por todos os indivíduos Mbyá-Guarani. Ocorre que algumas cargas simbólicas são “desaconselháveis” para determinadas pessoas que se encontram em situações limiares, como, por exemplo, na primeira menstruação ou durante a gestação.

O interessante é que é na gordura dos animais que “mora” a maior parte da simbologia – os atributos imateriais – dos animais caçados. Essa é uma das razões porque os Mbyá-Guarani preferem que as suas caças sejam bem gordas. E é por isso que eles se dedicam mais a atividade de caça entre os meses de abril e setembro, período em que – sem erro – toda caça “é mais gorda”. Lembro de um Mbyá-Guarani descrevendo com muita alegria a grossa camada de gordura “bem branquinha” que se encontrava em volta de um ouriço abatido. Isso por que muitos dos atributos simbólicos das carnes de caça se destinam a dar “alegria” aos comensais. Então, a gordura é alegria. Aliás, a gordura pode ser – e muitas vezes é – estocada para eventuais necessidades futuras quanto aos seus atributos. Parte dela é guardada para o caso de alguém vir a precisar. Isto faz com que a gordura possa ser comparada a um remédio. Em alguns casos, em períodos limiares, a ingestão da gordura é desaconselhada, posto que seus efeitos seriam muito “fortes”. Mas, em caso de necessidade, pode se besuntar o indivíduo com essa gordura para fazer a transferência das características dos animais para o corpo dessa pessoa²²⁹.

Contudo, é pela alimentação que se tem maior eficácia na transmissão dos atributos simbólicos. Comer tatu faz com que os Mbyá-Guarani adquiram a força do animal. E também

²²⁸ Vide o exemplo da medicina humoral na seção 2.6.1, que consiste basicamente na ingestão de determinados alimentos que, através das suas características, proporcionariam o equilíbrio ao corpo.

²²⁹ Em outros casos pode-se simplesmente esfregar o animal vivo pelo corpo. Isso geralmente é feito com animais menores, como determinadas aves canoras que são esfregadas vivas nos corpos das crianças para que elas desenvolvam uma bela voz – como a dos pássaros – para poder bem cantar nos ritos realizados na *Opy*.

faz com que eles criem uma armadura invisível, como a carapaça do tatu, que lhes protege de inúmeros perigos. Comer ovos – e ao contrário do que muitos autores afirmam os Mbyá-Guarani, como os muitos outros grupos indígenas, tradicionalmente consumiam ovos encontrados em ninhos de aves silvestres – pode ajudar na potência sexual, mas se comidos em excesso podem gerar “taradice” (ocorre que os ovos resultam de relações sexuais das aves). O consumo da carne de macaco promove a malandragem. De animais no cio resulta a fertilidade ou a “força para fazer sexo”. A paca faz crescer dentes fortes. A lebre proporciona agilidade. A carne de ouriço deixa o indivíduo mais calmo, paciente.

Tomando os devidos cuidados para a preparação e o consumo da carne de caça²³⁰ os Mbyá-Guarani afastam o risco de serem transformados em animais (*jepotá*), mesmo que com este consumo sejam transmitidas aos comedores determinadas características simbólicas dos animais como força, agilidade, esperteza, etc. O problema é o *tupixua*, o espírito da carne crua que habita os animais, não as características que conferem virtudes a estes. Força, agilidade, esperteza, etc., são características comuns tanto a animais quanto a humanos. Não há nenhum problema em um Mbyá-Guarani ser ágil, mesmo que seja tão ágil quanto uma lebre. Os Mbyá-Guarani não se transformarão em animais se agirem com agilidade. Ser ágil não é se comportar como um animal, mas se comportar como um Mbyá-Guarani. Temos com isso que as características que são apropriadas dos animais quando do consumo da carne de caça apenas “reforça” as características pré-existentes entre os Mbyá-Guarani.

Assim, os Mbyá-Guarani não precisam “dessubjetivar” os animais caçados para que virem comida²³¹. Ou talvez a “dessubjetivação” seja simplesmente o ato de cozinhar a caça. Nenhum tratamento adicional é dirigido ao animal caçado para que este possa ser comida. Não é a animalidade que é incorporada, apenas são incorporados os atributos do animal que coincidem com os possíveis atributos apresentados – ou desejados – pelos Mbyá-Guarani. Outra questão é que o animal já é considerado comida mesmo antes do seu abate. Desde que as divindades colocaram os animais neste mundo, com o intuito de servirem a sobrevivência dos Mbyá-Guarani, eles já possuem o estatuto de comida. Mesmo na mata os animais são comida para os Mbyá-Guarani. O que é preciso é uma “autorização” dos já para que os Mbyá-Guarani possam caçar os animais. Em outras palavras, eles precisam da autorização para buscar sua comida no mato²³². E esta autorização para a caça também vale para o consumo. O

²³⁰ Ver seção 3.4.

²³¹ O contrário do que ocorre em outros grupos indígenas, como foi observado no início da seção 3.4.1.

²³² Os ritos que solicitam aos deuses o “aparecimento” dos animais nas matas próximas e a sua posterior captura são semelhantes aos descritos para a realização da coleta. Ver seção 3.3.

que, em suma, significa que tudo o que se consegue caçar, automaticamente também pode ser consumido. Contudo, como já comentado, alguns alimentos podem receber um novo *já* quando da sua preparação culinária. O que faz com que qualquer elaboração culinária dos Mbyá-Guarani também seja considerada uma criação divina²³³. Mas, isso independe da ação dos Mbyá-Guarani. Eles não precisam fazer absolutamente nada para que o novo *já* tome seu lugar.

Os Mbyá-Guarani não “precisam” fazer nenhum rito especial entre o abate e o consumo dos animais de caça. Depois disso são feitos ritos de agradecimento aos *já* pelo alimento obtido. Porém – especulo – as características do animal abatido devem ser compatíveis com a necessidade de cada indivíduo, o que faz com que existam carnes mais ou menos indicadas para um determinado indivíduo. Isso funciona mais ou menos como a medicina humoral²³⁴, só que sem os fluídios.

Como observado anteriormente os Mbyá-Guarani apresentam um determinado padrão comportamental que é definido em função da origem da sua alma, do seu nome. Os nomes que se originam do *kuéry* de Tupã, os chamados de Werá, costumam apresentar como característica comportamental elevada agitação, entre outras. Eles só se sentem felizes quando se comportam deste jeito. E como felicidade é tudo para os Mbyá-Guarani, existem técnicas para induzir tal comportamento. Se os Werá estão pouco agitados, então é indicado o consumo de carnes de animais que também têm a agitação como característica como, por exemplo, a carne de lebre. Porque a carne desta caça transmitirá a sua agitação aos seus comedores. Se, em outras ocasiões, os Werá já estiverem muito agitados então o consumo destas carnes deve ser evitado, posto que a agitação destes indivíduos seria maior do que a socialmente tolerada para o seu nome.

É também por esta razão que, como já havia observado Valéria Assis (2006a), a carne dos animais que “vivem com a sua família”, em bando, são mais indicadas que a dos animais que vivem sozinhos. O *koxi* (porco do mato), por exemplo, vive em bando e isso é valorizado, pois quem o consome desenvolve a tendência de viver em coletividade, de acordo com ela. Já o *jaguar eté* (onça) “vive sozinho”. O Mbyá-Guarani que comer sua carne terá a propensão de também se isolara de seus familiares.

²³³ Ver seção 3.2.

²³⁴ Ver seção 2.6.1.

Não sei se todos, mas ao menos alguns xamãs (*karaí*) Mbyá-Guarani possuem habilidades para “neutralizar” as características indesejadas que acompanham os alimentos²³⁵, de modo que todos possam comê-los sem nenhum problema. Assim, características já existentes não são acentuadas em excesso. E, também, pessoas em situações limiares, como a couvade, a gravidez, a amamentação, os recém nascidos, etc., podem comer dessa carne, sem serem contaminados por características que, no momento, são indesejadas²³⁶. Não tenho isso bem claro, mas especulo que raramente os Mbyá-Guarani se valham dos xamãs para “neutralizar” as carnes. Primeiro porque – acho – nem todos os *karaí* possuem esse poder. Segundo que, mesmo possuindo esse poder, no modelo tradicional, eles teriam que se dedicar quase que exclusivamente a esta tarefa, posto que a carne de caça é consumida diariamente – frisando que isso ocorre no modelo tradicional ideal dos Mbyá-Guarani – e para cada indivíduo teria que ocorrer um “tratamento” diferenciado da carne, uma vez que as características desejadas por uns podem ser indesejadas por outros.

Além disso, dos animais tidos como mais sagrados, como a pacá e o *koxi*, os Mbyá-Guarani, mais do que qualquer atributo – como agilidade ou vida em grupo –, objetivam incorporar principalmente a sua condição sagrada. Neste caso é a “posição” ocupada pelos animais frente às divindades que os Mbyá-Guarani visam absorver²³⁷. E estas características só podem ser apropriadas mediante a comunicação com o sobrenatural. Desta forma, antes destes animais serem esquartejados e assados, eles passam por ritos na *Opy* – com muito uso do tabaco para fazer a comunicação com as divindades – que visam a transferência da “posição”.

Para concluir esta seção, em resumo, a atividade de caça entre os Mbyá-Guarani é tão ou mais complexa que as atividades da coleta e da horticultura. Se na sociedade “moderna” ela é considerada um *hobby*, entre os Mbyá-Guarani a caça é uma atividade séria e trabalhosa, o que não impede que os indígenas deste grupo a exerçam com enorme satisfação e alegria. Contudo, o grau de seriedade envolvida na caçada tem de ser maior do que a seriedade na horticultura e na coleta, já que durante a caça se lida com os seres mais temidos da cosmologia Mbyá-Guarani. E, por isso, a colaboração entre os seres dos diferentes domínios

²³⁵ Maiores informações sobre os cuidados com o consumo de caças nos períodos limiares dos Mbyá-Guarani podem ser obtidos em Pissolato (2007), embora com uma abordagem diferente da apresentada, advogando que os xamãs “dessubjetivizam” as carnes de caça,

²³⁶ Contudo, na maioria das vezes o consumo da carne é totalmente proibido, mesmo sendo “neutralizada” pelos xamãs. O tratamento xamânico das carnes de caça só se aconselha a certas pessoas que “já estão melhorando” da sua condição.

²³⁷ O *koxi*, por exemplo, como já visto, adentra frequentemente o domínio do sobrenatural. Já a pacá é considerada a mãe de *Kuaray*, pois ela foi criada por este a partir dos ossos de sua mãe.

deve ser muito bem articulada. Somente com o perfeito encadeamento dos papéis de cada ser é que a caça pode ser praticada sem riscos. Já a pesca, como veremos a seguir, ao contrário da caça, é uma atividade “despreocupada”.

3.5 – A pesca

Os peixes (*pirá*) são um dos alimentos mais apreciados pelos Mbyá-Guarani. Também são os alimentos que têm a forma de obtenção mais apreciada. Todos adoram uma boa pescaria. Esta não apresenta grandes riscos porque os peixes constituem uma categoria à parte. Para os Mbyá-Guarani eles não são “animais”. Eles são simplesmente “peixes”. E, não sendo “animais”, a sua captura não apresenta os riscos que envolvem a atividade de caça. A pesca, ao contrário, é uma atividade “despreocupada”. E, em relação aos efeitos do consumo de peixes no organismo, eles estão muito mais próximos aos vegetais do que dos animais. Em outras palavras, comer um peixe é quase igual a comer um milho ou um aipim.

As *tekoá* dos Mbyá-Guarani são como “ilhas” distribuídas sobre um vasto território, encravadas “entre” outras sociedades²³⁸. Este modelo de ocupação é desenvolvido por este povo desde tempos imemoriais. No passado as “ilhas” Mbyá-Guarani eram localizadas em um “mar” de outros povos. Atualmente elas figuram, principalmente, entre as nucleações da sociedade envolvente. O interessante é que essas “ilhas” Mbyá-Guarani sempre se localizaram – e ainda se localizam – próximas aos cursos de água. Os Mbyá-Guarani eram canoeiros no passado e, mesmo no caso dos deslocamentos por terra, se orientavam baseados no percurso dos rios. Tanto que é que a expansão territorial dos grupos Guarani se deu seguindo os grandes rios (Souza, 2008).

Ainda hoje, é impensável para os Mbyá-Guarani uma *tekoá* que não seja cortada ou tangenciada por um curso d’água, sem um lugar para pescar. Também são muito importantes as “vertentes” de água nas matas próximas às casas dos Mbyá-Guarani. A água “corrida” (contrário de água parada) é fonte de juventude para os Mbyá-Guarani, é uma forma de protelar a vida nesta terra e com isso obter mais sabedoria. Como me contou o cacique José, os Mbyá-Guarani precisam lavar o rosto com a água “corrida” fria todos os dias logo após acordar. Isso porque ela contém propriedades que conferem saúde, bem-estar e “vida”. Santiago se refere à água “viva” como sagrada – é como se com ela os Mbyá-Guarani

²³⁸ Ver introdução.

bebesssem os seus deuses. Ela limpa o corpo das impurezas e propicia a perfeição. Já a água parada é considerada água “morta”. Além de não favorecer em nada os Mbyá-Guarani, ainda pode conter espíritos perigosos. Como veremos no capítulo seguinte, na água parada podem ser veiculados feitiços.

Com tamanha importância da água, talvez seria o caso de repensarmos o complexo de casas-matas-roças que define as *tekoá*, como observou Melià (1986), para um complexo de “água”-matas-roças-casas.

Não há Mbyá-Guarani que não saiba nadar. Para eles nadar é quase tão importante como caminhar. Dominar a água tem a mesma importância que dominar a mata. Crianças menores de dois anos nadam e brincam praticamente sozinhas em rios e lagos²³⁹. E não tem essa história de se queixar da água fria. Para os Mbyá-Guarani é muito estranho que existam *juruá* que não saibam nadar. É como se estes *juruá* fossem, de alguma forma, “deficientes físicos” e um tanto “loucos” por não se dedicarem a superar esta deficiência. Informei a minha condição de “não nadador” a alguns Mbyá-Guarani, uns riram muito e outros fizeram feições de pena.

As condições geográficas – ou simplesmente ambientais – são determinantes nas práticas alimentares de muitos povos²⁴⁰. O fato do Japão ser cercado pelo Oceano explica o enorme consumo de peixes pelos japoneses. Então, com a proximidade e a intimidade que os Mbyá-Guarani têm com os cursos d’água não é de se estranhar que os peixes sejam um dos seus alimentos prediletos.

Nunca pesquei com os Mbyá-Guarani. O máximo que presenciei foram alguns retornos de excursões de pesca enquanto estava visitando as *tekoá*. Contudo, conversei muito com os Mbyá-Guarani – a maioria das vezes com homens – sobre as pescarias, um dos seus assuntos preferidos. São muitas as técnicas empregadas pelos Mbyá-Guarani na pescaria, desde a captura dos peixes com o simples emprego das mãos, até a construção de complicadas obras de engenharia que são as armadilhas para peixes (*pari*). As formas mais simples de pescar podem ser realizadas individualmente, mas como a atividade de pesca é uma “festa” para os Mbyá-Guarani, quanto mais indivíduos participarem, melhor. A forma mais elementar de capturar peixes é simplesmente agarrá-los com as mãos. Ocorre que alguns peixes, como o cascudo, por exemplo, se deslocam até as águas rasas e transparentes das margens dos rios onde se alimentam do “limo” de algumas pedras. Os Mbyá-Guarani ficam, então, vigiando as

²³⁹ Nadar pode ser comparado a um comportamento de peixe. Além disso, não há nenhum risco desta atividade atrair o *tupixua*, pois os peixes não são animais, logo os peixes não possuem *tupixua*.

²⁴⁰ Exemplos disso podem ser encontrados em Harris (1978) e Mauss (1974).

margens e quando avistam um peixe simplesmente o recolhem. Embora não envolva o uso de nenhum equipamento esta técnica de pescaria é considerada de difícil execução pelos Mbyá-Guarani, exigindo muita agilidade.

Imagen 4: Seu Turíbio exibindo peixe pescado com a mão pelo Wilson.



Para facilitar a captura dos peixes junto às margens dos rios os Mbyá-Guarani também se valem do arco e flecha. Com este equipamento eles podem capturar peixes que estão fora do alcance de suas mãos. Também correm menor risco de deixar o peixe escapar, em comparação com a captura com as mãos. Para que o peixe atingido não “fuja” com a flecha, ou, já morto, seja levado pela correnteza, os Mbyá-Guarani amarram delgados barbantes na extremidade contrária à ponta das flechas. Esta amarração muitas vezes atrapalha a pontaria, exigindo dos pescadores uma dose extra de habilidade no manuseio do equipamento. As crianças Mbyá-Guarani gostam muito desta modalidade de pescaria e desde pequenas já povoam margens de rios e riachos “brincando” ou “aprendendo” a pescar. Em tudo que é conversa de pescador o peixe maior sempre é o mais difícil de capturar. Mas, na pescaria com o arco e flecha ocorre o contrário, o peixe menor é um alvo mais difícil. O arqueiro que se

vangloriar do enorme peixe que capturou será ridicularizado pelos demais – “desse tamanho qualquer um acerta”. Mas, por ironia, os peixes mais flechados são justamente os maiores. É que muitos Mbyá-Guarani nem se arriscam a atingir os peixes pequenos, por sua dificuldade e pouca carne. Como me disseram certa vez, “não vale o banho da flecha”. Disso podemos concluir que nenhum peixe é abatido simplesmente por esporte. Para ser capturado ele tem que valer a pena.

Na pescaria com anzóis, quando um peixe pequeno é fisgado ele normalmente é devolvido com vida à água²⁴¹, com o intuito de “deixar ele crescer”, com a esperança de capturá-lo novamente no futuro, porém, então, maior. A pesca “com a mão” ou com flechas é praticada somente pelos indivíduos masculinos. Já a pesca com anzóis pode ser praticada por todos os presentes, embora aos homens seja atribuída uma maior eficiência. Os Mbyá-Guarani, que hoje se valem dos anzóis dos *juruá*, no passado confeccionavam rústicos anzóis de pedras ou ossos²⁴². Hoje também são empregadas linhas de náilon, no lugar das antigas cordoalhas feitas de fibras vegetais. A adoção destes dois utensílios, segundo os Mbyá-Guarani, não afetou a tradicionalidade da pescaria. Os peixes fisgados com os anzóis niquelados dos *juruá*, são obtidos de forma tradicional²⁴³.

No que tange a parte prática da pescaria com anzóis não é preciso tecer maiores comentários, posto que ela é desenvolvida de forma similar à da sociedade envolvente. Só que a pescaria dos Mbyá-Guarani é mais simples no que diz respeito aos equipamentos. Uma vara, uma linha e um anzol são suficientes. Eles acham muito engraçado – alguns já viram pescarias de *juruá* pela televisão – os pescadores *juruá* que se valem de carretilhas, alicates para “desfisgar” os peixes, luvas, etc. Para os Mbyá-Guarani, o uso de uma série de equipamentos na pescaria apenas atesta a pouca prática do pescador.

Imagen 5: *Pirá* à disposição dos comensais no *xoraro*.

²⁴¹ Emprego o termo “normalmente”, pois em condições de sobrevivência anormais, como as que muitos Mbyá-Guarani atuais vivenciam em acampamentos de beira de estrada, tudo vale para saldar a fome, nenhum lambari pode ser desperdiçado.

²⁴² O abandono dos anzóis tradicionais é muito antigo, tanto que nenhum Mbyá-Guarani usou ou viu um destes anzóis. Ninguém nem conhece alguém que os tenham usado, até mesmo entre os parentes da Argentina ou Paraguai, terras onde em termos de caça e pesca tudo é possível.

²⁴³ O mesmo raciocínio pode ser aplicado ao emprego de “facas de *juruá*” para fazer as pontas das flechas. Ver as observações de Descola sobre assunto no capítulo 5.



As três modalidades descritas acima são classificadas pelos Mbyá-Guarani como “aqueles que pegam um peixe por vez”²⁴⁴. Já as outras duas formas de pescaria, com plantas ictiotóxicas e com armadilhas, capturam dezenas, centenas ou até milhares de peixes por empreitada. A pescaria Mbyá-Guarani é “oito ou oitenta”. Embora muito mais rentáveis, estas duas formas de pescaria possuem alto grau de dificuldade na execução porque envolve o trabalho de um grupo numeroso de pessoas e porque devem ser realizadas em um momento preciso do nível das águas. Isso faz com que elas sejam praticadas com pouca freqüência. Mas, quando são realizadas ocorre uma “festa” em toda *tekoá*.

São três os venenos ictiotóxicos empregados pelos Mbyá-Guarani na pesca, extraídos das seguintes plantas: *timbó*, *iraporá* e *ywuiraró*. Os venenos possuem os mesmos nomes das plantas. Eles matam unicamente os peixes. Jacarés, tartarugas e outros animais que possam estar na água não são atingidos²⁴⁵. O *iraporá* tem efeito muito fraco, sendo que para dar resultado os Mbyá-Guarani precisam “tirar muita casca” da planta. O *ywuiraró* é bastante forte, mas é de difícil localização e manejo. Já o *timbó* é o melhor de todos os venenos para a pesca, é fácil de ser encontrado e fácil de ser extraído. Desta forma, o *iraporá* e o *ywuiraró* só são empregados quando não se consegue obter o *timbó*. Segundo os Mbyá-Guarani, o *timbó* penetra nos peixes pelos olhos, fazendo com que bóiem como mortos por cerca de trinta

²⁴⁴ Embora, no passado, na Argentina, um Mbyá-Guarani tenha capturado três peixes (de duas diferentes espécies) com uma flechada apenas.

²⁴⁵ Especulo que o efeito destes venenos sejam um dos recortes da animalidade. Os peixes constituem uma categoria a parte, eles não são animais. Os venenos matam apenas os peixes, logo – arrisco – o perigo está nos seres que resistem aos venenos, nos animais.

minutos. Mas, eles não estão mortos, pois passado esse tempo eles voltam a “viver” como antes²⁴⁶.

A pesca com *timbó* é feita em riachos ou pequenos rios, de pouca correnteza. O nível do curso d’água não pode estar muito alto, pois seria necessário usar muito *timbó* e a coleta dos peixes boiando seria difícil pela profundidade da água. Também não é usado *timbó* em rios com um nível de água muito baixo, pois a quantidade de peixe neste caso é muito pouca, não valendo a pena realizar a pescaria. E, mesmo assim, em alguns casos os Mbyá-Guarani precisam seccionar o curso d’água com um cercado bem fechado com folhas da palmeira *pindó*. O *timbó* é cortado em pedaços de cerca de trinta centímetros. Na margem do rio, sobre uma pedra semi-submersa os Mbyá-Guarani maceram os pedaços de *timbó* com auxílio de um outro pedaço de madeira (chamado de “macete”, em português). Da maceração resulta uma espuma, que é o próprio veneno. Dependendo da quantidade de peixes almejados e do tamanho do rio, essa maceração do *timbó* pode ser realizada em diversos pontos, para melhorar a distribuição do produto na água.

Como já mencionado, a pesca com *timbó* envolve um grande número de participantes. Logo ao clarear o dia um grupo de Mbyá-Guarani se embrenha nas matas para coletar o *timbó*. Outros indivíduos vão fazendo os cercados no curso d’água, caso seja necessário. Depois começam a macerar o *timbó*, atividade que pode variar de trinta minutos a uma hora e meia. Por fim – o ponto alto da pescaria – os Mbyá-Guarani ganham as águas com seus balaios para coletar os peixes. O mais interessante é que, não sendo muito adeptos da conservação dos alimentos, todo peixe obtido é imediatamente preparado, marcando o final da pescaria com uma grande festa.

²⁴⁶ Alguns poucos Mbyá-Guarani não sabiam desta possibilidade dos peixes “voltarem a viver”, posto que nas condições atuais eles estão precisando retirar da água todo peixe possível.

Imagen 6: Assando peixes para a festa.



A pesca com armadilhas (*pari*) também necessita de condições ideais do nível d'água. Mas diferentemente da pesca com *timbó*, a pesca com *pari* precisa de uma forte correnteza no riacho ou pequeno rio. É a correnteza que leva o peixe para a armadilha. Seccionando o curso d'água os Mbyá-Guarani erguem um complicado cercamento que represa parcialmente a água. Neste cercamento há uma única abertura que conduz os peixes “para o seco”, sendo então facilmente recolhidos com as mãos. Nas palavras do Seu Adorfo,

A boca tem que ficar [fora] da água, da correnteza. E depois termina lá fundo. Aquela correnteza termina lá. E quando o peixe vem ali, vai rápido, vai no seco lá na ponta ... Não sai mais. Na Argentina pegava muito ... Peixe grande, [iramatã], traíra de cinco quilos. Era ... Aquela traíra vem rápida e pula lá e já fica no seco. Menor bota de volta. Não machuca. Larga. Larga lá atrás [da armadilha] (Seu Adorfo, entrevista em 09/07/2005).

Os *pari* são preferencialmente armados nos meses de março e abril, quando ocorre uma melhor equação entre o volume das águas e a quantidade de peixes, sem comprometer o período de reprodução destes. Nunca vi um *pari*, mas, pelos relatos e por um tosco desenho esquemático feito na terra por um interlocutor, julgo que os *pari* confeccionados pelos Mbyá-Guarani são similares aos encontrados por Philippe Descola (2006) entre os Achuar – ver foto abaixo.

Imagen 7: Armadilha de pesca Achuar.



Fonte: Descola (2006, p. 446).

Nas pescarias maiores, ou de vários dias, toda a unidade de comida (homens, mulheres e crianças) se deslocam até a beira dos rios, estabelecendo lá um “acampamento de pesca”. Um Mbyá-Guarani referiu que estes acampamentos são como “férias” para os Mbyá-Guarani. Então, todos participam de forma direta ou indireta da pescaria. Enquanto os homens pescam, as crianças se banham e as mulheres cozinham, fazem artesanato e lavam roupas. As mulheres e crianças podem auxiliar vigiando os cercados e/ou recolhendo os peixes. Quando se trata de pescarias com anzóis, elas podem participar efetivamente da atividade, a título de diversão – ninguém espera que as mulheres sejam responsáveis em garantir o alimento (peixe) para a sobrevivência do grupo.

Talqualmente os animais e as plantas, os peixes também possuem alma, possuem um *já*. Para existir os peixes nas águas, para poder pescá-los, é preciso realizar ritos. É preciso negociar a obtenção dos peixes com os seus *já*. E também é preciso respeitar algumas regras para o seu consumo e distribuição, não que haja o risco dos consumidores serem transformados em animais, mas para que os *já* não se zanguem e, desta forma, dificultem futuras pescarias dos Mbyá-Guarani. A regra mais importante a ser respeitada é a da reciprocidade, tendo o seu maior expoente na compulsória distribuição da pesca para os demais membros da *tekoá*. Porém, a reciprocidade não se encerra nas relações puramente entre os Mbyá-Guarani, ela se estende também as relações com as espécies animais e vegetais. São relações sistêmicas, interdependentes, de forma que “tudo o que existe” é devido ao esforço cooperativo de inúmeros seres, de inúmeros *já*. E disso decorre a minha

última especulação neste capítulo: quanto mais já envolvidos na cadeia alimentar mais complexos e mais temidos são os seres. As plantas são as mais simples, posto que não se alimentam por meio de outros *já*²⁴⁷. Já os animais se alimentam a partir dos já das plantas e/ou de já de outros animais. Os peixes também correspondem a este esquema, embora sejam menos temidos do que os “animais” pela sua alimentação selecionada – como será analisado na seção 4.1. Já os humanos estariam no topo deste esquema, pois podem se alimentar através da ação de já tanto de vegetais quanto de peixes e de animais. Podem se alimentar inclusive de animais que comem outros animais. Ocorre que em cada etapa da cadeia alimentar o comedor absorve as qualidades simbólicas do alimento. Quanto mais elos tiver a cadeia alimentar, maior será a sua complexidade simbólica, mais cuidados serão necessários para o consumo dos alimentos. Por isso é ritualmente mais simples, para os Mbyá-Guarani, ingerir uma fruta coletada na mata do que caçar um animal. O número de relações recíprocas necessárias para possibilitar o consumo de espécies animais, por exemplo, é muito maior. Em outras palavras, embora todos os domínios cooperem para a existência de um deles, há uma assimetria de “predação” entre eles, que é dada na direção da circulação do simbolismo. As plantas não comem animais, mas os animais comem plantas: esta é a assimetria. Então o simbolismo sempre circulará das plantas para os animais. Mais relações entre seres são necessárias até que os animais virem comida dos Mbyá-Guarani. Isso fica mais complexo no caso dos animais carnívoros. E cada diferente animal, por possuir um “menu” diferente, com mais ou menos possibilidades alimentares, possui uma classificação hierárquica. Animais com menos possibilidades alimentares são menos temidos quando na condição de alimento – e o contrário também é verdadeiro. Em suma, o número de relações recíprocas envolvidas no alimento “fruta” é menor do que no alimento “carne”.

²⁴⁷ Ou não se alimentam “por muitos já”, pois o ar, a água e a terra também possuem alma para os Mbyá-Guarani.

4 – A culinária para o *aguyje*

Contra todos os vaticínios sobre o fim iminente de sua cultura, os Guarani continuam, e continuam como são: não apesar, mas talvez por causa de tudo (Viveiros de Castro, 1987, p. XVIII).

Neste capítulo procuro evidenciar as formas de preparação dos alimentos tradicionais e as suas maneiras de consumo, com especial destaque para o “ambiente” em que as duas atividades ocorrem. É o ambiente, tanto físico quanto anímico, que possibilita a preparação da *orérembiú*, a comida tradicional dos Mbyá-Guarani. Cosmologicamente os Mbyá-Guarani seguem uma série de regras para a obtenção dos seus alimentos tradicionais (como analisado no capítulo anterior). Regras de mesma ordem também são observadas no que tange a preparação e o consumo dos alimentos tradicionais. Tais regras controlam o *aguyje*, a saúde e a organização social dos Mbyá-Guarani. Como será visto, a culinária resultante do respeito aos preceitos cosmológicos é um elemento central para os objetivos sobrenaturais do grupo e é um domínio feminino. A culinária é um “poder” feminino.

É somente com os alimentos obtidos de forma tradicional – descritos no capítulo anterior – que os Mbyá-Guarani podem preparar a sua *Orérembiú*. Neste capítulo serão analisadas as formas de preparações culinárias que configuram a *Orérembiú*, bem como as implicações sociais e cosmológicas acopladas na comensalidade. Passando por várias questões, desde as estéticas até as identitárias, procura-se evidenciar como a *Orérembiú* se constitui em um sistema culinário, relacionado e determinante das demais vivências culturais dos Mbyá-Guarani.

4.1 – A comida da alma

Como já apontado no capítulo anterior, o objetivo de todo Mbyá-Guarani nesta Terra (*Yvy Pyau*) é alcançar o *aguyje*, é tornar-se também uma divindade. Eles são descendentes dos deuses. Dentre todos os seres que habitam a porção telúrica da *Yvy Pyau*, os Mbyá-Guarani se consideram como “os escolhidos dos deuses” (P. Clastres, 1990; H. Clastres, 1978). Escolhidos para também se tornarem deuses. A divindade é uma possibilidade para os Mbyá-

Guarani desde que eles respeitem algumas regras cosmológicas, estabelecidas pelos deuses exclusivamente para o *aguyje* Mbyá-Guarani. São uma série de regras que, como será visto a seguir, estão estreitamente interligadas, sendo que as mais elementares são as regras alimentares. Assim sendo, com as regras interligadas, resulta que todas as regras para o *aguyje* estão direta ou indiretamente relacionadas à alimentação do grupo. E, em sentido inverso, a partir da alimentação pode-se compreender toda a organização sócio-cosmológica dos Mbyá-Guarani.

O caráter dual da alma Mbyá-Guarani é consenso entre os mais diversos autores²⁴⁸. Porém, acrescento, o caráter dual não se resume apenas a alma dos Mbyá-Guarani, mas também aos seus corpos. Como advogado no capítulo anterior, entre os Mbyá-Guarani não se pode isolar os domínios da natureza, da sociedade ou da sobrenatureza. O mesmo se aplica na relação corpo e alma. Corpo e alma são construídos e operados em conjunto. Um define o outro. O *aguyje* (a perfeição do ser) só é alcançado se corpo e alma estiverem “perfeitos”, pois não é apenas a alma que “vai” para a morada dos deuses, o corpo precisa “ir” junto.

Se por um lado todos os autores concordam com o caráter dual da alma Mbyá-Guarani, não há consenso sobre o número de almas que eles possuem. Esse número varia de autor para autor, ou de informante para informante. Em campo também obtive informações desencontradas, sendo que o número de almas variou entre uma e quatro²⁴⁹. Não me preocupei muito em desvendar esta questão, posto que, independente do número de almas declaradas, sempre há ao menos uma alma de origem sagrada²⁵⁰ e outra de origem telúrica. Os Mbyá-Guarani costumam se referir às suas almas simplesmente como “a alma”, talvez por uma alegoria didática para facilitar a compreensão dos *juruá*, ou talvez porque efetivamente há apenas uma alma, mas com duas porções distintas, uma telúrica e outra sagrada. Em suma, em qualquer uma das configurações, os Mbyá-Guarani sempre possuem alma(s) híbrida(s) de natureza (telúrica) e de sobrenatureza (sagrada). E, mesmo neste foco reduzido, ambas as almas – ou ambas porções da alma - nunca podem ser analisadas separadamente, posto que operam em um mesmo veículo, o corpo. Neste caso, o corpo pode ser comparado a uma gangorra: quando a alma sagrada “sobe” a alma telúrica “baixa”. Não há condições para que ambas “subam” ao mesmo tempo – como veremos a seguir.

²⁴⁸ O primeiro a fazer uma descrição da escatologia Guarani foi Nimuendaju (1987).

²⁴⁹ Inclusive me informaram que além da alma sagrada e da telúrica existem outras responsáveis pelo mau comportamento e pela “taradice”.

²⁵⁰ Como apontado na seção 3.2, a alma sagrada é o nome dos Mbyá-Guarani, o *ñe'e*, a “alma-palavra”. E, o nome é o próprio indivíduo. Logo a alma é o próprio indivíduo - que possui um corpo que também o individualiza.

O corpo é o veículo da(s) alma(s), é o seu *habitat*. Mas, como tudo é “caminho” para os Mbyá-Guarani, é possível afirmar que a(s) alma(s) “circulam” pelo corpo dos indivíduos desta etnia. E, de fato, se “caminhar” é manter-se vivo, como apontou Pissolato (2007), a(s) alma(s) precisam “ircular” pelo corpo para também se manterem vivas. Mas, cada diferente alma, ou porção de alma, possui o seu “caminho”. Ocorre que o corpo, por associação, também é dividido em porções telúricas e sagradas. Agrupando as diferentes partes do corpo humano podemos estabelecer que o conjunto “carne e sangue” é o “caminho” da(s) alma(s) telúricas, enquanto que o “esqueleto” é o “caminho” da(s) alma(s) sagradas.

A circulação da alma sagrada é que mantém o esqueleto e, consequentemente, os Mbyá-Guarani, eretos. Como já exposto, ela é a “alma-palavra” (Ferreira, 2001; H. Clastes, 1978), somente “eretos” os Mbyá-Guarani podem pronunciar palavras. É ela que mantém “erguido o fluir do dizer” (Cadogan, 1997). O esqueleto e a fala são condições da alma sagrada. Tanto a palavra quanto o andar ereto são distintivos dos Mbyá-Guarani frente aos animais. O Mbyá-Guarani que não puder falar também não poderá andar, e vice-versa. A fala circula pelo esqueleto ereto. Qualquer um dos sintomas, não andar e/ou falar, é um sinal que a alma sagrada está abandonando o corpo Mbyá-Guarani, ou está sendo vencido pela alma telúrica. Isso para os Mbyá-Guarani significa a morte. Ou, significa adentrar o domínio da animalidade, posto que não falar e/ou andar é característico dos animais. Certo dia o Verá Poty chegou para uma aula²⁵¹ afirmando que “havia nascido novamente”. Ocorre que dias antes ele havia participado de um campeonato de futebol e gritou tanto que ficou rouco. Com a rouquidão veio o diagnóstico que a sua alma-palavra estaria “indo embora” e assim ele acabaria morrendo. Mas, para sua felicidade, ele logo recobrou a fala, ficando apenas o susto.

A perfeição do ser objetivada pelos Mbyá-Guarani, que é o *aguyje*, consiste em ampliar a porção sagrada do conjunto corpo e alma e, com isso, diminuir a porção telúrica. Segundo Hélène Clastes (1978), o *aguyje* é a aniquilação da má natureza, restando apenas o esqueleto e a palavra nele contida. O *aguyje* é alcançado quando o conjunto sagrado aumentar a ponto de “eliminar” o telúrico. A alma sagrada deve ser cem por cento da alma dos Mbyá-Guarani. O porção sagrada do corpo também, por associação, precisa atingir a completude do corpo. O interessante é que a alma sagrada “aumenta” e com isso ocupa o “lugar” da alma telúrica, mas no corpo isso não ocorre, pois a porção sagrada não pode ocupar a telúrica. Assim, o corpo precisa, obrigatoriamente, diminuir. Deve restar, quase, somente o esqueleto.

²⁵¹ Verá Poty ministrou um curso de língua Guarani, na UFRGS, do qual fui aluno por três semestres.

Em suma, no processo do *aguyje* o corpo diminui enquanto que a alma aumenta – sempre no que tange as porções sagradas.

Os alimentos tradicionais proporcionam isso. Eles alimentam mais as porções sagradas do que as telúricas. Alimentam mais as porções do corpo e da alma que são sagradas. “Para os Guarani, alimentar o corpo também significa alimentar a alma; não se alimenta um sem alimentar o outro, não há, no pensamento mítico guarani, uma dicotomia, uma oposição monolítica entre alma e corpo” (Carvalho, 2005, p. 15).

A magreza é então a condição do *aguyje*. Somente com um corpo “leve” e “limpo” é que se pode ascender ao mundo sobrenatural. Esse ascender, literalmente, significa que, com a perfeição, os Mbyá-Guarani podem “levitar” ou “flutuar” até a morada dos deuses. Isto ocorre com eles ainda “vivos”, pois o *aguyje* também pode ser considerado o vencimento da morte. O “leve” significa poder vencer a gravidade; e o “limpo” significa “limpar” o corpo das porções telúricas indesejadas. Nos dois casos só se obtém êxito a partir do controle da alimentação.

Ocorre que o conjunto corpo-alma de um Mbyá-Guarani nunca “é”, ele sempre “está”. Ele “está” magro e/ou “limpo”. Os corpos e almas, sempre ambos na mesma direção, são construídos e reconstruídos diariamente. É um processo longo em que cada dia se “caminha” bem pouco. O que hoje pode estar mais “leve”, mais “limpo” e mais “sagrado”, amanhã pode estar ao contrário. Tudo depende da alimentação.

Para atingir o *aguyje*, em primeiro lugar, é preciso evitar os alimentos que possam levar à animalidade. Aliás, o que pode levar à animalidade nem é considerado “alimento” pelos Mbyá-Guarani, são tabus alimentares. Em segundo lugar é preciso comer apenas alimentos “tradicionais”²⁵², apenas *orérembiú*. Mas, dentre os alimentos tradicionais existem os que são mais e os que são menos indicados para alcançar o *aguyje*. Tal qual o corpo humano, os Mbyá-Guarani também classificam os seus alimentos em duas categorias: os do “esqueleto” e os da “carne e do sangue”²⁵³. Grosso modo, os alimentos de origem vegetal são os do esqueleto. Também o mel, o *ixó*, os peixes e o *koxi* fazem parte desta categoria. As carnes de caça e todos os alimentos de fora do sistema culinário tradicional Mbyá-Guarani são considerados como da carne e do sangue. Mas, mesmo dentro destas categorias existem hierarquias, sendo que alguns alimentos são melhores do que outros para atingir o *aguyje*.

²⁵² Ver o capítulo 5, sobre como os Mbyá-Guarani interpretam a situação atual de muitas *tekoá* onde eles são “obrigados” a comer comida de *juruá*.

²⁵³ Sobre isso ver Ferreira (2001).

Os alimentos mais indicados para aperfeiçoar corpos e almas são os que também são os menos “temidos”, ou os menos complexos em relações recíprocas entre seres dos diferentes domínios²⁵⁴. Quanto maior a cadeia alimentar de uma comida – e/ou a sua variedade de alimentação - maiores são as relações recíprocas contidas nela. É por isso que se alimentar de vegetais exige menos cuidados do que a alimentação com carnes de caça. Na carne de caça estão contidas “marcas” dos inúmeros já que propiciam a caça e de outros já, donos de outros seres, como as plantas, por exemplo, que proporcionam a vivência da caça em seu *habitat*. Também na caça ficam as marcas dos alimentos, que também possuem já, que o animal come. Como para a existência de cada alimento é preciso que haja reciprocidade entre vários já, no caso “dos alimentos dos alimentos” (cadeia alimentar) este número de relações recíprocas é muito maior, posto que a atuação dos seres é cumulativa. Temos, assim, que quanto mais já estiverem envolvidos em uma comida, menos indicada ela será para alcançar o *aguyje*.

Os vegetais envolvem menos já, posto que têm reduzidas possibilidades alimentares (terra, água, ar, sol). Os *ixó*, por exemplo, também são altamente indicados para o *aguyje*. Eles se alimentam unicamente da madeira da *pindó*. Eles só precisam da *pindó* para viver, pois eles vivem dentro do tronco desta palmeira. Sendo assim, eles têm poucos já envolvidos na sua existência. Os Mbyá-Guarani se referem ao *ixó* como o alimento mais “limpo e puro” que pode existir. O mesmo vale para o *pirapé*, peixe que segundo os Mbyá-Guarani é o mais limpo de todos, pois ele come apenas o limo das pedras do fundo dos rios.

pirapé, ele é peixe muito boa. Ele é considerado sagrado porque ele não come muita coisa. Pra nós é sagrado porque criou deus, mas ele tem uma comida só. Por isso ele é sagrado. Ele não tem dente, só boca. Alimento dele é só pedra, ele lambe só pedra. Outra coisa não come. Por isso é sagrado. A gente se alimenta de tudo o que vem, ta estragando o corpo. Se tem uma comida certa, tem saúde. Mas se come várias coisas, não é alimento sagrado. Cada bicho sagrado tem um alimento só. Por isso o alimento é muito bom. A carne é muito saudável. Não é contaminado (Mbyá-Guarani apud Pozzebon, 2008, p. 56).

Temos então que quanto mais limitadas as opções de alimentação de um animal ou vegetal, mais limpo ele será enquanto “comida”.

Mas, isso não se aplica apenas aos ingredientes em si, mas a todas as etapas que resultam na elaboração de uma comida. Não é só o milho que deve ser o mais limpo possível, mas também os pratos preparados a partir do milho como a *rorá*, o *mbojapé*, o *kagueji*, etc.

²⁵⁴ Ver seção 3.4.2.

Além do ingrediente propriamente dito, também os pratos preparados com ele, juntamente com outros ingredientes, possuem um hierarquia no que diz respeito à obtenção do *aguyje*. Na junção de vários ingredientes podem haver mudanças na hierarquia. O milho pode ser o mais recomendado para alcançar o *aguyje*, mas um prato que misture milho com amendoim, em uma farofa (*pixé*), pode ser menos recomendado. Tudo depende de quais os ingredientes que serão misturados. O *kagueji*, por exemplo, pode ser feito de milho misturado com batata-doce, e é considerado um dos alimentos mais indicados para a obtenção do *aguyje*. No entanto, apesar desta possibilidade, a grande maioria dos pratos da culinária Mbyá-Guarani envolve apenas um ingrediente, como por exemplo: *rorá*, *xipá*, *andaí mimói*, *avaxi mbity*, *avaxi cui*, etc.

Como veremos nas seções seguintes, o simples é que é o belo, que é o gostoso. Quanto mais simples, menos se “modifica” a criação divina²⁵⁵. Em suma, quanto mais simples mais sagrado. Mas, de simples mesmo é só o reduzido número de ingredientes. Câmara Cascudo (1983), falando dos “indígenas em geral”, observou que estes grupos não misturavam os seus muitos ingredientes para a preparação de um único prato. Nas palavras do autor: os indígenas “não cozinhavam os alimentos conjuntos. Feijão, só feijão. Milho, só milho” (CASCUDO, 1983, p. 501). Para este autor, isto representava uma limitação culinária dos indígenas que, ao não misturarem ingredientes, perderiam de elaborar pratos melhores. Entretanto, no caso dos Mbyá-Guarani, como já exposto, o “melhor”, tanto em termos cosmológicos como de paladar²⁵⁶, é o simples, é o que possui apenas um ingrediente ou poucos ingredientes.

Mas, de nenhuma maneira isso significa que os indígenas não possuam elaborações culinárias com vários ingredientes ou que estas não sejam muito apreciadas. Pelo contrário, existe uma infinidade de pratos com vários ingredientes. Apenas, no cômputo geral, estes pratos são menos expressivos no que tange o gosto e a busca do *aguyje*. De forma nenhuma pode-se pensar que a ausência de pratos mais “elaborados” em termos de ingredientes significa uma incapacidade culinária deste povo. A sua culinária possui pratos muito elaborados, mesmo que com poucos ingredientes.

Mesmo combinando poucos ingredientes, o ideal para os Mbyá-Guarani é que haja “mistura”. Aliás, arrisco afirmar que a mistura alimentar ocorre em todas as sociedades indígenas. Basta lembrar que a farinha de mandioca (também a de milho) é de origem

²⁵⁵ Isso embora as inovações culinárias também sejam atribuídas aos deuses, como já apontado no item 3.3. As comidas Mbyá-Guarani também possuem já. Foram os deuses que criaram tudo o que existe no mundo tradicional Mbyá-Guarani. E, quanto mais ingredientes envolvidos e/ou transformados em elaborações culinárias, maior será o número de relações recíprocas envolvidas na comida.

²⁵⁶ Estas outras duas instâncias inseparáveis, como veremos na seção 6.1.

indígena, sendo um dos emblemas culinários destes grupos. Pois bem, como observou Roberto DaMatta (1984) a farinha de mandioca proporciona as misturas, sendo por isso considerada como um alimento relacional. Ela serve para unir em um único conjunto as diferentes comidas²⁵⁷.

Os Mbyá-Guarani podem comer, sem nenhum problema, apenas *jety mbijy* (batata-doce assada) em uma refeição. Mas, isso ocorre somente em casos excepcionais, durante uma expedição à mata ou em períodos de escassez. O ideal é sempre ter no mínimo dois “pratos” numa refeição – nunca vi uma refeição Mbyá-Guarani com mais de quatro pratos²⁵⁸. Por exemplo, a *jety mbijy* fica melhor se acompanhada por alguma carne de caça. Ou, o *mbojapé* é melhor se for regado com mel. Ocorre que para os Mbyá-Guarani comer apenas um alimento repetidas vezes – três ou quatro refeições seguidas – leva ao aparecimento de vermes em seu sistema digestivo. Com os vermes o ventre se avoluma e com isso a porção de carne e sangue do corpo aumenta em relação ao esqueleto. Assim sendo, os vermes podem ser fatais. O interessante é que os “alimentos” preferidos para o *aguyje* são os que comem apenas um único alimento, como o *ixó* e o *pirapé*. Mas, se os Mbyá-Guarani comerem apenas um alimento repetidas vezes, não atingirão o *aguyje* e ainda correrão o risco de se transformarem em animais. O risco da animalidade está sempre presente quando são aumentadas as dimensões corporais, pois um corpo muito pesado não pode ser suportado pelo esqueleto que então, perdendo a sua condição de ereto, desapropria dos Mbyá-Guarani a condição de andarem eretos e falarem, condições delimitadoras da humanidade.

É também por esta razão que os Mbyá-Guarani comem com parcimônia. Eles comem muito pouco em comparação ao volume alimentar da sociedade envolvente. Nos meus anos de campo comi centenas de vezes com os Mbyá-Guarani e eles sempre acabaram a refeição antes de mim – e eu, por questões de inserção, sempre tentei comer pouco. Um dia um Mbyá-Guarani ao me ver comendo pronunciou o seguinte comentário: “nem um bicho come tanto”. Os animais devem ser “gordos”²⁵⁹, os humanos magros. Mais uma vez comida e comedor se encontram em posições antagônicas. A “comida” deve se alimentar sem misturas, enquanto

²⁵⁷ Segundo Roberto DaMatta (1984), o brasileiro privilegia a mistura das comidas, como a sociedade brasileira mistura as suas três “raças” formadoras. A mistura explica a preferência do brasileiro pelos cozidos, em detrimento dos assados e a preferência por comidas que podem ser classificadas como um meio termo entre o líquido e o sólido. Assim, a culinária brasileira é tão relacional quanto a sociedade que ela expressa (DaMatta, 1984). Sobre o consumo de mandioca entre os brasileiros, ver Pinto (2002).

²⁵⁸ Houve algumas vezes em que eu patrocinhei a confecção de pratos tradicionais pelos Mbyá-Guarani, uma vez que, vivendo longe das condições ambientais necessárias, eles não tinham condições de preparar os seus pratos tradicionais. Então comprei os ingredientes para que eles fizessem os “pratos” que há muito não comiam, facilitando assim a minha etnografia. Nestes casos os Mbyá-Guarani preparam dezenas de comidas diferentes. Mas, o interessante é que observei que se serviram de no máximo quatro variedades de comida.

²⁵⁹ Ver seção 3.4, sobre as predileções da caça.

que os comedores precisam misturar comidas. A “comida” gorda é apreciada, mas os comedores devem ser magros. Seria isso um *embodiment* ao contrário? Não, o “gordo” da comida levará ao “gordo” do corpo. A chave de tudo está na quantidade ingerida. Comer pouco é mais importante que comer muito dos alimentos recomendados para o *aguyje*. Em outras palavras, para o *aguyje* é mais importante a quantidade que a qualidade – mas esta última também é de fundamental importância. O pouco leva à divindade²⁶⁰, o muito, à animalidade.

É justamente na comunicação com as divindades que se deve ingerir poucos alimentos. Os Mbyá-Guarani realizam os seus ritos na *Opy* à noite. Os ritos consistem em uma comunicação com o mundo sobrenatural. Para ter êxito nesta comunicação muitos dos meus interlocutores Mbyá-Guarani afirmaram nunca comer nada à noite. O jantar atrapalha. Ocorre que os ritos Mbyá-Guarani sempre são acompanhados de danças. Para poder dançar é preciso estar com o corpo leve. Já Elizabeth Pissolato (2007) assinala como problema apenas o consumo de carne nas refeições vespertinas, pois as carnes deixam os Mbyá-Guarani cansados, os impedindo de dançar a contento.

O corpo “pesado” atrapalha a dança, mas também, ao contrário, a dança deixa o corpo leve. Ela é um dos “antídotos” contra equívocos alimentares. Com o exercício da dança são gastas as calorias ingeridas a mais. A dança também faz o corpo suar. Juntamente com o suor são eliminadas as impurezas do corpo. O suor é “salgado” e, como veremos a seguir, o salgado é “impuro”, enquanto o “doce” é puro. O suor limpa o corpo, ele dessalga o corpo, deixa o corpo doce. Em suma, a dança limpa e dá leveza ao corpo. A dança faz parte da alimentação Mbyá-Guarani.

Um outro “antídoto” empregado pelos Mbyá-Guarani para comer pouco é a *caá*, a erva-mate. Embora os Mbyá-Guarani considerem a *caá* um de seus mais importantes alimentos²⁶¹ ela, na realidade, constitui um anti-alimento. É o comer para não-comer. Ela é

²⁶⁰ Isso é percebido em várias religiões. A gula está intimamente relacionada ao pecado – ou ao não-sagrado. “No todas pero sí muchas de las religiones [...] consideran que comer es un acto sobre todo carnal y pasional, opuesto a los objetivos de trascendencia, predominio del espíritu sobre la materia, objetivos propios de la mayoría de las religiones (Hernández e Arnáiz, 2005, p. 62).

²⁶¹ Em muitas das atuais *tekoá* os Mbyá-Guarani não conseguem mais obter os seus alimentos tradicionais. Assim, eles dependem da doação de cestas básicas. Contudo, as cestas básicas recebidas são absolutamente incongruentes com a tradição culinária Mbyá-Guarani, elas contêm alimentos de *juruá*. Alimentos de qualidade ruim e que não agradam o paladar Mbyá-Guarani. Também são poucas as variedades constantes nas cestas básicas, o que desagrada os Mbyá-Guarani pela monotonia alimentar. E também, como eles mesmos apontam, não é possível comer feijão todos os dias, pois isso causa vermes. Diante deste quadro auxiliei os Mbyá-Guarani a elaborar um projeto de “cesta básica diferenciada”, mais de acordo com a sua cultura. Passei por várias aldeias coletando dados para este projeto e em todas elas, quando os Mbyá-Guarani foram perguntados sobre os itens que deveriam constar na nova cesta básica, eles responderam “*caá*”, sempre como uma das primeiras menções. Cf. Tempass (2009a e 2008b).

ingerida em grande quantidade para que outras comidas possam ser ingeridas em pequena quantidade. Ela ameniza a fome e o cansaço. Ocorre que a erva-mate, também conhecida por “chá do Paraguai” ou *yerba*, com nome científico *Ilex paraguariensis*, contém carboidratos, proteínas, potássio, ferro, cálcio, vitaminas A, B2 e C. Também contém flavonóides que lhe dão a propriedade antioxidante (TEMPASS, 2005a).

A preparação da *caá* é a primeira atividade dos Mbyá-Guarani após acordarem, ainda no *koenjú*. Seu consumo logo pela manhã é justificado porque os Mbyá-Guarani já acordam com fome, depois de terem se alimentado pouco – ou nada – e dançarem por algumas horas na *Opy* na noite anterior. O seu consumo pela manhã retarda o consumo do “desjejum”, fazendo também com que uma menor quantidade de alimentos seja ingerida nesta ocasião. O consumo da *caá* também é um momento de intensa sociabilidade entre os membros da unidade de comida. É pela manhã, em torno da fogueira, quando a cuia de *caá* circula de mão em mão, que um grande grupo de indivíduos se reúne para conversar, sobretudo sobre os sonhos que tiveram na noite anterior. É interessante que durante o consumo da *caá* pode-se conversar livremente, já na ingestão de qualquer outra comida os Mbyá-Guarani se mantêm quietos – como será visto na seqüência.

Durante o meu trabalho de campo os Mbyá-Guarani sempre solicitavam algumas coisas que eu deveria levar na próxima visita. Roupas, alimentos, fumo, sementes, etc. Um dos itens mais solicitados foi a erva-mate - de preferência a erva-mate pura, sem outros chás e/ou adoçantes. É um dos itens que os Mbyá-Guarani mais sentem falta, pois além do efeito de amenizar a fome, ela propicia alegrias, as conversas sempre são mais animadas quando uma cuia está em circulação. Em algumas idas a campo me deparei com quadros de extrema escassez. Não havia alimentos nem erva-mate. Em algumas destas ocasiões propus aos Mbyá-Guarani a seguinte questão: se tiverem dinheiro apenas para adquirir um único produto o que eles escolheriam, comida ou *caá*? As respostas foram bem divididas. Os que responderam que comprariam comida justificaram que estavam pensando nas crianças famintas. Ocorre que para menores de doze ou treze anos não é recomendado o consumo da *caá*, pois nesta idade elas precisam comer para se desenvolver²⁶². Já os que optaram pela aquisição da erva-mate justificaram que consumindo a *caá* eles não sentiram tanta falta da comida. É um investimento para não precisar investir! Logo podemos concluir que para os adultos a *caá* tem

²⁶² O *aguyje* também pode ser considerado como a “maturação” do ser. Somente nas almas e corpos maduros é que se pode iniciar o trabalho de construção da “perfeição”. Em outras palavras, os corpos dos Mbyá-Guarani primeiro precisam “aumentar” para depois “diminuir”. Com o “aumento” se ganha em porção sagrada; com a “diminuição” se perde a porção telúrica, tanto do corpo como da alma.

premência sobre os outros alimentos; enquanto que entre as crianças os outros alimentos são mais importantes.

Os Mbyá-Guarani fazem uso da *caá* desde tempos imemoriais, “desde que existe o mundo”. Mas, nem sempre o seu consumo foi tão intenso como é na atualidade. O maior consumo do erva-mate apresenta relação com os jesuítas. Muitos autores defendem que os Mbyá-Guarani “escaparam” das empreitadas jesuíticas – por exemplo Cadogan (1997), Ávila (2005), Badie (2005), Jecupé (2001), etc.²⁶³. Porém o estreito contato entre as parcialidades étnicas dos Guarani²⁶⁴ – provavelmente – fez com que o uso da *caá* fosse ampliado também entre os Mbyá-Guarani. Segundo Lugon (1977) e Bruxel (1978), os jesuítas se depararam com duas bebidas consumidas pelos Guarani: a *caá* e o *kagueji*. No consumo da primeira eles não viram problemas, mas o consumo do *kagueji* foi considerado “demoníaco”. Então, com o intuito de acabar com o consumo do *kagueji* pelos indígenas os jesuítas incentivaram um maior consumo da *caá*²⁶⁵. Como resultado, os Guarani aumentaram seu consumo de *caá*, mas não abandonaram o seu *kagueji*.

O *kagueji* também é considerado um alimento “antídoto” contra equívocos alimentares. Ele limpa o corpo, mantém e proporciona à alma sagrada uma boa comunicação com as divindades. Por *kagueji* compreende-se um conjunto de bebidas tradicionais de uso ritual, que possui como ingrediente base o milho. *Kagueji* é, então, uma designação genérica. Ele pode ser tomado a qualquer momento do dia, na quantidade que o consumidor desejar. O excesso de *kagueji* não faz mal. Pelo contrário, quanto mais, melhor. A única regra que limita o consumo é que o *kagueji* disponível deve ser consumido de forma equivalente por todos os membros da unidade de comida. Uma pessoa não pode tomar muito *kagueji* de forma que não “sobre” para os demais. O *kagueji* pode ser “forte” (fermentado, alcoólico) ou “fraco” (sem fermentação), dependendo do tipo e do tempo de descanso entre a preparação e o consumo. Nas palavras de um Mbyá-Guarani: “Fica bêbado também. O *kagueji* é nossa bebida. Deixa

²⁶³ Contudo, como evidenciaram Rodriguez (1999), Litaiff (2009) e Vietta (1997), o jesuíta (*jesuítico*) é um personagem da mitologia Mbyá-Guarani.

²⁶⁴ Na atualidade os Mbyá-Guarani vivem juntamente com os Xiripá em muitas *tekóá*.

²⁶⁵ Segundo Lugon (1977) o hábito de tomar erva-mate “faz com que não se possa mais passar sem ela e que custe muito a fazê-lo com moderação. Foi graças ao mate e ao fumo que o uso da violenta *chicha* [*kagueji*] pode ser abolido entre os Guarani. Cada família consumia, pelo menos, uma arroba de folhas de *caa* por ano. De manhã, após a missa, era distribuída aos punhados” (Lugon, 1977, p. 126). Atualmente a erva-mate é bebida nacional de argentinos e paraguaios, e regional no sul do Brasil. Desde as Missões Jesuíticas ela é fonte de altos lucros. “O chá do Paraguai ou erva-mate forneceu desde os primeiros tempos uma fonte de grandes rendimentos. Um século após a expulsão dos jesuítas, ainda se exportavam, aproximadamente, cinco mil toneladas de mate (442.940 arrôbas), provenientes, principalmente, do território das Missões” (Lugon, 1977, p. 125). O dado triste é que para inibir o consumo do *kagueji* (e assim combater a feitiçaria) os jesuítas se valeram de cárceres, grilhões e açoites (Bruxel, 1978).

dois, três dias ... já fortinho. Dá assim a mesma coisa que bebida de álcool. [Mas] essa é natural” (Entrevista com Seu Adorfo, 09/07/2005). Forte ou fraco, todos os tipos de *kagueji* podem ser bebidos por todos os indivíduos. Não há restrições nem para as crianças²⁶⁶, que adoram a bebida. “Pode tomar todo o dia, ou se não de manhã, se não de meio dia ou de tarde. A hora que quiser, né?” (Entrevista com Seu Adorfo, 09/07/2005).

Imagen 8: *Kagueji mirim*.



No entanto, o *kagueji* deve ser consumido nos contextos rituais, o que ocorre geralmente à noite dentro da *Opy*. O seu consumo dá sensação de leveza ao corpo, alterando de certa forma o estado de consciência. Ele propicia felicidade aos bebedores, fazendo com que as rezas/danças na *Opy* sejam melhor executadas. Combinado com o consumo do tabaco, ele abre os canais de comunicação com os deuses, o que faz dos *karaí* (xamãs) os maiores consumidores da bebida. Como me falou certa vez um Mbyá-Guarani, “não existe *karaí* sem *kagueji*”. Por extensão – já que a comunicação com os deuses proporciona os alimentos – não existe comida sem o *kagueji*. Ele é a principal de todas as comidas, ele proporciona as outras comidas e ele alimenta apenas a parte sagrada do conjunto corpo-alma dos Mbyá-Guarani.

²⁶⁶ Talvez para as crianças muito novas alguns tipos de *kagueji* sejam restringidos. Crianças ainda em período de amamentação não podem ingerir o *kagueji*, unicamente o leite materno. Não tenho este dado, mas pode ser que o *kagueji* das crianças seja o leite materno. Tânia Stolze Lima (2005), em pesquisa entre os Yudja, apontou que o *cauim* vira leite no corpo das mulheres. A matéria-prima da alimentação infantil é o *cauim*.

Grosso modo, qualquer pessoa pode preparar um *kagueji*. Inclusive os homens poderiam, porém, são sempre as mulheres que preparam. Mas, dependendo do tipo de *kagueji* e da sua finalidade ritual o ideal é que seja preparado por pessoas de “corpo limpo” e “respeitadas” na sociedade²⁶⁷. Isso porque quem prepara o *kagueji* transmite suas características à bebida. Os *kagueji* consumidos no dia-a-dia, como “refresco”, não precisam de muitos cuidados. Já os que serão consumidos na *Opy* devem ser preparados por indivíduos que estejam quanto mais “limpo” possível. Mulheres menstruadas, por exemplo, não podem preparar o *kagueji*²⁶⁸.

O *kagueji* “mais poderoso”²⁶⁹ para o uso ritual tem como ingrediente principal o milho verde. Os outros dois ingredientes são a saliva e a água. O milho verde deve ser mastigado por meninas novas (que ainda não menstruaram nem tiveram relações sexuais) e logo depois cuspido em um coxo. A mastigação atribui saliva ao milho, que irá promover a fermentação. Então é só esperar o período necessário a esta fermentação para poder ser consumido. Este *kagueji* fica bem “forte” e com os sabores realçados. Como observou Cascudo, “Na diástase da saliva a ptialina transforma o amido das raízes e dos frutos em maltose e dextrina, provocando a sacariação, resultante dos ácidos orgânicos sobre os açúcares” (Cascudo, 1967, p. 136).

O Seu Adorfo é *karaí*, mas, por uma série de razões, a sua unidade de comida é bastante reduzida. Até outubro de 2006 ele vivia apenas com sua esposa e dois netos. Isso dificultava muito a obtenção de certos alimentos tradicionais, posto que resultam da colaboração entre vários indivíduos. E, não havendo uma menina em sua unidade de comida, eles não tinham como produzir o *kagueji* “mais poderoso”. Sendo Seu Adorfo um *karaí* ele necessitava muito do consumo deste *kagueji* para poder entrar em contato com o mundo sobrenatural. A solução para este problema veio do estado do Espírito Santo. Uma de suas netas, de apenas cinco anos, foi designada para vir morar com o avô e mastigar o milho para o *kagueji*.

Há também o *kagueji guaxu* (*kagueji* maior), feito com milho “seco” pilado bem fino e cozido brevemente. Este *kagueji* deve ser preparado com no mínimo um dia de antecedência

²⁶⁷ Quanto ao termo “respeitadas” entendo que nenhum Mbyá-Guarani irá consumir um *kagueji* que foi preparado por um inimigo, ou simplesmente um desafeto, ou ainda por alguém que esteja sob suspeita na comunidade.

²⁶⁸ Aliás, alguns interlocutores informaram que o ideal é que mulheres menstruadas não preparem nenhum tipo de comida, que nem mesmo toquem os alimentos das outras pessoas. Essa informação também é exposta por Pissolato (2007). Talvez essa seja uma das razões pelas quais cada unidade de comida sempre seja composta por várias mulheres. Quando uma não pode cozinhar as outras assumem a tarefa.

²⁶⁹ O Mbyá-Guarani José Cirilo certa feita se referiu a esta bebida como *kagueji eté*, verdadeiro.

ao seu consumo, para poder fermentar. Ele fica “um pouquinho forte”. Em uma outra variedade deste *kagueji* pode ser misturado um pouco de milho “quebrado” (tipo canjica) ao cozimento. Em oposição ao *kagueji guaxu* existe o *kagueji mirim* (*kagueji* menor), que pode ser consumido logo após o seu preparo, mesmo que ainda esteja quente. Para a preparação do *kagueji mirim* um pouco de milho “seco” é pilado e depois são acrescentados pedaços de batata-doce, continuando o trabalho com o pilão até que tudo vire uma única pasta. Então a mistura é fervida lentamente durante cerca de duas horas com um pouco de água. Como resultado obtém-se uma bebida muito cremosa. O *kangueji mirim* é também conhecido como *kagueji obaipy*, ou simplesmente *obaipy*²⁷⁰. Outros tipos de *kagueji* também podem ser produzidos como o *kagueji mirim*, substituindo a batata-doce por abóbora ou simplesmente acrescentando um pouco de abóbora. Também pode ser empregado o milho verde e/ou a canjica em acréscimo ou substituição ao milho “seco” pilado bem fino²⁷¹. De qualquer forma, milho sempre tem que ter.

Em 2007 a Reunião de Antropologia do Mercosul foi realizada em Porto Alegre. Como atividades paralelas foram agendadas oficinas culinárias indígenas (Guarani e Kaingang). Eu fiquei responsável pela organização da oficina Mbyá-Guarani e realizei várias reuniões com os moradores da aldeia de Itapuã em função do evento. Em uma das últimas reuniões combinamos o cardápio, para que pudéssemos providenciar os ingredientes. Os Mbyá-Guarani, em longa conversa, listaram uma série de pratos que seriam preparados e o *kagueji*. Quando eu estava anotando os ingredientes necessários ouvimos um estrondoso trovão, que assustou a todos. Então Dona Laurinda, a *kuña karaí* da *tekoá* que ainda não havia se manifestado, começou a falar em Guarani. Falou por cerca de vinte minutos sem ser interrompida. Depois um ou outro Mbyá-Guarani se pronunciou rapidamente. Até que em um comunicado bastante solene me informaram que o *kagueji* estava “cancelado”. Timidamente perguntei o porque e secamente me responderam que “o *kagueji* é só para os Guarani”.

²⁷⁰ Uma família Mbyá-Guarani de Itapuã negou que o *obaipy* seja um tipo de *kagueji*, sendo simplesmente uma comida. Identifico tal situação como uma “guerra de vaidades”. Ocorre que os pesquisadores fazem parte do circuito de “aliados” dos Mbyá-Guarani. Uma forma de obter pesquisadores aliados é se mostrar melhor informante que os outros Mbyá-Guarani. Então, cientes de que eu havia provado e gostado do *kagueji mirim* na aldeia do Petim, os Mbyá-Guarani de Itapuã tentaram desqualificar as informações obtidas no Petim, com frases do tipo “eles não sabem nada”.

²⁷¹ Certa vez, na aldeia de Itapuã, um grupo de mulheres Mbyá-Guarani iniciou o cozimento de um *kagueji* usando simplesmente um punhado de canjica. Durante o processo elas mudaram de idéia e acabaram não completando o *kagueji*, optando por comer simplesmente a canjica. Na ocasião não me dei conta de perguntar quais ingredientes iriam ser adicionados, mas agora percebo que o prévio cozimento da canjica resultaria em um outro tipo de *kagueji*, posto que todos os demais sempre são iniciados pela mastigação do milho verde ou pela farinha de milho.

Mesmo assim eu pude provar algumas versões do *kagueji*. O *kagueji guaxu* e o *mirim* eu provei e gostei muito. Mas, isso só foi possível depois de um longo período de campo, depois que os Mbyá-Guarani perceberam que “eu era de confiança”. Provei também um tipo de *kagueji* que é feito apenas com farinha de milho misturada com água, sem cozimento e sem fermentação. Este *kagueji* mais simples pode ser oferecido sem problema aos *juruá*. Só que deste tipo eu não gostei, sentindo inclusive ânsia de vômito. Foi uma das minhas piores experiências de campo. Eu estava muito feliz que iria provar o *kagueji*, o que durante muito tempo eu solicitei aos Mbyá-Guarani. Quando da prova, um jovem que se chamava Wander e depois trocou o nome para Fagner – ou a contrário, também sendo chamado de Polaco – com um “sorrisinho” no rosto me passou um copo bem grande e cheio do *kagueji* pronunciando a seguinte frase: “agora vamos ver tu gosta mesmo da comida dos Guarani”. Já no primeiro gole não gostei, mas afirmei ter gostado muito. Meu trabalho de campo iria por água abaixo se afirmasse o contrário. O pior é que o Mbyá-Guarani ficou me olhando o tempo todo, acompanhando o meu beber. Cada gole era um trabalho enorme para não fazer caretas. E o Mbyá-Guarani falando: “bebe mais”, “bebe logo”, “bebe tudo”. Ou: “tri bom, né?”. Fiquei enrolando para tomar a bebida, esperando achar um jeito de me livrar da situação. E o Mbyá-Guarani me olhando. Depois de meia-hora eu ainda não havia bebido nem metade do copázio e já estava pensando em mudar o meu campo para os Kaingang. Então pedi para que o Mbyá-Guarani me mostrasse um espeto de pau apoiado em uma árvore distante. Era apenas uma desculpa, um pouco antes eu mesmo havia espetado alguns frangos em espetos semelhantes. Quando o Mbyá-Guarani se virou para buscar o espeto eu rapidamente joguei o resto do *kagueji* nas macegas. Ele logo viu o meu copo vazio e se espantou que eu de repente havia consumido tudo, e disse: “como tu gostou vou te trazer outro copo”.

Anos mais tarde fiquei sabendo que sob hipótese nenhuma pode-se desperdiçar *kagueji*. Sobretudo jogá-lo no chão, é uma afronta ao seu dono. Então acabei contando a história aos Mbyá-Guarani. Quando terminei eles deram muita risada e falaram que não era para eu me preocupar com isso, pois aquele tipo de *kagueji* não é muito importante. E, além disso, oferecer *kagueji* a um *juruá* já é, de certa forma, um desperdício. O *kagueji* é para os Mbyá-Guarani, não serve para os *juruá*.

Muitas outras bebidas são produzidas pelos Mbyá-Guarani, com destaque para a *aroka* e a *mbypety*. A *aroka* é o “hidromel”, já descrito por vários autores em inúmeros grupos

primitivos e “modernos”²⁷². É água adoçada com mel. Porém os Mbyá-Guarani preparam a bebida usando os favos de mel. Depois de extrair o mel, para não desperdiçar o mel que fica retido nas reentrâncias dos favos, estes são “lavados” em água. Esta água então é tomada como suco, “suco de mel”. E os favos “lavados” são utilizados na fabricação de velas e trabalhos artesanais. Mas, não é só por questão de “economia” que os Mbyá-Guarani “lavam” os favos. Ocorre que os favos também soltam um gosto muito agradável no suco, melhor do que quando empregam apenas o mel. Nos dias frios, sobretudo nas primeiras horas da manhã, esta bebida pode ser preparada com água quente, adquirindo status de chá.

O *mbypyety* é o suco feito com os frutos da palmeira *pindó* (*guãpitá*). Os frutos maduros são triturados no pilão, sendo depois acrescentada água fresca. Esta é uma bebida emblemática dos Mbyá-Guarani, sendo considerada um poderoso alimento para a porção sagrada do conjunto corpo-alma. Aliás, todo alimento proveniente da palmeira *pindó* só faz bem aos Mbyá-Guarani. E ela proporciona muitos alimentos. O *ixó* é um dos alimentos mais limpos que existe, sendo consumido preferencialmente assado ou frito em banha de animal de caça. Todavia, só é possível comer *ixó* em dois meses do ano, setembro e janeiro, seus meses de safra. O *ixó* não existe em outras árvores, ele cresce apenas na palmeira *pindó*. Para obtê-lo basta encontrar um tronco de palmeira em decomposição com pequenos orifícios (por onde os *ixó* entraram na madeira). Então é preciso “escutar” o barulho das larvas comendo o tronco. Localizados os *ixó* pela audição é só quebrar a madeira e coletar o alimento – o que é bastante fácil posto que a madeira está em decomposição.

O palmito da palmeira *pindó*, chamado de *pindóruã*, também é um alimento muito saudável e apreciado. Ele pode ser consumido cru, embora para os Mbyá-Guarani não exista *pindóruã* cru. Ele “já é cozido natural”, não é preciso cozinhá-lo. Neste caso ele é muito apreciado se for coberto com mel. Mas, na maioria das preparações com o *pindóruã* ele passa por um segundo cozimento. Ele pode ser assado e comido acompanhado de mel e/ou carnes de caça, pode entrar em cozidos de peixes ou de carnes de caça ou pode ser um ingrediente de sopa.

²⁷² Talvez seja uma bebida universal. Ver, por exemplo, Coe (2004), Flandrin (1998c), Lippmann (1941) e Cascudo (1967).

Imagen 9: *Ixó* espetados em um graveto.



Foto de Rafaela Printes

Os frutos da palmeira *pindó* (*guãpitá*) são muito apreciados. Eles são considerados “as balas dos Mbyá-Guarani”, com a vantagem de serem “balas naturais”. Jaime, um dos meus interlocutores, encontrou uma porção destes frutos no solo e encheu uma sacola plástica com eles. Depois ficou o tempo todo oferecendo o alimento aos demais com a pergunta: “qué bala?”. Os Mbyá-Guarani não se importam em coletar frutos do chão, o chão não é “sujo”. E, muitas vezes, é muito mais fácil recolher os frutos do solo do que subir em altas árvores para obter os frutos. Mesmo estando “danificados” ou já “mordidos” por outros animais os frutos podem ser aproveitados. A polpa do fruto se resume a uma fina camada que envolve um grande caroço. Dentro desse caroço há uma amêndoia muito apreciada pelos Mbyá-Guarani. Então, mesmo com a polpa inaproveitável os Mbyá-Guarani coletam o *guãpitá*. Esta amêndoia não entra em nenhuma elaboração culinária, sendo comida ao natural. Porém, o caroço do fruto é bastante duro, sendo necessário o emprego de duas pesadas pedras para poder extrair a amêndoia. Mas, até crianças de três ou quatro anos possuem habilidade para obter a amêndoia²⁷³.

²⁷³ O palmito do “pé de palmito” é chamado de *jejíruá*. Ele é similar ao *pindóruã*, sendo empregado nos mesmos pratos. Contudo, o *jejíruá* não é sagrado, sendo dessa forma preterido em relação ao *pindóruã*. O “pé de

4.2. - A saúde pelos alimentos

Para os Mbyá-Guarani as doenças estão relacionadas com as almas das pessoas (Ferreira, 2001). A alma pode ficar descontente com alguma atitude do indivíduo, com os relacionamentos deste com os demais ou simplesmente com o “lugar” e querer “ir embora”. Em outras palavras, viver em desacordo com o *ñande rekó* Mbyá-Guarani pode gerar doenças. Estas doenças são reflexos de um desconforto da alma sagrada neste mundo. A alma não “está feliz” e “quer ir embora”. Se a alma sagrada efetivamente “ir embora” os Mbyá-Guarani morrem. As crianças menores são as mais suscetíveis a estes problemas. Por isso são tomados muitos cuidados pelos Mbyá-Guarani em relação às suas crianças, ao menos até que a alma-palavra (*ñe'e*) delas esteja acostumada com este mundo.

Se as pessoas estão felizes, demonstrando e espalhando alegrias, é sinal de que a sua alma-palavra também está feliz neste mundo. É sinal de que ela não irá deixar este mundo, não “matando”, assim, os Mbyá-Guarani²⁷⁴. Em contrapartida, todo Mbyá-Guarani triste está doente, a sua alma está descontente. Nas crianças é possível identificar o contentamento e descontentamento da alma-palavra, além das mostras de alegria e tristeza, pelo seu apetite. Se a alma-palavra está contente e “quer ficar” neste mundo ela irá querer se desenvolver, e desenvolver também o corpo ao qual ela está ligada. Ela precisa “crescer”. Para isso, a criança também precisa crescer. E, para que haja crescimento, é preciso que a criança tenha muito apetite.

O apetite é sinal de alma-palavra feliz. Porém, uma alma-palavra infeliz pode ficar feliz com a administração de uma dieta adequada. Como já exposto, é impossível analisar a alma Mbyá-Guarani isolada de seu corpo. O corpo é o espaço de circulação das almas dos Mbyá-Guarani. A porção sagrada da alma circula pelo esqueleto, enquanto que a porção telúrica circula pela carne e pelo sangue. Mas, é o esqueleto que sustenta todo o conjunto. Um corpo muito pesado, por exemplo, exige muito do esqueleto, da alma-palavra. Assim, a porção sagrada da alma dos Mbyá-Guarani pode não estar contente em ter que “sustentar” um corpo “imperfeito”. A mudança dessa situação ocorre a partir da dieta. É preciso se alimentar dos alimentos do “esqueleto” e não dos da “carne e do sangue”. É preciso, através da

palmito” também dá frutos (menores e avermelhados), mas estes só são consumidos pelos animais. Os *ixó* não crescem no “pé de palmito” porque a sua madeira é muito dura.

²⁷⁴ Sobre isso ver também Ferreira (2001) e Pissolato (2007).

alimentação, melhorar o ambiente de circulação da alma descontente. Aproximando o corpo da “perfeição”, a alma-palavra, perfeita, irá encontrar um veículo melhor para “querer ficar” neste mundo. Destas observações temos que uma alma sagrada infeliz pode ser alegrada através da alimentação correta. Então, mesmo sem apetite – sintoma de descontentamento da alma-palavra – as crianças devem ser muito bem nutridas, pois a alimentação correta pode levar ao contentamento da alma, e a alma contente leva ao apetite.

O mesmo vale para os adultos, embora a alma-palavra deles já esteja mais acostumada a este mundo. Se toda doença está relacionada com o conjunto corpo-alma e a condição desta pode ser melhorada através da alimentação, temos que, para os Mbyá-Guarani, todo alimento tradicional é também um remédio. Consumir os alimentos tradicionais cotidianamente “previne” doenças. Mas, uma vez doentes, consumir os alimentos tradicionais “remedia”. Contudo, os remédios alimentares Mbyá-Guarani também apresentam “efeitos colaterais”. Em nossa sociedade uma super dosagem de algum remédio, ao invés de curar uma doença, pode levar a outras. Em analogia, o mesmo ocorre entre os Mbyá-Guarani com os seus remédios alimentares. Como já apontado, comer repetidas vezes o mesmo alimento – comê-lo de forma desequilibrada – causa vermes. E os vermes fazem com que o abdômen aumente, fazem com que a porção telúrica do corpo aumente²⁷⁵.

Estando as doenças relacionadas com as condições das almas dos Mbyá-Guarani – com a alma sagrada e a telúrica, posto que a condição de uma é o inverso da outra, em um “efeito gangorra” – os alimentos indicados para a obtenção e/ou manutenção da saúde são os mesmos que são prescritos para a obtenção do *aguyje*. São os alimentos tradicionais. Os alimentos criados pelos deuses, obtidos e processados segundo os ensinamentos destes. Como para o *aguyje*, todos alimentos tradicionais são indicados para a obtenção da saúde, mas uns são mais indicados do que outros.

Além da alimentação, muitos outros fatores – sempre relacionados direta ou indiretamente com a alimentação – podem gerar doenças, atacando a alma-palavra dos Mbyá-Guarani. Como a alma-palavra tem origem no “outro mundo”, sendo enviada por uma divindade específica, para diagnosticar qual o motivo da doença é preciso se comunicar com o mundo sobrenatural. É preciso conversar com os deuses e/ou já. E, como já visto, para uma comunicação eficiente com estes seres é preciso ter um corpo leve e limpo, condições muitas vezes não apresentadas pelos doentes. Existem na sociedade Mbyá-Guarani determinados

²⁷⁵ Especulo que os vermes também sejam um problema para os Mbyá-Guarani pelo fato deles se alimentarem dos alimentos que deveriam alimentar os Mbyá-Guarani. Os vermes subtraem uma porção dos alimentos ingeridos pelos Mbyá-Guarani.

indivíduos que são especialistas em realizar esta comunicação com o mundo sobrenatural para as outras pessoas, para os doentes, que são os *karaí* (os xamãs). São eles que tratam as doenças dos Mbyá-Guarani, posto que toda doença é uma questão xamânica-cosmológica. É sobre estes indivíduos, os *karaí* ou as *kuña karaí* (mulheres xamãs)²⁷⁶, que recaem as maiores interdições alimentares. Eles, para ter uma boa comunicação com o sobrenatural, precisam, mais do que qualquer outro Mbyá-Guarani, ter um corpo leve e limpo, ter a alma sagrada mais desenvolvida que a telúrica.

Muitos remédios do mato também são empregados para obter saúde²⁷⁷. Se todo alimento é um remédio para os Mbyá-Guarani, o contrário também é verdadeiro: todo remédio é, de certa forma, um alimento. Os remédios “alimentam” partes do corpo e da alma que estão “enfraquecidos”, ou “desalimentam” as partes indesejadas. Isso fica muito claro nos chás de ervas medicinais, mas também se aplica aos ungüentos e emplastros. O *kangüé pengüé*, por exemplo, é uma planta que é macerada e aplicada sobre a pele onde há contusões e/ou algum osso rompido. O nome do remédio é *kangüé pengüé poá*. Ele “alimenta” o osso para que este se restabeleça. Estes remédios “alimentam”, mas não são considerados comida. Eles alimentam pontualmente algum órgão – ou parte da alma – afetado. Eles não alimentam os Mbyá-Guarani.

Muitos Mbyá-Guarani ficam doentes por obra de feitiçaria. Embora pouco comentada, ao menos junto aos *juruá*, a feitiçaria é um dos maiores temores dos Mbyá-Guarani. Qualquer um pode ser alvo de feitiçaria, mesmo os indivíduos mais virtuosos no que tange as habilidades xamânicas-cosmológicas. É pela feitiçaria que se explica o que é de difícil explicação. Se alguém saudável cai convalescente, é feitiçaria. Se uma pessoa calma e afetuosa, de uma hora para outra, se mostra irado e vingativo, é feitiçaria. E assim por diante. Funciona mais ou menos como entre os Azande, se um celeiro comido por térmitas cai justamente no momento em que alguém estava descansando embaixo dele é porque foi obra de feitiçaria (Evans-Pritchard, 2005). Os feitiços atingem a alma-palavra dos Mbyá-Guarani e só um grande *karaí* – um “alma-palavralogista” – é capaz de desfazer o feitiço. Os melhores *karaí* ainda são capazes de descobrir quem enviou o feitiço. O engraçado é que, pelas suas qualidades na comunicação com seres sobrenaturais, são justamente os *karaí* os que despertam maiores suspeitas de feitiçaria.

²⁷⁶ Sobre os *karaí* e suas funções ver a seção 3.1.

²⁷⁷ Atualmente, vivendo em *tekoá* com poucas áreas de mata – em alguns casos sem mata alguma – e por isso com muitos casos de doenças, os remédios do mato são alguns dos itens que os Mbyá-Guarani mais lamentam não poder obter. Não apenas pelas questões de saúde, mas também porque é um conhecimento que está sendo perdido.

O interessante é que sobre qualquer indivíduo que tenha problemas em relacionamentos sociais podem recair acusações de feitiçaria. E existem os feiticeiros que “vendem” os seus serviços a terceiros. Assim, até as pessoas que não possuem habilidades feiticeiras podem “encomendar” feitiços, o que deixa a feitiçaria ao alcance de todos. A comida pode ser uma das formas de transmissão da feitiçaria, ou até mesmo um simples gole de água. Nenhum Mbyá-Guarani aceita um alimento de alguém que seja suspeito de feitiçaria. A bondade pode estar carregada de maldade. Listo rapidamente três casos.

Fiz uma viagem com o cacique geral José Cirilo. Estava muito calor e em uma das paradas da viagem ofereci água a ele. Ele quase tomou um gole, mas ao aproximar a garrafa da boca ele parou o movimento bruscamente e me perguntou onde eu tinha obtido aquela água. No dia anterior eu tinha feito um trabalho de campo na aldeia de Itapuã e antes de ir embora solicitei a um dos moradores que enchesse a minha garrafa com água. Este morador, que é um dos meus melhores interlocutores, é um grande *karaí*, mas não é muito admirado por boa parte dos Mbyá-Guarani, principalmente por suas ferrenhas posições políticas conservadoras. Quando informei ao José Cirilo – liderança política então em oposição ao *karaí*²⁷⁸ – a origem da água ele se negou a beber, afirmando que naquela água poderia estar contido um feitiço.

Passado algum tempo este mesmo *karaí* se mudou para uma outra *tekoá*, no ápice da crise relacional com os demais moradores. Para não deixar nada que pudesse ser aproveitado pelos outros moradores, o *karaí* vendeu para os *juruá* os seus cultivos maduros e destruiu tudo o que ainda estava para madurar. Não sobrou um único pé de milho. Mas, estranhamente ele “esqueceu” de levar um dos seus três cachorros. Este cachorro logo adoeceu, adquirindo grandes feridas sarnentas por todo o corpo. Ele também mordia adultos e crianças e brigava com os outros animais. Era só ferida e osso. Mas, sob orientação de Dona Laurinda, esposa do cacique e *kuña karaí*, ninguém se atreveu a matar o animal. O cachorro – supostamente – portava um feitiço que atingiria todo o grupo caso fosse morto. Como solução, os Mbyá-Guarani decidiram não alimentar mais o cachorro, para que morresse “por si”. Só que o

²⁷⁸ Em certas ocasiões os Mbyá-Guarani agem como os Nuer (Evans-Pritchard, 1993). Para algumas questões se põem em oposição, mas para outras, maiores, se aliam. A finalidade define quem é ou não é aliado. O referido *karaí* vivia uma relação conturbada com os demais moradores da *tekoá*. Ele praticamente vivia numa *tekoá* à parte – até a ausência de limites característica da sociedade Mbyá-Guarani foi suspensa, sendo que as suas casa e roça estavam separadas por uma cerca dos demais ambientes da *tekoá* de Itapuã. Quando as relações com os demais indivíduos ficaram impraticáveis, o *karaí* passou a procurar algum outro lugar para morar. Ele queria uma “terra nova”, onde nenhum outro Mbyá-Guarani estivesse vivendo, de forma que ele seria o cacique da nova *tekoá*. Mas, sem apoio dos membros da comissão de terras dos Mbyá-Guarani, cujo um dos membros residia até então na *tekoá* de Itapuã, ele foi buscar auxílio com o cacique geral, que fazia oposição ao trabalho da comissão de terras, muito articulada junto ao CIMI. Ou seja, buscou o auxílio de quem lhe acusava de feitiçaria.

cachorro não morreu logo, ainda ficou cerca de sete meses incomodando os Mbyá-Guarani até que simplesmente “desapareceu”.

Em 2008, o Mbyá-Guarani Maurício Barba, morador da *tekoá* Cantagalo 3, sentiu uma repentina e forte dor nas costas quando caminhava pela mata. A dor perdurou por algumas semanas até que ele foi procurar uma *kuña karaí* para tratá-lo. A Dona Pauliciana, *kuña karaí* do Cantagalo (1), identificou um feitiço como a causa da doença e extraiu do corpo de Maurício Barba pequenas lascas de madeira. A *kuña karaí* não soube precisar o autor do feitiço, apontou apenas que ele foi enviado por alguém da família de Maurício.

As causas de doenças listadas acima são “todas dos Mbyá-Guarani”. São doenças relacionadas com a sociocosmologia do grupo. Elas não atingem os *juruá* ou outros grupos étnicos. Contudo, existem doenças que são “de fora do mundo” Mbyá-Guarani, como as doenças dos *juruá*, por exemplo. Apesar das doenças dos Mbyá-Guarani não atingirem os outros grupos étnicos, as doenças dos outros grupos podem, sim, atingir os Mbyá-Guarani. Essa desigualdade nas possibilidades de contágio é muito lamentada pelos Mbyá-Guarani e justificada pelo estreito contato que eles vêm mantendo com os outros grupos, principalmente com os *juruá*. Nesta justificativa são enfatizados três pontos: 1) os *juruá* expandiram seus domínios sobre os dos Mbyá-Guarani, tirando a terra boa²⁷⁹ deles e vivendo muito próximos, espacialmente falando – o contato intenso transmite as doenças, na direção do mais populoso para o menos populoso; 2) os Mbyá-Guarani estão dependendo de muitos recursos dos *juruá* para sobreviver; e 3) eles estão comendo muita comida de *juruá*²⁸⁰. Dependendo da doença de *juruá*, os *karaí* Mbyá-Guarani pouco ou nada podem fazer, então precisa-se recorrer ao sistema de saúde da sociedade envolvente²⁸¹.

Não sei se o consumo de uma alimentação tradicional “correta” pode gerar uma maior resistência contra os feitiços. Mas, contra as doenças de *juruá*, uma alimentação adequada pode ser muito recomendada. Não apenas por aumentar as defesas do organismo, mas também

²⁷⁹ A saúde dos Mbyá-Guarani está fortemente atrelada à saúde da terra em que vivem. A terra é parente dos Mbyá-Guarani e no passado foi um *karaí*. É da terra que “tudo vem” e “tudo volta”. “A Terra é a carne, a água é o sangue e a mata é tudo que oferece. Esta terra tem vida que não é humana e que não é percebida. É uma pessoa que está aqui com alma e pensamento. [...] Esta terra é nosso parente. Por isso falamos para as crianças não brincarem com a terra porque este já foi um *Karaí*. Até hoje ele ainda se movimenta, só que nós não percebemos. Quando os parentes morrem, a carne do corpo se mistura com a terra. A nossa carne é formada de terra. Nós temos que respeitar esta terra e este mundo que nós vivemos. Foi assim que aprendi o que sei, como o mundo é feito” (Alexandre apud Madeira, 2009, p. 217).

²⁸⁰ Ver capítulo 5.

²⁸¹ Para as doenças de *juruá* os Mbyá-Guarani admitem os tratamentos com medicamentos ocidentais, pois, segundo eles, sempre quem melhor pode tratar uma doença é justamente quem a causou. Mais sobre as diferentes doenças Mbyá-Guarani Cf. Luciane Ferreira (2001), Flávia Ferreira e Eliane Silveira (2005), Machado e Silveira (2005), Silveira e Silveira (2005) e Wilson e Silveira (2005).

porque elimina o consumo dos alimentos dos *juruá*, que são uma das vias de contágio. Como me afirmou um Mbyá-Guarani, “a comida dos *juruá* está toda doente”. E os *juruá* são doentes porque comem “muita coisa química e com veneno”. E, o mais interessante, é que a comida dos *juruá*, que gera doenças de *juruá*, a longo prazo também pode gerar doenças de Mbyá-Guarani, posto que atrapalha a perfeição do ser, descontentando assim a parcela sagrada da alma.

Disso concluímos que tanto para doenças de Mbyá-Guarani quanto para as doenças de *juruá* a alimentação tradicional é a mais indicada, prevenindo e remediando. E os mesmos alimentos indicados para alcançar o *aguyje* (ir para o mundo sobrenatural) também são indicados para “durar” neste mundo (evitam a morte por doenças). Evitar a morte é o primeiro passo para alcançar o *aguyje*. Essa é uma das razões porque os mais idosos são muito respeitados entre os Mbyá-Guarani. Se por muito tempo conseguiram vencer a morte é porque estão no caminho certo para alcançar o *aguyje*²⁸². É porque o conjunto corpo-alma está jovem. Não existe corpo jovem com uma alma “velha”, e vice-versa. Somente ambos gozando da “eterna juventude”²⁸³ é que se pode fazer a travessia para o mundo sobrenatural.

Segundo Elizabeth Pissolato (2007), quanto mais se “dura” neste mundo mais sabedoria se acumula, aumentando assim as chances de obter o *aguyje*. A sabedoria, demonstrada na forma de adiar/evitar a morte, também é um dos elementos fundamentais para atingir o *aguyje*. Em outras palavras, o *aguyje* é para quem sabe viver. Pissolato (2007) também assinala que os Mbyá-Guarani se preocupam menos com a destruição da Terra do que com a destruição da vida na Terra, da vida Mbyá-Guarani. O foco não é a duração da Terra, mas a duração da vida humana na Terra. Segundo meus interlocutores, este mundo só tem sentido se existirem os Mbyá-Guarani. Foi para eles que esta Terra foi criada. Se os Mbyá-Guarani forem extintos, imediatamente esta Terra será destruída. O mesmo acontecerá

²⁸² Os Mbyá-Guarani conhecem e acionam uma série de técnicas para retardar o envelhecimento. As mais elementares são as técnicas alimentares. Mas, meus interlocutores destacaram muitas outras, com destaque para o “viver feliz”, sem aborrecimentos e para o lavar o rosto com água bem fria logo após o despertar. O “lavar” renova e funciona como um rito que pontua que a cada novo dia os Mbyá-Guarani querem ser novos seres, seres diferentes do que foram nos dias anteriores, seres melhores. Pissolato (2007) aponta a mobilidade do grupo como uma forma de retardar o envelhecimento.

²⁸³ Para Egon Schaden (1962), que entendeu a Terra Sem Mal como um Paraíso localizado em outro “mundo”, na Terra Sem Mal os Mbyá-Guarani viveriam em “eterna juventude”. Segundo os meus interlocutores, a Terra Sem Mal é simplesmente um lugar, nesta Terra mesmo, com as condições ecológicas perfeitas, necessárias para vivenciar corretamente o *ñande rekó* Mbyá-Guarani, como já exposto na seção 3.3. Temos então que a “duração” dos Mbyá-Guarani na condição de jovens está estreitamente relacionada com o meio ambiente em que eles vivem. E como as condições ecológicas são determinantes para a obtenção da alimentação tradicional, podemos inferir que a “duração” da pessoa está ligada a uma alimentação adequada.

se todos ultrapassarem a condição da humanidade, transformando-se ou em animais ou em deuses.

O *aguyje* é para quem “sabe” viver, para quem vive com “sabedoria”, o máximo de tempo possível. O viver prolongado não era nada difícil no *ñande rekó* Mbyá-Guarani. Como afirma Bruxel, “em sua vida primitiva, os índios geralmente gozavam de boa saúde. Quem não morria na guerra ou devorado por um tigre ou mordido por cobra venenosa, comumente **definhava** de velhice” (Bruxel, 1978, p. 106 – grifos meus). Ou seja, era fácil obter o *aguyje*. Destaquei o termo “definhava” na situação porque, justamente, para atingir o *aguyje* o corpo precisa estar leve.

Para os Mbyá-Guarani o termo “doença” abarca várias subdivisões em função da forma de contágio. A saúde só é obtida através de vários alinhamentos, físicos e espirituais, naturais, sobrenaturais e humanos. Quando questionei os Mbyá-Guarani sobre quais os alimentos que deveriam ser ingeridos para prevenir doenças recebi uma enormidade de respostas, cada interlocutor listando mais de uma dúzia de itens alimentares. Sempre foram listados alimentos tradicionais dos Mbyá-Guarani, com destaque para o milho (*avaxi*) que – acho – foi mencionado por todos os questionados. Quando reduzi o foco, perguntando quais os alimentos indicados para prevenir cada um dos tipos de doenças (dos Mbyá-Guarani e dos *juruá*) as respostas foram praticamente as mesmas, novamente com destaque para o milho. A chave de tudo está no “comer”. É preciso “comer” para “durar” nesta Terra sem padecer por doenças e, assim, aumentar as possibilidades do *aguyje*. Mas, também é preciso comer pouco para tornar o corpo leve e limpo. E, além disso, dentre os alimentos tradicionais, é preciso comer os alimentos mais indicados para a perfeição do ser. Ou seja, a alimentação adequada para os objetivos dos Mbyá-Guarani é uma complexa equação que dosa quantidades e qualidades alimentares.

Alguns alimentos podem ser consumidos sem nenhum limite quantitativo, eles só fazem bem. Outros devem ser moderados. E, mesmo os moderados fazem bem – lógico que se forem consumidos com moderação. Outros, como os alimentos advindos dos *juruá*, sempre fazem mal e idealmente devem ser evitados. Os alimentos que têm o milho, com ou sem moderação, foram os mais lembrados no que tange a manutenção ou o restabelecimento da saúde. Ocorre que o milho é um dos alimentos que “fixam” a alma nesta Terra. E isso desde o início da vida da pessoa. A alma-palavra gosta e precisa de milho. Ela fica “contente” se nutrida com milho. E o consumo do milho também conforma o corpo no sentido da perfeição, ele é um dos alimentos do esqueleto. É por esta razão que a maior parcela dos cultivos Mbyá-

Guarani na horticultura é de milho. Ele é considerado a “flor da terra” (Baptista da Silva, no prelo). O calendário Mbyá-Guarani está relacionado com os períodos de semeadura e colheita do milho. Enfim, por essa razão que Schaden (1962) afirma que a religião dos Guarani – falando dos grupos em geral – é a religião do milho.

Imagen 10: Espigas de milho tradicionais amarradas pelas folhas para estocagem nos caibros das casas.



O batismo dos Mbyá-Guarani, chamado de *nimongarai*, ocorre sempre nos primeiros meses do ano, geralmente em janeiro, quando o “milho criança” (*avaxi mitai*)²⁸⁴ começa a madurar. O batismo ocorre quando a criança tem por volta de um ano de idade, após começar a caminhar e a pronunciar as primeiras palavras. A alma-palavra precisa ser pronunciada através da fala e, como ela circula pelo esqueleto, é preciso que a criança caminhe, se mantendo ereta de forma autônoma. Então, é possível a identificação da alma-palavra que “tomou acento”. A identificação consiste em descobrir qual a divindade que enviou a alma-palavra para este mundo. E, como a alma-palavra é o próprio nome, neste momento não se atribui um nome à criança Mbyá-Guarani, apenas se “descobre” o seu nome. É o *karaí* ou a *kuña karaí* que tem a função de descobrir o nome dos Mbyá-Guarani.

²⁸⁴ Sobre os vários tipos de milho tradicional cultivados pelos Mbyá-Guarani ver item 3.1.

Para descobrir o nome de uma criança, os *karaí* realizam alguns ritos, fumando muito cachimbo (*petynguá*), sonhando e entrando em contato com as divindades. Eles também se valem da observação direta do comportamento da criança nos primeiros meses de vida. Isso porque, como já observado, cada diferente origem de alma apresenta comportamentos singulares. As crianças Mbyá-Guarani se comportam de acordo com o comportamento das divindades que lhe enviaram a alma. Uma criança agitada, por exemplo, será batizada de Werá, por que os Werá *kuéry* são agitados. Contudo, um erro do *karaí* na descoberta do nome da criança pode gerar gravíssimos problemas de saúde. E então não há milho que possa remediar. A alma-palavra simplesmente não permanecerá habitando um corpo, constituindo um ser, cujo nome é atribuído a outra divindade. Ela tenderá a “abandonar” este mundo, causando doenças ao Mbyá-Guarani, e futuramente a morte. A solução para estas doenças está em batizar novamente a criança, então com o nome correto. E não são poucos os casos de Mbyá-Guarani que precisaram trocar de nome para sobreviver.

Para concluir, os mesmos alimentos indicados para os Mbyá-Guarani permanecer neste mundo com saúde também são indicados para a passagem ou ascensão para o mundo sobrenatural. Em ambos os casos, a saúde ou o *aguyje*, a chave é se distanciar o máximo da animalidade. Corpos que não andam eretos e/ou não pronunciam palavras, ou outros comportamentos e/ou condições que aproximam da animalidade descontentam a porção sagrada da alma que, assim, não irá querer permanecer neste mundo, causando doenças aos Mbyá-Guarani. A comida pode contentar ou descontentar a alma-palavra, sendo que a saúde é uma derivação da alegria desta²⁸⁵. Os Mbyá-Guarani precisam ser alegres, felizes, para que a alma sagrada também seja. E, como veremos na seção seguinte, para gerar alegria, a comida precisa ser preparada com alegria.

4.3. – A sociabilidade e a prática culinária

Como já apontado nos capítulos anteriores, os Mbyá-Guarani produzem, preparam e consomem os seus alimentos de forma coletiva. Para cada coletivo há apenas um fogo, onde são preparados os alimentos. Uso a noção de “unidade de comida”, inspirada em Jack Goody (1995), para designar estes coletivos. O número de fogos define o número de unidades de

²⁸⁵ Dados quantitativos sobre a equação saúde e doença entre os Mbyá-Guarani de Porto Alegre podem ser obtidos em Baptista da Silva *et al* (2008).

comida existentes em uma *tekoá*. E é entorno deste fogo que ocorre a maior parte da sociabilidade de cada unidade de comida.

O fogo sempre é feito diretamente no chão. Mas, nem sempre no mesmo lugar. O fogo culinário dos Mbyá-Guarani é móvel. Ele pode ser feito no interior das casas, na varanda destas, em vários locais nos pátios junto às casas, nas roças²⁸⁶ ou nos acampamentos provisórios de pesca²⁸⁷. Como as casas dos Mbyá-Guarani são muito pequenas, os fogos culinários só são feitos no interior das casas em casos de extrema necessidade, geralmente em situações climáticas adversas – fortes chuvas e/ou frio intenso²⁸⁸. Alguns Mbyá-Guarani possuem “varandas” em suas casas – uma área coberta adjacente a casa – onde também pode ser aceso o fogo nas ocasiões de necessidade²⁸⁹. Em unidades de comida muito numerosas é comum o uso de uma edificação alternativa, na qual ninguém mora, servindo apenas para a estocagem, preparação e consumo dos alimentos. Na aldeia de Itapuã, recentemente, vagou uma casa após uma das famílias da unidade de comida ter se mudado para outra *tekoá*. Esta casa foi então apropriada para servir de “cozinha” nos dias de chuva e/ou de muito frio. Outros Mbyá-Guarani constróem pequenos telhados, sem paredes, para simplesmente proteger o fogo da chuva. Contudo, sempre que possível, o espaço preferido para o cozinhar e o comer é ao ar livre.

O interessante é que mesmo nos casos de ameaça de chuva o fogo é aceso – na maioria dos casos apenas reavivado – ao ar livre. Se, por acaso, começar a chover durante o processo, o fogo é transportado para uma área coberta. A tecnologia de fogo é pensada para o transporte. Foram inúmeras as vezes em que eu estava em campo e, de repente, começou a chover. Algumas vezes isso ocorreu de forma seguida, a ponto de antes mesmo de ser cumprimentado na chegada a uma *tekoá*, um Mbyá-Guarani me indagar: “veio trazer chuva de

²⁸⁶ Ver seção 3.1.

²⁸⁷ Ver seção 3.5.

²⁸⁸ Embora o fogo culinário seja somente acionado no interior das casas em casos de extrema necessidade outros fogos (sem objetivos culinários, por exemplo, no máximo para esquentar a água do chimarrão) são constantemente acesos. Eles esquentam nas noites e dias frios e iluminam quando a coruja (*urucureá*) não canta. Sem o canto da coruja os Mbyá-Guarani nunca podem permanecer no escuro (TEMPASS, 2005a). Assim, o fogo é uma constante no interior das casas. Letícia Prudente (2009) chega a afirmar que o fogo faz parte do mobiliário da casa.

²⁸⁹ As casas tradicionais dos Mbyá-Guarani, originalmente, não possuem varanda. Ocorre que em alguns projetos da iniciativa pública ou privada foram construídas casas para os Mbyá-Guarani. Nestas casas foi feito um assoalho que impede o acendimento de fogueiras em seu interior. Como solução foram feitas varandas, sem assoalho, onde os Mbyá-Guarani podem fazer o fogo diretamente no chão. A idéia foi adotada por outros Mbyá-Guarani que, em suas próprias edificações, passaram a se valer das varandas. Alguns Mbyá-Guarani até se referiram às casas com varandas como sendo tradicionais da sua etnia. Já virou tradição. Sobre as casas Mbyá-Guarani, conferir os trabalhos de Prudente (2009) e Zanin (2009).

novo?”²⁹⁰. Assim, inúmeras vezes presenciei o transporte da fogueira, nos últimos campos até ajudei a transportá-la.

Imagen 11: Ao fundo da família de Seu Adorfo, a estrutura erguida para proteger o fogo da chuva.



Entre os Mbyá-Guarani existe uma maneira respeitosa de lidar com o fogo, posto que ele é o próprio *Nanderu*²⁹¹. A engenharia das fogueiras responde a quatro pontos principais: 1) ela precisa durar, ou não apagar facilmente; 2) ela precisa ser fácil de transportar; 3) ela precisa ser armada de forma a sustentar facilmente as panelas; e 4) ela precisa ser “bonita” – *Nanderu* não pode ser usado em uma fogueira feia²⁹². O primeiro passo para atingir estes objetivos é a escolha da lenha, atividade geralmente desenvolvida por garotos adolescentes ou pré-adolescentes. Esta atividade precisa ser programada, posto que do momento da retirada da mata até o seu uso as madeiras devem ficar no mínimo um mês secando. A lenha deve ser de árvores com madeira dura, mais resistente ao consumo do fogo. No que tange a durabilidade,

²⁹⁰ Era uma época de muita seca e os Mbyá-Guarani, com suas roças semeadas, aguardavam ansiosos pela chuva. Com isso, eles adoravam as minhas visitas, eu trazia chuva. Alguns chegaram mesmo a acreditar no fato – achando que não era uma simples coincidência – afirmado que eu deveria ter um “esquema” com Tupã, divindade responsável pela chuva. A chuva atrapalhava muito as minhas atividades de campo, posto que até aquele momento os Mbyá-Guarani não se sentiam muito à vontade em me receber em suas casas. Por isso, várias vezes deixei de me deslocar a campo baseado na previsão do tempo. O engraçado é que, mesmo com a previsão de chuva, não caía um único pingo de chuva quando eu deixava de ir a campo. Nos outros dias, quando não estava previsto chuva e eu ia a campo, de uma hora para a outra o céu fechava e sempre chovia muito forte. Meu campo não avançou muito neste período, mas os cultivos dos Mbyá-Guarani, sim.

²⁹¹ Sobre isso ver capítulo 3.4.1 e 3.4.2.

²⁹² Este tópico será desenvolvido mais adiante no capítulo 5.4, quando será abordada a estética alimentar Mbyá-Guarani.

a lenha mais apreciada pelos Mbyá-Guarani é o maricá, com destaque também para a guajuvira, a “pata de vaca” e o angico, entre várias outras. Elas devem ser cortadas em varas que podem ter de um metro e meio a dois metros. Partes muito curtas não são aproveitadas, bem como as partes muito finas. Também não são ideais os galhos muito retorcidos ou com muitas bifurcações.

As lenhas são dispostas de forma circular, com uma das extremidades de cada vara tocando as outras no centro da fogueira. Nenhuma vara cruza sobre outra, elas apenas se tocam no centro. Todas as lenhas utilizadas precisam ter mais ou menos o mesmo diâmetro, porque é diretamente sobre elas que serão apoiadas as panelas. Se uma vara é muito mais fina do que a outra a panela ficará torta podendo virar ou escorregar. Onde todas as varas se encontram é que se localiza efetivamente o fogo e é neste ponto que são apoiadas as panelas.

Somente a extremidade de cada vara se incendeia. De tempos em tempos os Mbyá-Guarani reajustam a posição das varas, reaproximando as extremidades do centro da fogueira. Há nisto uma ciência que permite aos Mbyá-Guarani administrar a velocidade de consumo de cada uma das varas. Propositalmente umas queimam de forma mais rápida que as outras. Quando uma vara é totalmente consumida pelo fogo uma outra é posta para queimar em seu lugar. Desta forma, os fogos Mbyá-Guarani sempre possuem longas varas queimando. E é isto que permite o transporte da fogueira, basta segurar nas partes não embrasadas das varas e levá-las para o lugar desejado, dispondo-as novamente como na configuração anterior. Este transporte é tão banal para os Mbyá-Guarani que até crianças de cerca de cinco anos de idade se incumbem da tarefa, transportando uma vara por vez. Os mais velhos transportam várias varas ao mesmo tempo, existindo inclusive indivíduos que conseguem transportar uma fogueira completa ao mesmo tempo.

Há um outro modelo de fogueira, não muito apreciado pelos Mbyá-Guarani, utilizado somente na cocção de uma grande quantidade de alimentos, em panelas muito grandes. Este fogo é geralmente feito nas ocasiões festivas e – embora possível – não é nada fácil de ser transportado. Ele é considerado “feio” pelos Mbyá-Guarani, mas muito eficiente, uma vez que gera mais calor. Esta fogueira consiste basicamente em dois troncos muito grossos de madeira dispostos paralelamente a uma certa distância um do outro. Esta distância varia de acordo com o diâmetro da panela, ou das panelas, já que é sobre estes troncos que elas ficarão apoiadas. No espaço entre os dois troncos são postos muitos pedaços de lenha mais fina, de forma “bagunçada”. A lenha pode ser de qualquer formato, até mesmo curta. O ideal é que se coloque muita lenha, sendo o fogo realimentado logo que houver a possibilidade de colocar

mais lenha no espaço. O objetivo é produzir muito fogo, mesmo que sejam empregadas repetidas cargas de gravetos.

Imagen 12: Modelo de fogueira Mbyá-Guarani.



As fogueiras, independentemente do local, sempre são feitas em lugares centrais e planos. O fogo nunca é aceso em um canto, mas sim no centro do ambiente, até mesmo quando ele é feito dentro das casas. Ele precisa estar acessível por todos os lados. Geralmente em torno das fogueiras há uma área livre, limpa de vegetação e/ou outros empecilhos. O tamanho desta área pode variar de alguns poucos metros quadrados, quando o fogo é feito dentro das casas, até centenas de metros quadrados, quando o pátio é o local da fogueira. É este o espaço que as mulheres usam para cozinhar. O comum é que todas as mulheres da unidade de comida cozinhem juntas, dividindo as tarefas o mais equanimemente possível. Enquanto cozinham, as mulheres também cuidam das crianças menores²⁹³ e ensinam as meninas maiores a tarefa de cozinhar. O cozinhar se desenrola em um ritmo lento, podendo ser suspenso sempre que as cozinheiras julgarem pertinente. O cozinhar com suas pausas ocupa praticamente todo o dia das mulheres Mbyá-Guarani. É durante o cozinhar, com as suas

²⁹³ Aliás, uma das razões de cozinhar no pátio é justamente o maior espaço para as crianças brincarem sob o olhar das mães. Se cozinham dentro das casas, elas perdem o contato visual com seus filhos que brincam no pátio.

pausas, que as mulheres se dedicam a outras atividades, como por exemplo a confecção de artesanato. Mas, independente da atividade, todos os afazeres femininos se desenrolam na área em torno do fogo. É nesta área que ocorre, também, toda a sociabilidade feminina²⁹⁴.

Aliás, é nesta área em torno da fogueira que ocorre a maior parcela das atividades sociáveis dos Mbyá-Guarani, sejam entre homens, mulheres ou crianças. A primeira coisa que o primeiro Mbyá-Guarani a despertar faz é reavivar o fogo, logo após é preparado um chimarrão (*caá*). Nas primeiras horas da manhã, antes do sol raiar (período conhecido como *koenju*), antes de se dar início a qualquer atividade produtiva, é em torno da fogueira que todos os Mbyá-Guarani da unidade de comida se reúnem, sentados em bancos de pernas curtas (*apiká*) ou diretamente no solo. O principal assunto conversado nas primeiras horas da manhã é bastante sério, mas tratado de forma descontraída pelos convivas. Trata-se de contar aos demais os sonhos que cada indivíduo teve na noite anterior. Os sonhos são ouvidos por todos com muita atenção, pois é através deles que os seres sobrenaturais se manifestam²⁹⁵. Estas manifestações oníricas são utilizadas pelos Mbyá-Guarani como “dicas” dos deuses sobre acontecimentos futuros, ou “dicas” sobre como o sonhador e os demais indivíduos devem se comportar, ou ainda “dicas” sobre onde localizar a caça e os itens da coleta. Por isso que os sonhos são assunto sério, mas muito esperados. Há uma avidez em escutar e interpretar um sonho, pois este pode revelar “boas notícias” aos Mbyá-Guarani. Em outras palavras, os sonhos podem revelar alegrias aos Mbyá-Guarani. E isto é possível mesmo nos sonhos que a sociedade ocidental considera pesadelos. Um sonho que revele algo ruim pode ser o primeiro passo para que os Mbyá-Guarani evitem que o pesadelo se realize.

O sonho é individual, mas a interpretação sempre é coletiva²⁹⁶. Todos podem se manifestar sobre o real significado do sonho, geralmente listando as próprias experiências, adquiridas com sonhos passados. Para uma melhor interpretação dos sonhos, os Mbyá-Guarani fazem uso do *petynguá* (cachimbo), posto que a fumaça produzida pelo fumo (*pety*) é uma via de comunicação com o sobrenatural. O fumo traz, assim, a iluminação divina para a interpretação do sonho. As opiniões dos mais velhos são mais respeitadas já que eles possuem mais experiência no quesito onírico. Se houver um *karaí* na unidade de comida, a opinião dele

²⁹⁴ Voltaremos de forma mais detalhada a este ponto mais adiante.

²⁹⁵ Este ponto foi melhor trabalhado nas seções 3.3 e 3.4.

²⁹⁶ Julgo que a interpretação seja tão ou mais importante que o próprio sonho. Sendo a interpretação coletiva, o conteúdo do sonho também o é. O sonho é individual, mas o que ele proporciona é coletivo. Nesse ponto discordo de Ávila que afirma que “a experiência onírica, como cerne da religião guarani, torna-a uma religião de caráter individualista, já que o sentimento religioso, o contato com o sobrenatural, com os espíritos protetores se dá através do sonho, que é sempre uma experiência religiosa própria, que amalgama, além do fundo doutrinário comum, um sistema interpretativo individual, relacionado ao vivenciado pelo indivíduo” (Ávila, 2005, p. 70).

também prevalecerá sobre a dos demais, pois ele é um especialista na comunicação com os deuses. Então, o conteúdo dos sonhos é público. Muitas vezes um sonho interpretado corretamente em uma *tekoá* pode auxiliar, futuramente, a interpretação de um sonho semelhante em uma *tekoá* distante. Os Mbyá-Guarani, em suas visitas e/ou trocas de locais de moradia, carregam consigo o conteúdo e as interpretações dos sonhos ouvidos em torno da fogueira.

Se a interpretação de um sonho estava correta, só o tempo dirá. As pessoas que, reconhecidamente, obtêm repetidos êxitos na interpretação dos sonhos gozam de um *status* diferente entre os Mbyá-Guarani. Eles são muito admirados, sendo procurados, inclusive, por indivíduos de aldeias muito distantes para desvendar um “sonho difícil”. A atividade onírica é de tal monta entre os Mbyá-Guarani que para ter mais e melhores sonhos estes ingerem uma determinada erva antes de adormecer. Esta erva, chamada de *uru'ú retemã*, além de propiciar os sonhos também auxilia na interpretação deles. Se à noite os Mbyá-Guarani ingerem poucos alimentos – ou nenhum alimento – para obter melhor desempenho nos ritos realizados na *Opy*, o mesmo vale para propiciar os sonhos. Quanto menos um Mbyá-Guarani come antes de dormir, maiores são as suas chances de ter muitos e bons sonhos.

É também em torno da fogueira que à noite, antes ou depois dos ritos da *Opy*, ou nas noites em que não há ritos na *Opy*, os mais velhos ensinam a história Mbyá-Guarani para os mais jovens. É o “colégio dos Mbyá-Guarani”. É no entorno da fogueira que se transmite a história oral da etnia de geração para geração, desde os tempos imemoriais. Junto com a história são oferecidos conselhos aos mais jovens e transmitidos os ensinamentos de *Nanderu*. É surpreendente a eficiência desta técnica, ouvi exatamente as mesmas histórias da etnia (inclusive com as mesmas encenações gestuais) de vários Mbyá-Guarani²⁹⁷.

Na fogueira são preparados todos os alimentos que são consumidos pelos Mbyá-Guarani, desde o “café da manhã”, tomado apenas após a sessão de conversas sobre os sonhos, até o “jantar”, que para alguns não ocorre. O “café da manhã” é a principal refeição do dia Mbyá-Guarani. Ele tem que ser “forte”, a fim do Mbyá-Guarani agüentar a jornada de

²⁹⁷ Acostumados a não tomar nota das informações, a memória dos Mbyá-Guarani é fantástica. Em 2008 houve uma reunião do GT da FUNAI para a identificação e delimitação das terras Mbyá-Guarani de Itapuã, Ponta da Formiga e Morro do Coco, com a presença de algumas lideranças da etnia. Nesta reunião foi produzido um cronograma de trabalho, com o agendamento de várias visitas às áreas em estudo. Passadas algumas semanas eu já nem me lembrava mais do cronograma, mas o tinha anotado em meu caderno. Em uma das minhas visitas de campo, o cacique José, da *tekoá* do Petim, me cobrou o atraso do cronograma e listou, sem nenhuma consulta, as várias atividades com as suas respectivas datas. Então eu fui confirmar o cronograma no meu caderno e constatei que o cacique José não havia errado nenhuma delas. E eram cerca de quinze datas.

atividades físicas²⁹⁸. No “café da manhã” os Mbyá-Guarani podem comer *mbojapé*, batata-doce assada, *xipá*, *rorá*, mandioca assada, milho assado ou cozido, *kagueji*, feijão, frutas, etc. A maioria das comidas pode ser regada com bastante mel. Qualquer alimento pode ser comido no “café da manhã”, mas há preferência pelos mais “fortes”²⁹⁹. No “almoço” também podem ser consumidos todos os alimentos, também privilegiando os alimentos fortes, mas estes são menos necessários que no “café da manhã”. À noite o “jantar” deve ser apenas com comidas fracas, pelos motivos já expostos.

Usei os termos “café da manhã”, “almoço” e “jantar” entre aspas porque não faz muito sentido entre os Mbyá-Guarani pontuar como um determinado momento estas refeições, embora didaticamente eles se valham destes termos nas conversas com os *juruá*. Nenhuma refeição tem hora certa para ser realizada, muito menos um grupo certo de comensais. Ocorre que os Mbyá-Guarani comem quando sentem fome. Se sentirem fome às oito da manhã eles comem, se só sentirem fome às onze horas só então irão comer. Se sentirem fome duas vezes pela manhã irão comer duas vezes. Como a fome se manifesta de forma individual, muitas das ingestões alimentares são feitas separadamente ou em pequenos grupos³⁰⁰. Entre os Mbyá-Guarani não há o “agora vamos todos juntos tomar café”. Sob este prisma, dois Mbyá-Guarani podem estar comendo ao mesmo momento, mas um deles pode estar tomando o “café da manhã” enquanto o outro pode estar “almoçando”.

A ingestão alimentar pode ser realizada a qualquer momento, sempre que houver fome, porque tradicionalmente entre os Mbyá-Guarani sempre há algum alimento pronto para ser consumido, as panelas estão sempre no fogo³⁰¹. Câmara Cascudo (1967) já havia observado este fato para as sociedades indígenas em geral. Diferentemente da nossa sociedade, em que o ato alimentar tem um momento certo para começar e outro para terminar, entre os Mbyá-Guarani – e acredito que também nas outras sociedades indígenas – não há um recorte temporal para o comer. Nem sequer há uma troca de ambiente. O comer faz parte das outras atividades e as outras atividades estão voltadas para o comer. Se, como observado no

²⁹⁸ Como veremos na seqüência, os Mbyá-Guarani classificam os seus alimentos em fortes e fracos, em função da energia corporal que geram.

²⁹⁹ Aliás, o hábito de comer “coisas fortes” no café da manhã é bastante comum no âmbito rural. No nordeste brasileiro o café-da-manhã é muito parecido com o café-da-manhã dos Mbyá-Guarani, com ênfase no milho, mandioca e batata-doce. Entre os campesinos de Sergipe, Woortmann e Woortmann (1997) observaram que o café-da-manhã sempre é forte para fornecer a força para o trabalho diário, enquanto que o jantar é fraco porque não se necessita força para dormir. É exatamente isso que ocorre entre os Mbyá-Guarani. Inclusive no trabalho de Woortmann e Woortmann (1997) é possível encontrar muitas outras semelhanças entre os campesinos de Sergipe e os Mbyá-Guarani, como a divisão do trabalho no roçado. Ver seção 3.1.

³⁰⁰ Os mutirões e outras festas são uma exceção a esta regra.

³⁰¹ Com a atual dependência dos Mbyá-Guarani frente à sociedade envolvente podemos afirmar que as panelas estão sempre vazias.

Eclesiastes (BÍBLIA, 1969, p. 682), “todo trabalho do homem é para a sua boca”, porque seccionar o ato alimentar das demais atividades cotidianas?

Com isso a comensalidade Mbyá-Guarani adquire um aspecto bastante peculiar. Entendendo a comensalidade como uma atividade social promovida pelo ato de comer em grupo, a opção dos Mbyá-Guarani de comer quando bem entendem poderia enfraquecer a comensalidade, posto que o número de comensais é reduzido em cada ocasião alimentar. Contudo, ao contrário, o número de comensais entre os Mbyá-Guarani é sempre considerável, pois, mesmo os que não estão comendo participam da socialidade de quem está comendo. Comedores ou não-comedores, da mesma unidade de comida, se fazem presentes no mesmo espaço, em constante interação. Em outras palavras, um Mbyá-Guarani que come às dez horas da manhã – quando todos os demais já comeram – não come sozinho. Ele come com os que não comem. Ocorre que em torno da fogueira onde são ingeridas as refeições também são desenvolvidas muitas outras tarefas cotidianas. Quem não está na roça ou na mata está ao redor da fogueira.

Partilhar a mesma comida é uma atitude muito forte entre os Mbyá-Guarani. Pode significar “estamos juntos”, “trabalhamos juntos e comemos juntos” ou “somos uma unidade”. Se você come do que eu como então somos semelhantes. Temos uma relação recíproca, nos ajudamos mutuamente para poder consumir aquele alimento. Ou também pode significar, principalmente nos casos em que se recebem visitas, generosidade. Oferecer alimentos – ou convidar outrem para partilhar um alimento – é um ato de bondade, um ato louvável. Demonstra toda a consideração do anfitrião pelos seus convidados. Os amigos comem juntos, inimigos nunca³⁰². O partilhar alimentos também demonstra que a unidade de comida, em cooperação, trabalhou e rezou muito, obtendo muitos alimentos ao ponto de poder oferecer aos demais. Ter alimentos tradicionais para oferecer atesta que os Mbyá-Guarani estão vivenciando corretamente o seu *ñande rekó*. Além disso, o partilhar alimentos estabelece novas alianças ou mantém as já existentes.

Como já apontado, comer sozinho – sobretudo na mata – pode fazer com que os Mbyá-Guarani se transformem em animais, pois os animais comem sozinhos. Os humanos, vivendo em sociedade, “comem juntos”. O comer junto é a base da sociedade Mbyá-Guarani,

³⁰² Isso em função de possíveis feitiços veiculados pelos alimentos (ver seção 4.1). Contudo, para quem objetiva atingir o *aguyje*, não é nada bom ter inimigos. Qualquer sentimento ruim, principalmente sobre outras pessoas, deixa menos feliz a vida neste mundo, tendo reflexos na alma sagrada que descontente pode querer voltar ao domínio sobrenatural. Desta forma, uma das missões dos Mbyá-Guarani é não fazer inimigos.

é o que mantém o coletivo unido em detrimento de aspirações individuais³⁰³. Comer junto é pertencer a uma coletividade, é demonstrar respeito por ela. Contudo, como observado anteriormente, os Mbyá-Guarani comem quando sentem fome. Nem todos os indivíduos sentem fome ao mesmo tempo. Cada um pode comer em um horário diferente, sendo que sempre há comida disponível – entre os Mbyá-Guarani “as panelas estão sempre no fogo”. Não há nenhum problema em comer quando os outros não estão comendo. O “comer junto”, essencial para manter a sociedade, a saúde e alcançar o *aguyje*, é muito mais um “comer em público” e um partilhar da comida disponível, “comer do mesmo”.

O “comer do mesmo” é uma regra que força a partilha dos alimentos. Não só dos alimentos em si, mas do trabalho para a obtenção e preparação deles. Não se pode preparar uma comida só para si ou para um seletivo grupo, a comida precisa ser dividida. O que um come, todos comem³⁰⁴, mesmo que em momentos diferentes. Isso não significa que todos tenham que obrigatoriamente ingerir os mesmos alimentos. Pelo contrário, cada um come apenas o que quiser, o que lhe apetecer. Mas, a comida preparada tem que estar à disposição de todos, tem que haver a possibilidade de todos poderem “comer do mesmo” alimento. Caso contrário, é o mesmo que excluir um indivíduo do convívio social.

O “comer em público” está relacionado com o “comer do mesmo”. Quando se está em público não se pode comer sem oferecer aos outros, sem deixar o alimento disponível também aos outros. Tal comportamento só é possível quando se come “escondido”, quando se come na mata. “Comer escondido” é não querer partilhar o alimento e isso é atitude de animais. E também pode significar que os “escondidos” estão comendo algo errado – isso é muito preocupante pois, principalmente no que tange ao *tupixua*, os equívocos alimentares de um indivíduo podem colocar em risco todo o grupo. Então, o errado não é comer quando os outros não estão comendo, mas sim o comer quando os outros não estão vendo. Assim, a alimentação Mbyá-Guarani é pública e vigiada.

Antes de prosseguir com o caráter público da comida Mbyá-Guarani, é interessante tecer algumas comparações com as observações de Klaas Woortmann (2004), sobre as marmitas dos trabalhadores. Segundo este autor,

³⁰³ Trabalhando a estética indígena em geral, Lux Vidal e Aracy Lopes da Silva (1998) apontam que entre os Suyá é “feio” comer sozinho.

³⁰⁴ Isso também se aplica aos períodos em que um ou mais membros da unidade de comida passam por momentos limiares, necessitando uma alimentação específica. Mesmo nestes períodos todos os membros da unidade de comida consomem os mesmos alimentos – sobre isso ver Tempass (2008c e 2009c). A regra é partilhar sempre.

A refeição feita no local de trabalho, seja ou não “feita na hora”, é uma refeição pública, pois todos podem ver o que cada um está comendo. Tal refeição é um discurso sobre a família e, principalmente, sobre o chefe da família. O conteúdo da refeição é tido como um indicador da situação econômica de seu consumidor – em geral, o *pai de família*. Por isso, é envergonhante que um operário qualificado seja obrigado a exibir uma marmita ou um prato no qual faltam certos itens de prestígio. Há, por isso, uma clara diferença de atitude no que concerne à falta de carne, por exemplo, na refeição feita em casa, entre quatro paredes e sem testemunhas, e naquela feita em público, mas que espelha a casa (Klaas Woortmann, 2004, p. 28-29 – grifos no original).

Assim, as mulheres preparam as marmitas dos maridos com todo o cuidado. O melhor pedaço de carne sempre é destinado para a marmita do chefe da família, sendo estratégicamente disposto “bem em cima”, sobre os demais alimentos. Isso porque a carne precisa ser facilmente percebida pelos demais comensais, ela precisa ser “mostrada” ao público (Klaas Woortmann, 2004). Acrescento que, outros vegetais, principalmente de colorações variadas, também são preferencialmente designados para as marmitas dos chefes de família, pois assim, com a diferença de cores, se passa a idéia de uma maior variedade, e, logo, uma “fartura” alimentar.

Desta forma, as marmitas são pensadas enquanto símbolos.

A carne é o principal elemento para ser colocado “por cima” e seu significado simbólico resulta evidente nos discursos dos operários, ainda que a base da alimentação seja o feijão-com-arroz. O conteúdo da marmita, da refeição pública mas feita em casa, fala não só da situação da família, mas, e principalmente, da qualidade do *pai de família* (Klaas Woortmann, 2004, p. 29 – grifos no original).

Entre os Mbyá-Guarani não existe esta diferença entre o que é consumido em casa e o que é consumido em público. Mesmo o “em casa” é público. Se é vergonhoso os outros indivíduos perceberem uma carência de alimentos, mais vergonhoso ainda é não querer/poder mostrá-los. Isso porque, entre os Mbyá-Guarani, se alguém esconder sua alimentação dificilmente os demais indivíduos pensarão que lhe está faltando algum alimento, pelo contrário, concluirão que este tem alimentos sobrando e que não está querendo dividi-los com os demais.

Sobre a dimensão pública da comida Mbyá-Guarani, Pissolato escreveu o seguinte:

Numa aldeia em que de qualquer casa pode-se observar o que acontece nas demais, a cozinha de uma delas torna-se bastante exposta para os outros e, devo notar, o que se prepara em um fogo parece ser sempre objeto de interesse daqueles que provavelmente não consumirão a refeição ali preparada. Crianças agem freqüentemente neste contexto como informantes sobre os afazeres culinários em outras casas que não as suas e também

como mediadoras entre o “desejo” de um adulto por determinado alimentos e sua possível satisfação por quem é deste informado (Pissolato, 2007, p. 91).

Não apenas a ingestão dos alimentos é pública, mas também a sua preparação. Pública para os membros da unidade de comida e para todos os outros indivíduos residentes na *tekoá*. Sendo o espaço em torno da fogueira, onde são preparados e consumidos os alimentos, o mesmo da maioria das reuniões sociais, qualquer indivíduo pode chegar e ver os alimentos disponíveis. O pátio favorece a publicização e a vigilância alimentar mais do que o interior das casas. Talvez por tal razão é que só se cozinha nas casas em casos de necessidade. O pátio é mais visível que o interior das casas. E o interessante é que, na relação entre as diversas unidades de comida, os Mbyá-Guarani não se incomodam nem um pouco em mostrar para os demais o que irão comer. A privacidade alimentar não é almejada porque desabona. Os Mbyá-Guarani que, por acaso, dificultarem essa visualização correm o risco de serem rotulados como preguiçosos, tanto no que tange o trabalho físico quanto o trabalho espiritual. Quem não quer mostrar é porque não possui o suficiente para mostrar. Ou, pior ainda, não mostra porque está fazendo algo de errado. Não quer se socializar com os demais através dos alimentos³⁰⁵.

Temos, então, que o “comer público” e o “comer do mesmo” são instâncias tanto individuais quanto coletivas. Um indivíduo deve comer diante de outros, partilhando a mesma comida. E também uma unidade de comida deve preparar e consumir seus alimentos ao alcance do olhar de membros das outras unidades de comida. O que faz com que todos os Mbyá-Guarani tenham conhecimento – ou possam ter conhecimento – da alimentação da etnia como um todo. Esse “tomar conhecimento” é muito por curiosidade, mas também é para prevenir riscos, pois a alimentação equivocada de alguns pode colocar a totalidade do grupo em perigo.

Entre as unidades de comida a vigilância alimentar fica mais a cargo das mulheres e das crianças. As brincadeiras das crianças extrapolam os “limites” das suas unidades de comida, ocorrendo em grandes grupos por toda a *tekoá*. Nesta condição, as crianças muitas vezes servem de informantes sobre o que os “outros” estão cozinhando. Fiz inúmeras refeições com os Mbyá-Guarani, sendo que na maioria das vezes eu levei os alimentos que seriam preparados para toda a unidade de comida. Como era uma comida de origem diferente,

³⁰⁵ Esta prática apresenta um configuração um pouco diferenciada na condição atual de muitas *tekoá*. A dependência alimentar dos Mbyá-Guarani frente à sociedade envolvente fez com que bens, antes coletivos, adquirissem caráter privado. Hoje muitos Mbyá-Guarani “escondem” dinheiro e também alimentos obtidos junto aos *juruá*. Uma análise do coletivo *versus* o privado no que diz respeito aos bens adquiridos com os lucros da venda de artesanato foi realizada por Ávila (2005).

a curiosidade e a vigilância dos demais Mbyá-Guarani ficaram mais acentuadas nestas ocasiões. Era comum que, enquanto a comida estava sendo preparada ou consumida, algumas mulheres de outras unidades de comida se aproximassesem discretamente da fogueira para examinar os alimentos. Nestes casos elas gostavam de ver de perto. Em alguns casos, também discretamente, eram feitas perguntas indiscretas sobre os procedimentos culinários. No início do meu trabalho de campo eu estava muito preocupado em mapear os moradores, identificando a unidade de comida de cada um deles. Então, sempre que uma mulher se aproximava do entorno da fogueira eu fazia muitas perguntas aos meus anfitriões. E sempre me chamou atenção a forma normal com que eles respondiam a questão referente ao que essas mulheres estavam fazendo. Nenhum dos meus interlocutores respondeu “vieram visitar”, ou “vieram ajudar³⁰⁶”. A resposta sempre foi: “vieram ver a comida”. Para mim, num primeiro momento, era muito estranho estas “olheiras” serem muito bem recebidas. Mas comprehendi que exibir bons alimentos é um prazer.

O que eu achava mais estranho é que quando eu levava os alimentos para uma determinada unidade de comida, outras unidades vinham “buscar” uma parcela destes alimentos, depois de preparados³⁰⁷. Os Mbyá-Guarani não acham nada estranho nisso. Eles gostam de partilhar, é da sua cultura. Então, as “olheiras”, mais do que simplesmente “ver” a comida preparada pelos outros, “vêem” também a quantidade de alimento disponível. Vêem se não lhes cabe uma parcela da comida. Quando a quantidade de comida é grande e passível de distribuição as “olheiras” nem precisam solicitar uma parte, as mulheres da unidade de comida logo oferecem. A regra é distribuir. Mas, existem casos em que a distribuição é limitada por se tratar de uma quantidade restrita. Ou outras unidades já “buscaram” uma quantidade considerável anteriormente, restando pouco. Então as “olheiras” literalmente pedem uma parcela da comida, lembrando os ideais de reciprocidade. O pedido geralmente é atendido, às vezes a contragosto. É preferível ficar com pouca comida do que não distribuir. A não distribuição gera problemas.

No ano de 2009 levei uma grande quantidade de carne de frango para uma unidade de comida da *tekoá* de Itapuã. Cheguei cedo pela manhã e logo as mulheres começaram a cozinar a carne. Almoçamos e no meio da tarde ainda havia parte da carne sendo fervida. O

³⁰⁶ Isso porque toda mulher Mbyá-Guarani tem “obrigação” de auxiliar nas preparações culinárias, mesmo pertencendo a uma outra unidade de comida. Quem está presente no ambiente culinário precisa ajudar, com exceção das mulheres mais velhas.

³⁰⁷ Com raras exceções, quando os alimentos são “levados” por uma unidade de comida até as outras, estes geralmente são distribuídos crus. Já quando os alimentos são “buscados” pelas outras unidades de comida, eles normalmente já estão preparados.

tamanho e a quantidade de panelas era limitado, sendo que foram necessárias várias “paneladas” para cozer o total da carne. Quando vi uma mulher preparar mais uma “panelada” da carne – a última – perguntei se ela já estava começando a preparar o jantar. Ela me disse que eles não comem carnes no jantar e que ainda estava cozinhando porque ainda faltavam mais duas famílias vir “buscar” a sua carne.

Todavia, há algumas vezes em que as mulheres da unidade de comida divergem das mulheres “olheiras” no quesito distribuição. São situações bem pontuais, geralmente envolvendo a comida de *juruá*, em que as “olheiras” julgam que a distribuição ficou a desejar enquanto que as cozinheiras da unidade de comida julgam que “deram” a contento. Em campo presenciei só uma destas situações. Uma “olheira” quis um ingrediente recebido por uma família em uma doação. A mulher mais velha da unidade de comida, precisando do ingrediente, negou o pedido. A “olheira” foi embora, mas voltou cerca de meia hora depois, entrou direto na casa, pegou o ingrediente e saiu sem falar nada³⁰⁸. Ninguém fez nada para impedir. Aliás, julgo que ninguém deve fazer nada para impedir outrem de se apossar de comida. A comida de um Mbyá-Guarani é de todos³⁰⁹. Sobretudo a comida tradicional, esta é dos deuses e por isso de todos os Mbyá-Guarani.

A sociabilidade do ato alimentar Mbyá-Guarani, como já exposto, ocorre entre os que comem e também entre os que não comem. Os que não comem também são comensais por partilhar do mesmo alimento – mesmo que em momentos diferentes – e estar presente no local de alimentação dos demais. Saber o que os outros comem é uma forma de “comer junto”. O mais interessante é que, nesta ampla comensalidade, quem está comendo participa menos do que quem não está. As atividades sociais são mais intensas entre os que estão cozinhando ou simplesmente se fazem presentes do que entre os que estão ingerindo a refeição. Como já observado, o “comer junto” é muito importante para os Mbyá-Guarani, mas durante o ato

³⁰⁸ Vi o mesmo acontecer com doações de roupas. O curioso neste caso é que, passada uma hora, a “olheira” devolveu as roupas porque elas não serviram.

³⁰⁹ Julgo que o mesmo possa ser aplicado para as relações dos Mbyá-Guarani com os outros grupos étnicos. Em 2007, durante a realização da oficina culinária Mbyá-Guarani na Reunião de Antropologia do Mercosul, os Mbyá-Guarani preparam um grande quantidade de alimentos para a degustação dos *juruá* presentes. Alguns Kaingang se faziam presentes no local, comercializando artesanato a poucos metros do fogo Mbyá-Guarani. Os Kaingang pediram uma porção da comida, mas os Mbyá-Guarani negaram afirmando que ela se destinava aos *juruá*. Mas, uma mulher Kaingang “roubou” um peixe assado, com espeto e tudo. Depois outros Kaingang fizeram o mesmo, posto que os Mbyá-Guarani não reagiram ao “roubo”. Quando questionei um Mbyá-Guarani, chamado Valdecir, sobre a situação ele me respondeu que não poderia fazer nada e que é do “sistema” Mbyá-Guarani não fazer nada. Disse também que se alguém deveria fazer algo este deveria ser um *juruá*, pois o “sistema” do *juruá*, diferente, permite o “negar” comida. Por fim, disse que os Kaingang não estavam “roubando nada”, “eles só pegaram para comer”. Pegaram de forma pública.

alimentar a comensalidade é quase nula posto que neste momento eles não devem falar. Antes ou depois de ingerir os alimentos é que ocorrem as maiores interações. Durante, não³¹⁰.

O comer calado é uma forma de concentração no ato alimentar, de prestar mais atenção ao alimento, de demonstrar respeito ao alimento e aos seus já³¹¹. Se os Mbyá-Guarani falarem durante a ingestão alimentar eles estarão “fazendo duas coisas ao mesmo tempo”, o que não é bom porque diminui o foco de cada uma das atividades. Então, falar não conjuga com o comer. Não tenho muitos dados sobre isso, mas existem muitas congruências entre o ato de falar e o de comer. Em primeiro lugar, ambas se valem da estrutura bucal. A língua que fala é a mesma que degusta. A boca que come alimentos é a mesma que “descome” palavras. Cada ato pode usufruir do complexo bucal em apenas um sentido. Quando se come, algo entra no corpo; quando se fala, algo sai do corpo. Mas, como ambas as práticas ocorrem nos mesmos órgãos, não se pode fazê-las ao mesmo tempo. Em outras palavras, os Mbyá-Guarani não devem “falar de boca cheia”. O interessante é que o falar é sagrado para os Mbyá-Guarani, é ele um dos distintivos entre homens e animais. A humanidade fala, a animalidade não. Os seres sobrenaturais falam. Ser Mbyá-Guarani é ser capaz de pronunciar palavras. A alma sagrada dos Mbyá-Guarani é a alma-palavra (*ñe'ë*). Além disso, a porção sagrada da alma também é nutrida pelas palavras, principalmente pelas Belas Palavras³¹². Como não é possível dissociar corpo e alma entre os Mbyá-Guarani, também o corpo é nutrido pelas palavras.

O alimento tradicional é sagrado para os Mbyá-Guarani. É ele que evita a animalidade e aproxima da divindade. Ele foi criado pelos deuses e deve ser obtido segundo os ensinamentos dos deuses, através de uma série de ritos. Temos então que alimentos e palavras nutrem os Mbyá-Guarani e ambos possuem conotação sagrada. Então, qual a razão para não poder falar enquanto se realiza a ingestão alimentar? Nunca tive liberdade de explorar este ponto de forma mais aprofundada entre os Mbyá-Guarani, mas juntando alguns dados isolados arrisco afirmar que há uma relação entre o receber e o fornecer alimentos. Quem recebe não pode fornecer ao mesmo tempo e vice-versa. É uma via de mão única. As mulheres que fornecem os alimentos, preparando-os, podem conversar livremente enquanto cozinham. Já quem come estes alimentos – mesmo as mulheres que os prepararam – está recebendo, e não deve conversar. Enquanto as mulheres cozinham conversando elas estão

³¹⁰ Segundo Cascudo (1967) o comer calado é uma característica de todas as sociedades indígenas – até porque o autor achava que todos os grupos eram iguais. “Indígena conversando enquanto come é influência do homem branco, deseducador excelente” (Cascudo, 1967, p. 35 e 151).

³¹¹ Sobre os já ver o capítulo 3.

³¹² Outras informações sobre as Belas Palavras podem ser encontradas na seção 6.1.

fornecendo palavras aos demais e por isso não podem comer neste momento. Ao passo que, enquanto os Mbyá-Guarani comem (recebendo alimentos) eles recebem também palavras dos demais. O fornecimento é ao mesmo tempo de palavras e de comidas, ambos alimentam o conjunto corpo-alma dos Mbyá-Guarani. E o recebimento também é, ao mesmo tempo, de palavras e comidas. Disso decorre que as palavras não são alimento para quem as pronuncia, mas sim para quem as ouve. Falar comendo não é indicado, pois limita o processo. Ouvir comendo é o ideal, pois se pratica uma dupla alimentação.

Neste atrelamento de palavras e comidas é que encontramos um dos pilares da sociedade Mbyá-Guarani, que garante um “azeitamento social”, gerando boa convivência. O ideal dos Mbyá-Guarani é ouvir muito e falar pouco. Ouvir os conselhos dos mais velhos, as opiniões dos outros, de forma que haja um bom convívio. Além disso, o ouvir “alimenta” com palavras. As palavras recebidas são, individualmente, mais importantes que as pronunciadas. Seres são construídos com estas palavras. É através destas palavras, principalmente no que tange os conselhos dos mais velhos (muito no que diz respeito à interpretação de sonhos), que os Mbyá-Guarani obtêm êxito na produção alimentar – que, por sua vez, também irá construir os seres de forma que a alma-palavra possa circular pelo esqueleto pronunciando palavras. Fecha-se, assim o, circuito.

Quando se trata de comida dos *juruá* não há problemas em conversar enquanto se come. A comida dos *juruá* não é sagrada e alimenta mais as porções indesejadas do corpo e da alma. Podemos até afirmar que a comida de *juruá* é um “anti-alimento”. Porém, mesmo nas ocasiões que são consumidos os alimentos *juruá*³¹³, os Mbyá-Guarani se mantêm calados ao ingerir os alimentos. Isso porque o “costume” deles é este. Muda a comida, mas não muda o modo de consumo³¹⁴. Os Mbyá-Guarani precisam fazer um esforço muito grande para conversar ao mesmo tempo em que comem, como se tivessem que “desligar o automático” para conseguir articular suas palavras. Isto frustrou muitos dos meus momentos de trabalho etnográfico. A maior parte do meu campo era partilhar as refeições com os Mbyá-Guarani e enquanto comíamos, eu tentava puxar vários assuntos relacionados às comidas

³¹³ Atualmente estas ocasiões são muitas, pois os Mbyá-Guarani, vivendo em pequenos redutos de terras, muitas vezes em ambientes pobres, não conseguem totalizar a sua necessidade de alimentos tradicionais. Ver adiante, seção 5.1 e 5.2.

³¹⁴ Daniele Pires escreveu o seguinte sobre a alimentação de um Mbyá-Guarani, que se chamava Osvaldo, que acompanhava a sua filha em um hospital de Porto Alegre: “A Funasa fornecia recurso para ele realizar suas alimentações no refeitório do Hospital. Osvaldo fez as refeições lá poucas vezes, sempre me falando que não se sentia bem em comer “onde tem muito *juruá* na volta”. Depois de alguns dias, ele contou-me que não estava mais almoçando porque ficava nervoso no refeitório e um dia quebrou um prato, ficou com tanta vergonha que não voltou mais. Disse que preferia ficar com fome a fazer suas refeições no refeitório do hospital” (Pires, 2007, p. 95-96). Também pelo ruído ambiente que os Mbyá-Guarani não gostam de fazer as suas refeições no Restaurante Universitário da UFRGS. Comer em ambiente tumultuado é pior do que não comer.

disponibilizadas. Mesmo quando comíamos alimentos de *juruá* – porém preparados do jeito Mbyá-Guarani³¹⁵ – eu só recebia monossílabos como respostas. Várias vezes um dos interlocutores que mais tive contato pediu para que eu me calasse, sob o argumento de que “agora estamos comendo, depois conversamos de novo”.

Joguei alguns campeonatos de futebol com os Mbyá-Guarani. Em uma ocasião, terminado um jogo que havíamos vencido com extrema dificuldade – um jogo emocionante – os Mbyá-Guarani me chamaram para almoçar. Antes de se servirem dos alimentos havia uma grande algazarra no ar, com muitos comentários sobre a partida. Quando se apossaram dos alimentos houve um silêncio repentino entre os comensais. Pensei até que eu havia falado alguma coisa muito errada e fui perguntar ao capitão da equipe (Werá Mirim) que me respondeu secamente: “é o costume”. Me foi muito difícil resistir à tentação de propor conversas durante as refeições com os Mbyá-Guarani – quando me dava conta já estava perguntando algo. Todavia, passado algum tempo de campo eu me acostumei, ciente de que para vivenciar as práticas alimentares do grupo eu deveria, também, comer calado³¹⁶.

Antes de concluir esta seção gostaria de desfazer um mal entendido. Muitos cronistas ao relatar rapidamente as práticas alimentares de grupos indígenas afirmaram que os homens comem primeiro e só depois comem as mulheres e as crianças (Tempass, 2008c). Esta tomada alimentar com facilidades para alguns indivíduos é descrita em tom altamente pejorativo, dando a entender que as mulheres e crianças comem apenas o que sobrar, e se sobrar. A idéia repassada é de uma sociedade extremamente “machista”, na qual quem cozinha pode não comer por questões de gênero.

Tal noção é conflituosa com um outro ponto também muito abordado pelos cronistas: a igualdade alimentar entre os indivíduos em função das fortes regras de distribuição. Na grande maioria das sociedades indígenas os alimentos são obtidos a partir do trabalho coletivo e distribuídos equitativamente, a fim de que todos os membros do grupo social tenham as mesmas possibilidades de consumo. Todos partilham as tarefas alimentares e os seus resultados. Os alimentos não pertencem unicamente aos seus produtores, mas pertencem a todo o grupo. Fortes regras de reciprocidade fazem com que todos se dediquem à produção alimentar, todos cientes de que caso não obtenham êxito na empreitada poderão contar com os

³¹⁵ Sobre o jeito Mbyá-Guarani de cozinhar ver seção 5.3.

³¹⁶ Como veremos a seguir, os Mbyá-Guarani apresentam uma outra formatação no consumo alimentar quando da presença de *juruá*. Esta formatação – ver capítulo 5.4 – impedia que eu tivesse acesso aos demais indivíduos presentes no espaço alimentar, acesso aos que não estavam comendo. Contudo, em alguns casos depois de solidificar muito a minha inserção em campo eu pude ter acesso a estes outros comensais enquanto eu comia. Então pude perguntar o que desejava.

alimentos produzidos pelos demais. O exemplo mais clássico desta questão, podendo ser encontrado em inúmeras sociedades indígenas, é a norma que estabelece a obrigatoriedade da partilha dos animais caçados (Laraia, 1986; Leite, 2007; Mindlin, 1985). O alcance da distribuição depende do tamanho do animal. Porém, independente do tamanho da caça, ninguém pode estocar o excedente – a distribuição é compulsória.

Pelas razões expostas é possível afirmar que o que um come, os outros também comem. E que quando um indivíduo come, os outros também comem. Assim, na prática, todos os membros grupais engordam e emagrecem juntos (Tempass, 2008c). É aqui que reside o mal entendido que almejo desfazer: por que em sociedades de igualdade na distribuição alimentar as mulheres e crianças deveriam comer apenas as sobras? A igualdade tangencia as questões de gênero?

Muitos dos pontos listados acima para os indígenas em geral já foram apontados na presente abordagem sobre os Mbyá-Guarani. Isso possibilita especular que a resolução desta questão entre os Mbyá-Guarani também pode ser aplicada aos outros grupos indígenas. Entre os Mbyá-Guarani, o que um come, todos os outros comem em função das regras de distribuição calcadas na reciprocidade. E cada indivíduo come quando bem entender, posto que as “panelas estão sempre no fogo”. Então a questão não é homens, mulheres e crianças comerem juntos, mas sim o ordenamento dos comedores. O interessante é que entre os Mbyá-Guarani não há este ordenamento. Quem come primeiro pouco importa, o importante é que todos comam. Por regra há a obrigação de “não comer tudo” ou “não comer demais”, possibilitando aos próximos comedores as mesmas possibilidades alimentares.

Em hipótese alguma um homem Mbyá-Guarani deixará faltar alimento a sua mulher e filhos. Eles deram muita risada sempre que inquiridos sobre esta questão. Para eles pareceu que tal atitude é mais possível na sociedade envolvente onde é “cada um por si”. Entre os Mbyá-Guarani, ao contrário, a regra é “um por todos e todos por um”. Deixar de alimentar algum membro da unidade de comida equivale deixar de alimentar a si próprio. A vida depende da alimentação e para obter a alimentação é preciso viver em grupo, compartilhando tarefas e resultados. Em outras palavras, um indivíduo só consegue alimentos se os demais estiverem alimentados. Isso porque nenhum alimento pode ser produzido de forma individual.

Como já apontado, aos homens cabem as atividades consideradas de maior risco, como o caminhar pela mata. Também é atividade masculina o contato com as outras sociedades. Sair do sistema Mbyá-Guarani e adentrar outros, como o da sociedade envolvente, por exemplo, pode trazer sérios riscos à saúde (Ferreira, 2001), além do fato de que

historicamente outras sociedades – sobretudo a dos *juruá* – mantém relações hostis com os Mbyá-Guarani, lhes escravizando, transmitindo doenças, “roubando” as terras dos seus ancestrais, etc. Os “outros” são perigosos. Sempre que um *juruá* chega a uma aldeia Mbyá-Guarani ele é recebido por um homem. E na grande maioria dos casos os contatos entre moradores e visitantes ocorrem sob a mediação de um homem Mbyá-Guarani. É com um homem que visitantes, pesquisadores, políticos, assistentes sociais, etc., irão conversar. Se for preciso conversar com outros moradores, sobretudo mulheres e crianças, o encontro também será mediado por um homem. Somente os *juruá* mais conhecidos, que já deram prova de sua confiança, é que têm acesso irrestrito aos demais membros das *tekoá*, mesmo assim, somente após uma triagem inicial realizada por um homem.

Sem o costume de lidar com representantes da sociedade envolvente, muitas mulheres Mbyá-Guarani sequer compreendem a língua portuguesa, sobretudo as mais idosas. Outras compreendem, porém apresentam dificuldades em se expressar. E mesmo as que compreendem e falam fluentemente o português – isso é relativo, o fluente deles é diferente do dos *juruá* – o fazem de forma acanhada, como se sentissem vergonha da situação. Ocorre que elas não foram “preparadas” para lidar com os *juruá* – preparação que os homens recebem – e não sabem o que podem responder. Muitas questões delicadas dos Mbyá-Guarani eles preferem manter em segredo, para evitar estigmatizações³¹⁷. Os homens são preparados para “responder” estas questões, ou escondê-las. Já as mulheres, não. Então, por mais confiança que exista entre o pesquisador e os Mbyá-Guarani pesquisados, o acesso às interlocuções com mulheres é sempre complicado. A insistência causa mal-estar³¹⁸.

É por esta razão que as mulheres não se fazem presentes nas refeições que agrupam os *juruá* e os Mbyá-Guarani³¹⁹. Elas não têm o que fazer no ambiente, o assunto não lhes interessa. Se participarem, correrão determinados perigos. Então, as mulheres e crianças não comem com seus maridos na presença de visitantes estrangeiros. Os cronistas – e até pesquisadores mais recentes – não se atentaram a este fato e concluíram precipitadamente que os homens comiam primeiro e as mulheres e as crianças comiam o que sobrasse. Talvez

³¹⁷ Muitas das estigmatizações que os Mbyá-Guarani tendem a evitar dizem respeito à alimentação do grupo. Ver seção 5.4.

³¹⁸ Existem algumas poucas mulheres Mbyá-Guarani que se consideram “descoladas”. Elas falam fluentemente o português, participam de reuniões políticas da etnia e mantêm extrema “negociação” com os *juruá*. Este é o caso de Dona Laurinda e suas filhas Talcira, Genira e Alzira, com quem mantive interlocuções diretas em muitas oportunidades. Falando sobre a sua postura diferente em relação às demais mulheres Mbyá-Guarani, elas alegaram “falar mais que papagaio”. Criticando a postura de muitos homens “sem vontade” ou “bêbados”, elas se propõem a dialogar com os *juruá* em busca de soluções para a sua etnia.

³¹⁹ Outras razões também configuram a tomada alimentar compartilhada pelos *juruá* e Mbyá-Guarani. Ver seção 5.4.

porque em suas sociedades de origem isso ocorresse. Na Europa, por exemplo, os homens possuíam privilégios alimentares em relação às mulheres até o século XX (Sorcinelli, 1998). Inclusive, as mulheres comiam em separado em muitas ocasiões (Alexandre-Bidon, 1998)³²⁰. Frei Manuel Calado comenta sobre os colonizadores portugueses que,

... não era uso nem costume entre os Portugueses comerem as mulheres, senão com os seus maridos, e ainda com estes era quando não havia hóspedes em casa (não sendo pai ou irmãos) porque nestes casos não se vinham assentar à mesa (Calado apud Papavero, 2008, p. 84).

Talvez seja influência dos colonizadores a forma alimentar dos Mbyá-Guarani diante dos *juruá*. Contudo, essa separação espacial entre homens e mulheres Mbyá-Guarani seguramente não ocorre no cotidiano e talvez não ocorra em nenhum grupo indígena³²¹. Eles apenas apresentam uma configuração da ingestão alimentar diferente da concepção ocidental. Comer em “separado” de modo nenhum significa ser renegado. E por mais que se coma “separado”, as refeições Mbyá-Guarani sempre ocorrem em grupo. Se come separado, mas nunca sozinho.

4.5 – O cozinhar alegre

Entre os Mbyá-Guarani existem alimentos mais, ou menos, indicados para atingir o *aguyje*, como já observado. Uns são considerados mais alimentos do que outros para as porções sagradas do conjunto corpo-alma. As palavras também alimentam os Mbyá-Guarani. E tal como as comidas, determinadas palavras alimentam melhor do que outras. As Belas Palavras, por exemplo, são bons alimentos. Já “palavras duras” são alimentos não indicados. É por esta razão que o entorno da fogueira de cada unidade de comida deve ser “alegre”. É neste espaço que são preparadas e consumidas as refeições. Neste espaço também são ingeridos os “bons sentimentos”, que são inerentes aos alimentos.

³²⁰ Os gregos, fundadores da civilização, faziam suas refeições em uma peça chamada “andron”, que significa “sala dos homens”, pois só estes podiam entrar nessa peça (PANTEL, 1998). ---

³²¹ Ocorre entre alguns grupos *juruá* algo parecido. Os melhores pedaços de comida, os mais nutritivos, são servidos ao “homem” da casa. Ver, por exemplo, como isso ocorre entre os campesinos, em Woortmann e Woortmann (1997). Quanto à energia propiciada pelo alimento, isso também pode ser observado entre os Mbyá-Guarani, mas não de forma intencional, programada. Os que desenvolvem atividades de maior exigência física ingerem maior quantidade de alimentos e os mais nutritivos devido a sua maior fome. Cada um come de acordo com a sua fome. Se as mulheres sentirem fome a ponto de requisitar os alimentos mais nutritivos, elas os receberão.

A refeição deve ser preparada e consumida em um ambiente alegre e calmo. As mulheres que preparam os alimentos devem estar calmas e alegres, caso contrário seu estado de ânimo pode “contaminar” de forma indesejada o ambiente e/ou os alimentos consumidos. É como se os atributos da cozinheira passassem para a comida. Poucas vezes vi uma mulher Mbyá-Guarani cozinhar estampando um largo sorriso no rosto. Porém, menos vezes ainda vi mulheres cozinhando com a expressão fechada, descontente. Sempre vi as atividades se desenvolverem com patente calma, em um ritmo muito peculiar dos Mbyá-Guarani. O fundamental é não cozinhar de forma apressada ou com raiva. A raiva nutre a animalidade.

As atividades culinárias são as que tomam a maior parte do tempo das mulheres Mbyá-Guarani. Elas são praticamente constantes, sendo que em breves intervalos outras atividades podem ser desenvolvidas, muitas delas de forma paralela³²². Enquanto as mulheres cozinham elas cuidam e instruem seus filhos, amamentam, fazem artesanato, conversam, costuram, etc. Em determinados períodos do ano, quando as fogueiras são acesas próximas dos roçados, as mulheres capinam enquanto cozinham. Ocorre, como já apontado, que a cultura Mbyá-Guarani não comporta limites rígidos. Isso também se aplica aos limites temporais. Nenhuma atividade precisa ser iniciada e concluída em um número determinado de horas. Tão pouco uma atividade precisa ser concluída para que uma nova seja iniciada.

Em campo presenciei inúmeras situações que ilustram este fato. O que é iniciado nunca tem o tempo certo para ser concluído – muitas coisas nem chegam a ser concluídas. Mas, o interessante é que sempre há uma comida pronta, disponível para os famintos. Isso porque as matérias-primas disponíveis no quesito alimentar são limitadas, de modo que a quantidade de preparações iniciadas também são limitadas. Logo, a conclusão de ao menos uma parte dos pratos iniciados é inevitável. O “aprontamento” – termo êmico – das comidas segue as vontades das mulheres. Se uma ou várias mulheres estiverem com vontade de comer *rorá*, elas farão *rorá* e o “aprontarão” no tempo de sua vontade. O prato ficará pronto quando as mulheres quiserem. Vontades dos demais membros das unidades de comida também são atendidos, sobretudo das crianças que precisam comer para o desenvolvimento do ser³²³. Mas então, é preciso um duplo alinhamento de “vontades”: a vontade do indivíduo de comer determinado prato e a vontade de uma mulher para prepará-lo. Nenhuma mulher cozinha

³²² Atualmente esse quadro de atividades mudou um pouco. Quando o milho disponível não é suficiente, o tempo gasto no trabalho para fazer farinha com o pilão é diminuído. Em seu lugar são adquiridos no comércio adjacente sacos de farinha já pronta. Para adquirir esta farinha é preciso ter dinheiro, de modo que muitas mulheres se dedicam à produção e comércio de artesanato para obtê-lo.

³²³ Ver seção 4.1, 4.2 e 6.

qualquer alimento a contragosto, primeiramente por que não lhe agrada e depois porque ela iria cozinhar descontente e/ou com raiva, o que faria mal aos comensais.

Como os Mbyá-Guarani partilham todos os seus alimentos, o que as mulheres preparam para si ou para um determinado indivíduo acaba sendo comido pelos demais. Sempre que uma mulher tiver fome haverá comida disponível também para os outros membros da unidade de comida. O cozinhar Mbyá-Guarani é sempre “para” alguém, ninguém cozinha unicamente para consumo próprio (Pissolato, 2007)³²⁴. Como cada um só come quando sente fome, uma parte da comida ficará guardada – geralmente na própria panela sobre fogo lento. Desta forma, em qualquer momento sempre há algum alimento pronto para ser consumido no sistema alimentar tradicional dos Mbyá-Guarani.

Uma mulher, também, nunca prepara algum alimento que não apeteça a nenhum outro membro da unidade de comida. A idéia é partilhar o alimento. A comida deve alegrar o maior número possível de pessoas. Em casos de escassez, raros quando os Mbyá-Guarani podem vivenciar o seu *ñande rekó*, os Mbyá-Guarani precisam se alegrar com o que estiver disponível. Mesmo a contragosto as comidas devem ser preparadas e consumidas com alegria. Comer triste ou com raiva causa problemas de relacionamento com os *já* dos alimentos, que podem não os “fornecer” mais. A situação de penúria, então, ficará ainda pior. Isso não se aplica aos alimentos dos *juruá*, estes quase sempre são preparados e comidos sem apetecer ninguém. Eles propiciam o sentimento de raiva, posto que alimentam as porções telúricas do conjunto corpo-alma. Mesmo assim os Mbyá-Guarani se esforçam para conter a raiva, posto que agir desta forma é se igualar aos animais, levando ao domínio da animalidade.

É também pensando em manter as boas relações com os *já* que os alimentos devem apetecer ao maior número possível de membros da unidade de comida. Ocorre que não se deve desperdiçar comida, nem ao menos deixá-la estragar. O que é preparado precisa ser consumido. Isso ocorre pela mesma razão que os caçadores Mbyá-Guarani nunca podem matar um animal à toa, só se abate um animal se for para comer³²⁵. Enquanto o alimento estiver na condição natural, ou de matéria prima, ele possui um determinado *já*. Quando transformado em comida, pode ocorrer que um outro *já* assuma o posto. Ambos os *já* ficarão descontentes caso haja desperdício do alimento. Os *já* trabalham (em conjunto) para propiciar a alimentação dos Mbyá-Guarani. Desperdiçando alimentos eles estão desperdiçando a boa vontade de origem sobrenatural.

³²⁴ Sobre o cozinhar “para alguém”, principalmente no âmbito familiar, ver Viviane Kraieski de Assunção (2008).

³²⁵ Ver seção 3.4.

Como já apontado, comer repetidas vezes um mesmo alimento pode causar vermes, que aumentam as indesejadas porções telúricas do conjunto corpo-alma³²⁶. Caso sejam preparadas quantidades muito elevadas de um determinado alimento, estas, não podendo ser desperdiçadas, devem ser consumidas antes de esgotar o seu “prazo de validade”³²⁷. Mas, então os Mbyá-Guarani teriam que comer repetidas vezes o mesmo alimento, o que não é indicado. A solução é obtida através de um complicado cálculo para a quantidade de comida. A quantidade de comida não pode ser muita para que não estrague ou obrigue os Mbyá-Guarani a comerem o mesmo alimento repetidas vezes. Mas, esta quantidade também não pode ser muito pouca, pois a comida deve estar disponível para todos os membros da unidade de comida. Esse cálculo culinário faz com que as comidas sejam sempre renovadas. Novas comidas devem ser regularmente produzidas, várias delas a cada dia. É por isso que as mulheres Mbyá-Guarani passam grande parte do seu dia cozinhando.

Como cada Mbyá-Guarani come no horário que manifestar fome, não existe o “cozinhar” para o almoço ou para o jantar. As preparações culinárias não se destinam a uma refeição pontual. Elas são simplesmente preparadas para o consumo, independentemente de quando este ocorrer. Nas palavras de Daniele de Menezes Pires,

No primeiro dia, comecei a estranhar, a certa altura, que as mulheres não paravam mais de cozinhar, de fazer comidas diferentes. Não existe uma hora mais ou menos fixa para uma refeição como o “almoço”, mas uma sucessão de produção de diferentes alimentos ao longo do dia (Pires, 2007, p. 153).

Contudo, existe uma certa concentração de ingestão alimentar por volta do meio-dia, horário em que todos os Mbyá-Guarani devem suspender os seus trabalhos nos roçados e descansar um pouco – é um preceito cosmológico, pois até o Sol (*Kuaray*) descansa um pouco ao meio-dia, parando por alguns momentos o seu deslocamento. Neste momento, então, o número de refeições é proporcionalmente maior do que nas demais horas do dia. Isso porque quem volta do duro trabalho na horticultura geralmente está faminto. Logo, até neste momento os Mbyá-Guarani comem por que sentem fome. Por esta razão o número de novas preparações culinárias realizadas antes do meio-dia também é mais considerável. Parece até

³²⁶ Especulo que o comer freqüentemente um único alimento também possa sobrecarregar um determinado *já*, o que faria com que ele, descontente, não “oferecesse” mais deste determinado alimento. E também criaria problemas com os demais *já*, dos outros alimentos, que se sentiriam desprestigiados.

³²⁷ Este “prazo de validade” além de responder as características físicas do alimentos também diz respeito a um período depois do qual o alimento pode ser contaminado por maus espíritos. A grosso modo não é o tempo que estraga os alimentos, mas sim os espíritos que se apossam dele após um determinado período.

que certas comidas foram preparadas “para o almoço”, mas não é isso. A comida é preparada “para o almoço” e também para todas as ingestões alimentares subsequentes.

A comida Mbyá-Guarani é lenta em todos os sentidos. Lenta é a preparação, com calma e tranqüilidade. Determinados pratos podem levar dias para ficarem prontos e mais outros dias até serem totalmente consumidos. Um bolo de milho verde, por exemplo, pode ser iniciado em uma determinada manhã com a colheita do milho, à tarde as espigas são descascadas e reservadas. No outro dia o milho pode ser ralado e mais tarde ser preparada a massa do bolo, que mais uma vez é reservada. O bolo pode ser assado na manhã seguinte – ou depois ainda – e levar alguns dias para ser comido por todos os membros da unidade de comida.

Seguindo o exemplo, enquanto o bolo de milho é preparado lentamente, outros pratos são também elaborados. O bolo de milho é justamente “reservado” para permitir o trabalho em outras comidas, sempre em ritmo lento. No período de confecção do bolo de milho podem ser preparadas carnes, vegetais, *mbojapé*, *xipá*, *rorá*, etc. Há sempre um conjunto de pratos sendo executados concomitantemente. Mesmo nos casos em que um determinado prato é iniciado e concluído num único turno, este é preparado lentamente e em conjugação com outras elaborações que são momentaneamente suspensas³²⁸.

Os desjejuns dos Mbyá-Guarani, sempre muito nutritivos para aguentar o dia, normalmente são feitos com alimentos preparados nos dias anteriores. Batatas-doces e aipins assados podem ser estocados por dias. As mulheres sempre preparam uma boa quantidade destas e as deixam à disposição para quem tiver fome. O mesmo vale para o *mbojapé* (pão ou bolo tradicional), que está sempre pronto para ser consumido. Então, o desjejum quase nunca é preparado no momento, os Mbyá-Guarani apenas se servem dos alimentos aprontados anteriormente. O servir também é uma das atividades femininas, embora alguns homens se sirvam dos alimentos. Pelo que pude notar, as mulheres servem a si mesmas e aos demais membros da unidade de comida. Os homens, quando o fazem, servem apenas a si próprios.

Em campo, várias vezes eu mesmo quis me servir dos alimentos, mas fui impedido. Sempre uma mulher foi designada para a tarefa, me alcançando pratos já servidos. Isso é uma regra de etiqueta entre os Mbyá-Guarani, não é de bom tom um visitante ter que manejá-las

³²⁸ Presenciei várias destas elaborações culinárias feitas em um único turno, o que me levou a crer que esta era a regra. Mas, isso não se dá bem assim. Ocorre que os Mbyá-Guarani atualmente passam por um momento de escassez alimentar e sempre que eu ia a campo eu levava uma porção de alimentos a fim de contribuir com a refeição que eu fazia com eles. Então, quando a “comida chegava” à aldeia uma grande quantidade era rapidamente feita e distribuída, como se fosse uma festa. Quem tem fome não espera.

panelas nas fogueiras³²⁹. No início do meu trabalho de campo eu me sentia um tanto incomodado com a situação, eu só comia com homens, ficando as mulheres a uma certa distância. Então, quando queria me servir, os Mbyá-Guarani chamavam uma das mulheres para isso, o que eu achava um “abuso”, posto que eu facilmente poderia me servir. Depois fui criando intimidade com os Mbyá-Guarani e as mulheres passaram a ficar no mesmo ambiente em que comíamos, muitas delas até comiam conosco. Só que mesmo assim eu não podia me servir. Só então entendi que o fato de ser servido pelas mulheres não era um “abuso” masculino, mas sim uma determinação feminina. As mulheres não gostam que visitantes invadam os seus domínios, que mexam em suas panelas. Por várias vezes tentei ajudar as mulheres na lida culinária, depois de ter obtido abertura para tanto junto aos homens Mbyá-Guarani. Tentei lavar legumes, descascar mandiocas, mexer panelas. Mas, as mulheres simplesmente não permitiram. A comida é delas. São elas que detêm o poder culinário (Tempass, 2009c).

Os Mbyá-Guarani não se importam nem um pouco em comer alimentos frios. Não sentem diferenças consideráveis de sabor entre as comidas quentes e as frias. Quente ou frio para eles é praticamente indiferente. E essa é uma das razões para que haja sempre algum alimento à disposição de quem está com fome. As mulheres não precisam esquentar os alimentos cada vez que alguém sentir fome. As batatas-doces assadas comidas no desjejum, por exemplo, são consumidas frias. O mesmo vale para os demais alimentos. Contudo, como já afirmado, as “panelas estão sempre no fogo”. Isso porque sempre algum alimento está sendo preparado. Mas, também porque uma das técnicas de conservação dos alimentos é fervê-los frequentemente³³⁰. O feijão, por exemplo, precisa ser fervido ao menos duas vezes ao dia para que não azede. Outras elaborações com carnes precisam ser mantidas aquecidas para durar mais. Além disso, quanto mais tempo uma comida permanecer no fogo, mais saborosa ela ficará. Mesmo que uma parcela dos membros da unidade de comida já tenha se servido do alimento, ele permanecerá no fogo – ou próximo ao fogo – para que continue em uma lenta cocção a fim de acentuar o sabor³³¹.

Se a preparação é lenta, também é preciso ter a ciência de controlar a temperatura do fogo. O fogo também deve ser lento. As mulheres precisam sentir a temperatura das brasas

³²⁹ Em outras oportunidades, como quando há um grande número de visitantes, as panelas são retiradas do fogo e dispotas em um local de fácil alcance onde cada um deve se servir. O procedimento é o mesmo quando se trata de fazer demonstrações da culinária Mbyá-Guarani para os *juruá*. Como veremos a seguir, na presença de *juruá* as refeições são diferentemente estruturadas.

³³⁰ Isso também para evitar que os maus espíritos se infiltrarem nos alimentos.

³³¹ Este ponto será melhor discutido no capítulo 6.

sem se queimar. É preciso saber manejar as achas para obter o ponto certo de intensidade do fogo. Também é preciso uma experiência prática para acomodar as panelas sobre a lenha, ora mais próximas outrora mais distantes das chamas, sem que elas virem. Além disso, sendo o manejo com as panelas feito junto ao fogo, é preciso uma grande habilidade para evitar queimaduras. Contudo, apesar da aparente condição de trabalho insalubre das cozinheiras Mbyá-Guarani, elas desempenham a atividade com gosto e serenidade. Mesmo sendo constantemente incomodadas pela fumaça – o que as faz, por vezes, cozinhar com os olhos semi-serrados, quase em “braile” – elas não se distanciam das panelas. Passam horas acocoradas junto à fogueira. Ficar de cócoras é a posição ideal para a atividade culinária. Trata-se de uma técnica corporal muito utilizada pelos Mbyá-Guarani, sendo considerada muito confortável. É uma posição de descanso. As mulheres se põem de cócoras junto ao fogo com os pés entre as achas de lenha que alimentam o fogo. Dependendo da acomodação da panela no fogo elas mudam de posição saltando por sobre a lenha, sempre de cócoras. Nesta posição, sobre os joelhos junto ao corpo, são acomodados outros utensílios culinários. Junto ao tronco, lateralmente, elas ainda podem “carregar” crianças de colo acomodadas em uma faixa de pano chamada de *mityryru*. Isso de forma alguma as faz perder o equilíbrio ou afeta o seu desempenho na lida com as panelas. As crianças Mbyá-Guarani crescem junto ao fogo. Os pedaços de lenha que alimentam a fogueira também servem de descanso para os ingredientes e para os utensílios culinários³³².

³³² Nas seções anteriores qualifiquei como atividades extremamente trabalhosas a caça, a coleta e a abertura de um novo roçado. Isso porque os Mbyá-Guarani assim se manifestaram. Atividades “pesadas” e/ou muito “perigosas”. Estas atividades são realizadas unicamente pelos homens. Contudo, de forma um tanto contraditória para a ótica Mbyá-Guarani, também destaquei o papel das mulheres nestas atividades que providenciam as comidas para alimentar os homens em suas atividades e também participam dos rituais que propiciam o êxito dos empreendimentos masculinos. Agora, ao descrever as atividades culinárias femininas, atividades que me pareceram inicialmente muito insalubres, cansativas e também perigosas, me dou conta de que os Mbyá-Guarani, tanto os homens quanto as mulheres, nunca classificaram as tarefas culinárias como “pesadas”. Para eles o trabalho feminino é muito mais “leve” do que o masculino. Tanto é que vários homens Mbyá-Guarani sempre apontaram o seu “trabalho” para o sustento da família. Nenhum fez qualquer menção a colaboração das mulheres. Maria Ignaz Paulilo (1987), comparando duas comunidades camponesas, uma paraibana e outra catarinense, observa que as atividades consideradas pesadas em uma comunidade são, ao contrário, consideradas pesadas na outra. Mas, as atividades pesadas são sempre masculinas, enquanto que as leves são sempre femininas. Leve ou pesado, então, são construções sociais, regidas pela dominação masculina. Cabe aos homens, chefes de família, a responsabilidade pelo “maior” trabalho para o sustento da família. O trabalho masculino sempre é considerado “pesado”, mesmo quando “leve”. Nas palavras da autora: “Como se vê, “trabalho leve” não significa trabalho agradável, desnecessário ou pouco exigente em termos de tempo ou de esforço. Pode ser estafante, moroso, ou mesmo nocivo à saúde – mas é “leve” se pode ser realizado por mulheres e crianças. Fica a pergunta: porque se paga menos pela realização dessas tarefas? A resposta não deve ser procurada em realidades especificadas das regiões estudadas ou do próprio meio rural como um todo. Essa situação ocorre da valorização social do homem enquanto “chefe de família”, responsável pela reprodução de seus “dependentes”. Assim, o trabalho desses últimos fica em plano secundário, cabendo, nestes casos, uma remuneração que apenas “ajuda” a composição do orçamento familiar. A conclusão, portanto, é clara: o trabalho é “leve” (e a remuneração é baixa) não por suas próprias características, mas pela posição que seus realizadores ocupam na hierarquia familiar”

Em novembro de 2007 acompanhei uma “festa de aniversário” de uma criança Mbyá-Guarani acompanhada de um campeonato de futebol. A festa foi realizada fora dos domínios da aldeia, em um sítio próximo à *tekoá* da Estiva. O local foi locado para o evento por alguns apoiadores públicos da comunidade. Havia muita comida e muita bebida e um grande número de convidados, inclusive alguns *juruá* e *kaingang* (chamados pelos Mbyá-Guarani de *pongué*). O problema, sobretudo para as mulheres, é que uma grande quantidade de comida tinha que ser preparada rapidamente. E o pior é que a comida tinha que ser preparada numa cozinha de *juruá*. Me ofereci para ajudar, mas não fui acolhido. Porém, fiquei responsável por assar as carnes em uma churrasqueira contígua à cozinha. De lá pude acompanhar toda a função. As mulheres cozinharam “a todo o vapor”, mas mesmo assim o “almoço” só ficou pronto por volta das três horas da tarde, e por partes. Primeiro só tinha arroz, depois ficou pronto o aipim. Eu, como assador (me deixaram sozinho para assar mais de cem espetos de carne), entrei no ritmo e os primeiros da fila de comida receberam apenas um “salsichão”, os seguintes apenas um pedaço de frango e os últimos, todos os tipos de carne. As mulheres que serviam os pratos e ninguém ousou reclamar do que foi servido. O servir é uma ditadura feminina. Mas o interessante é que as mulheres estranharam muito a cozinha de *juruá*, reclamaram bastante da altura do fogão, das mesas e da pia. A diferença na altura, o ter que ficar em pé diante da panela, afetou inclusive a coordenação das mulheres em lidar com colheres de pau para mexer as panelas. Apesar das mesas, vários utensílios e alimentos foram alocados no assoalho. Inclusive, vi mulheres descansando acocoradas ao lado do fogão, entre uma mexida e outra na panela. Depois não fizeram “jantar”, todos foram para um baile realizado na *tekoá* sem jantar.

(Paulilo, 1987, p. 70). Sugiro que o mesmo possa ser aplicado aos Mbyá-Guarani. Embora homens e mulheres partilhem as atividades produtivas, as tarefas masculinas – todas elas – sempre são consideradas mais pesadas que as femininas.

Imagen 13: Mulheres Mbyá-Guarani cozinhando na oficina de culinária Guarani realizada na VII RAM – Porto Alegre.



Junto à fogueira as mulheres ficam de cócoras. Quando não estão junto às fogueiras, quando estão descascando algum legume ou partindo alguma carne, elas se sentam diretamente no chão. Em dias de muito frio ou com o solo muito úmido elas podem se valer de um pano e/ou um estrado móvel feito com folhas da palmeira *pindó*. Dificilmente uma mulher usa uma banquinho (*apiká*) para cozinhar. Os bancos são predominantemente de uso masculino.

Também pelo solo ficam depositados os alimentos e os utensílios culinários. Antes da cocção, os ingredientes ficam pelo chão. Depois do cozimento as panelas também ficam no chão. Diferentemente da concepção vigente na sociedade envolvente, para os Mbyá-Guarani o chão não é considerado “sujo”, pelo contrário, ele é fonte de vida. A terra é limpa³³³. O espaço em torno da fogueira é também ocupado por uma vasta gama de animais, sendo mais comuns gatos, cachorros e galinhas. No inverno os animais se aproximam do fogo para se aquecer – ver imagem 14. Estes animais corriqueiramente tentam “roubar” algum alimento das panelas depositadas no chão. E algumas vezes até conseguem. Vi inúmeras vezes os animais comendo

³³³ Por essa razão que as crianças Mbyá-Guarani estão sempre “cobertas” de terra. As crianças brincam na terra sem que seus pais se preocupem com isso. A terra não traz doenças, traz saúde. Grosso modo podemos afirmar que a saúde da terra é a saúde dos Mbyá-Guarani. Tal fato preocupa muito os Mbyá-Guarani no que tange a poluição ambiental (a terra contaminada) causada pelos *juruá*.

assim, galinhas bicando legumes cozidos, cachorros furtando pedaços de carnes, gatos comendo batatas-doces assadas. Os Mbyá-Guarani se importam e não se importam com a situação. Explico: os Mbyá-Guarani sabem o risco que correm deixando os alimentos no chão ao alcance dos animais, mas não tomam maiores providências. A maior agitação no ambiente culinário ocorre justamente quando algum animal se aproxima das panelas: vários gritos são ouvidos. Alguns animais são afastados a ponta-pés, outros com pedradas ou pauladas. As galinha são menos “judiadas”, pois são mais úteis. Já os cachorros e gatos são, literalmente, como os próprios Mbyá-Guarani definem, tratados como “bichos”. Eles não apresentam nenhum remorso ao golpear um cachorro ou gato. Já com os animais silvestres eles apresentam um grande zelo – estes tem *já*. Porém, uma vez passado o “ataque” os Mbyá-Guarani pouco se importam com a situação. O pedaço de carne “roubado” por um cachorro não é lamentado. O alimento bicado por uma galinha não é posto fora, sendo normalmente consumido depois.

No pátio de algumas casas, geralmente próximo aos espaços onde normalmente é feita a fogueira, existe uma armação de madeira chamada de *xoraro*. Trata-se de uma pequena bancada feita com troncos dispostos paralelamente e amarados com cipós. A armação é disposta horizontalmente a uma altura entre um metro e um metro e meio. No *xoraro* são apoiados os alimentos e utensílios culinários quando eles não estão em uso, sendo muito utilizado também como “escorredor de louça”. Alimentos prontos e/ou que não precisam ficar em panelas junto ao fogo são guardados no *xoraro*. Ingredientes que sobraram ou que não estão em uso, bem como os utensílios culinários fora de uso, também são guardados nele. Ele é mais um organizador de material, deixando mais “livre” o solo do ambiente culinário onde são desenvolvidas a maior parte das atividades sociais dos Mbyá-Guarani. Contudo, a armação é pouco eficiente no que diz respeito à proteção dos alimentos dos animais, posto que na prática os únicos animais que não conseguem subir nos *xoraro* são os cachorros.

Imagen 14: Galinha comendo da panela.



Dentro das casas tradicionais, os Mbyá-Guarani não dispõem de “armários” para guardar os alimentos e os utensílios culinários. Tudo é alocado no solo ou pendurado nos caibros do telhado. A estocagem de alimentos advindos da horticultura é feita em sacos e/ou balaios. Os sacos são amarrados nos caibros. Espigas de milho são amarradas diretamente nos caibros mediante a um trançado feito com as folhas do alimento. O ambiente é ideal para conservar por muito tempo os alimentos estocados. Ocorre que dentro das casas há pouca luz – cada casa tem no máximo uma porta e uma janela, e muita fumaça das fogueiras. A fumaça e a pouca luz evitam a ação dos carunchos, que são uma das maiores preocupações dos Mbyá-Guarani.

Como já comentado é incrível como as mulheres cozinharam neste ambiente “insalubre” com extrema tranqüilidade. A “insalubridade” só é vista por quem vê a ação de fora. Para os Mbyá-Guarani isso é o mais fácil, o mais agradável, o mais prático. Para que ficar lavando e guardando colheres de pau se para mexer uma panela basta catar um graveto do chão? O cozinhar envolve uma série de técnicas, muitas delas corporais, que todas as mulheres Mbyá-Guarani dominam. As crianças crescem no entorno da fogueira. As meninas brincam de “cozinhar” e antes da pré-adolescência já estão ajudando as suas mães nas lidas culinárias, a título de aprendizado. Fazer um *mbojapé* assado nas brasas, por exemplo, requer habilidades que só podem ser obtidas com muita prática. Saber a temperatura certa das brasas, a

quantidade necessária de cinzas, a consistência exata da massa, o tempo de cozimento, etc. é algo que só a prática repetida proporciona. Entre os Mbyá-Guarani – óbvio – não há essa questão de aquecer o forno a duzentos graus centígrados, ou acrescentar duas xícaras de farinha, ou ainda deixar assar por trinta minutos. Nenhuma preparação culinária envolve medidas. Grosso modo, podemos dizer que entre os Mbyá-Guarani não existem receitas. Uma geração não transmite “receitas” para a outra. O que é transmitido é a prática, ou um “saber praticar”.

Imagen 15: *Mbojapé* ainda nas cinzas.



No princípio do meu trabalho de campo, inocentemente, eu tentei anotar as receitas de alguns pratos Mbyá-Guarani, contudo não obtive êxito. Primeiramente achei que era má vontade dos Mbyá-Guarani em colaborar com o pesquisador, porém, depois me dei conta de que os Mbyá-Guarani não calculam quantidades de ingredientes e tempo para cozinhar. Uma receita de *mbojapé*, por exemplo, eles me informaram do seguinte modo: “pega farinha mistura com água e bota para assar na cinza”. A quantidade de farinha eles não sabem dizer. O mesmo vale para a quantidade de água. Quando interrogados sobre a quantidade de farinha

eles riam e diziam que era preciso usar uma quantidade de farinha correspondente ao número de pessoas que iriam comer o *mbojapé*. Então eu arriscava chutar um número de comedores e novamente perguntava a quantidade. Sempre rindo eles faziam gestos com as mãos e diziam: “um tanto assim”. Solicitei a eles, então, para estimar esta quantidade em quilos e a resposta foi muito precisa: “um ou dois quilos!”. A quantidade varia até o dobro do ingrediente! Então perguntava a quantidade de água e eles respondiam que a água dependia da quantidade de farinha, até a massa ficar no ponto certo. Depois disso desisti de registrar em minúcias as “receitas” Mbyá-Guarani, pois me convenci de que é a prática que é transmitida de um indivíduo para outro. Todas as mulheres Mbyá-Guarani sabem cozinhar todos os pratos da culinária Mbyá-Guarani, sendo que aprenderam a prepará-los ainda na infância. Desta forma, não há nenhuma razão de uma mulher “passar” uma “receita” para outra.

Encantado com o que aprendia em campo tentei reproduzir vários pratos em casa. Também tentei cultivar algumas plantas tradicionais cujas sementes me foram fornecidas pelos Mbyá-Guarani. Armei também algumas armadilhas na mata do sítio da família. Mas, fracassei em praticamente tudo. Conseguí cultivar apenas três pés de “feijão de árvore” e um pé de “cana de cacho”. As minhas armadilhas nunca funcionaram. Mas, o que me foi mais complicado – complicado até para tentar – foi reproduzir os pratos dos Mbyá-Guarani. Dificuldade para ascender e manter o fogo no estilo Mbyá-Guarani, para equilibrar as panelas sobre as achas, para encontrar a temperatura ideal, para deixar as misturas nas proporções exatas, etc. Como resultado, obtive alguns dedos queimados e comidas muito estranhas. Ocorre que me faltou a prática. Por exemplo, eu via as mulheres moldarem as rodelas de *xipá* na palma da mão e me parecia muito fácil, mas quando fui fazer a massa, esta grudava na mão, eu não conseguia dar o formato de “disco” e quando fui fritar, a massa se fragmentou no óleo. Em outra tentativa, fui fazer um *mbojapé* nas brasas, que simplesmente não assou – quando o retirei das brasas ele se misturou com as cinzas.

Deixo os Mbyá-Guarani por um momento para recapitular algumas distinções alimentares presentes em várias sociedades. Em ocasiões excepcionais, ou festivas, as práticas alimentares também se dão de modo distinto das ocasiões cotidianas. Como já comentado na seção 2.9.2, no cotidiano costuma-se preparar os alimentos de preparo mais fácil, mais rápidos, mais baratos. São preparados aqueles pratos que, passados “de mãe para a filha”, surgem “naturalmente”, sem que se precise, por exemplo, recorrer a um livro de receitas. Quem precisa recorrer a um livro de receitas para fazer comidas cotidianas não sabe cozinhar. Além do mais, os livros de receitas não costumam contemplar pratos cotidianos – quantos

livros trazem a receita do arroz branco? Já a cozinha festiva, acionada de forma bem menos freqüente, envolve a preparação de pratos mais complicados de fazer e com ingredientes mais caros³³⁴ (Hernández e Arnáiz, 2005). Nas palavras de Câmara Cascudo, “ricas fantasias do carnaval culinário, não se prestam ao uso diário e normal” (Cascudo, 1983, p. 425). A excepcionalidade da cozinha festiva faz com que suas receitas tenham que ser registradas. Nas ocasiões festivas, geralmente a comensalidade é maior e os cuidados estéticos³³⁵ e rituais são mais bem observados. A quantidade de comida também é consideravelmente maior. Mesa boa é mesa farta! Contudo, tratando-se do prazer proporcionado pela comida, quase tudo vira ensejo para se fazer uma comida festiva. A hospitalidade, por exemplo, está fortemente relacionada com o oferecimento de alimentos. Assim, segundo Philip Wagner (1966), a simples presença de “visitas” já é motivo suficiente para que os hábitos alimentares cotidianos sejam alterados e mais e melhores alimentos sejam consumidos³³⁶.

Segundo Lévi-Strauss (1979), a cozinha cotidiana, referente ao âmbito familiar, pode ser chamada de “endo-cozinha”, enquanto que a cozinha das ocasiões excepcionais, com refeições que extrapolam as fronteiras familiares, pode ser chamada de “exo-cozinha”. A “endo-cozinha” possui predominância feminina no cumprimento das tarefas e geralmente se constitui de alimentos cozidos. Já a “exo-cozinha”, com predominância masculina, privilegia os alimentos assados (Lévi-Strauss, 1979; Fischler, 1995; Lewgoy, 1992; Maciel, 1996)³³⁷. Os alimentos cozidos são mais econômicos que os assados, pois nada é desperdiçado. No alimento assado os alimentos perdem os seus sucos (Lévi-Strauss, 1979). Logo, a comida preparada pelos homens é mais cara. A fronteira entre as categorias apresentadas acima é bastante tênue³³⁸ mas, trabalhando com oposições binárias como Lévi-Strauss, é possível tecer o quadro abaixo.

³³⁴ Neste ponto é preciso ter cuidado, pois a comida festiva dos pobres pode ser a comida cotidiana dos ricos. Em alguns casos a comida cotidiana dos ricos é muito mais cara e difícil de preparar que a comida festiva dos pobres. As razões disso foram discutidas na seção 2.6, sobre os alimentos enquanto distintivos de classes sociais e estilos de vida.

³³⁵ Sobre as questões estéticas das práticas alimentares ver capítulo 5.6.

³³⁶ Exceção a esta regra são as comidas festivas de Gana, pesquisadas por Jack Goody (1995). Nas festas são preparadas as mesmas comidas consumidas no dia-a-dia, a única coisa que muda é a quantidade de comida preparada, proporcional a um maior número de comensais. Os Mbyá-Guarani também são exceção, como veremos a seguir.

³³⁷ Sobre a diferença dos papéis de homens e mulheres na cozinha doméstica e na cozinha profissional ver Collaço (2008) e Braga (2008).

³³⁸ Quanto a isso, ver o papel das mulheres na produção dos doces, tanto finos quanto vulgares, na seção 2.9.2.

Quadro 4: Oposições nas preparações alimentares

Homens	Mulheres
Exo-cozinha	Endo-cozinha
Festas	Cotidiano
Assados	Cozidos
Caro	Barato
Registrado	Esquecido

Fonte: Elaboração própria.

Voltando aos Mbyá-Guarani, a bagagem de *savoir-faire* é o que configura o jeito Mbyá-Guarani de cozinhar. São conhecimentos e práticas que só quem vive o *ñande rekó* Mbyá-Guarani adquire. Contudo, a grande maioria destes conhecimentos é portada apenas pelas mulheres. São as mulheres que cozinharam. O interessante é que os homens passam grande parte do seu tempo no mesmo espaço em que as mulheres cozinharam, mas pouco apreendem sobre as técnicas culinárias do grupo. Eles vêem tudo, mas não praticam. Em algumas situações perguntei aos homens sobre as suas habilidades culinárias. Alguns afirmaram não saber cozinhar nada. Outros disseram que em caso de necessidade teriam condições de se “virar”, mas só em caso de extrema necessidade. Curiosamente, várias vezes que efetivei a pergunta sobre os conhecimentos masculinos na cozinha algumas mulheres que se encontravam próximas caíram na risada – como quem caçoa da falta de habilidade masculina. Nenhum dos meus interlocutores afirmou ser cozinheiro de mão cheia. Nem mesmo o Valdomiro, com quem conversei poucas vezes – e em algumas delas ele não estava sóbrio. Mas, outros Mbyá-Guarani me passaram a informação que ele é ótimo cozinheiro e que cozinhava até quando haviam mulheres presentes e dispostas a cozinhar. Ele cozinha porque gosta. Excluindo o Valdomiro, nenhum outro Mbyá-Guarani reconheceu maiores capacidades culinárias.

Entre os Mbyá-Guarani não existe a diferença entre endo-cozinha e exo-cozinha. As mulheres cozinharam em todas as ocasiões, no cotidiano e nos dias de festa. Nunca vi um homem Mbyá-Guarani mexendo uma panela. Em uma ocasião vi um homem assando batatas-doce. Em outras ocasiões vi homens assando carnes. Mas, não há a divisão entre “homens assam” e “mulheres cozinharam”. As mulheres também assam, desde vegetais até carnes. Os homens apenas assam, mas nem tudo. Juntando as minhas anotações de campo é possível arriscar que – salvo raras exceções, como o Valdomiro – os homens assam apenas o que não necessita de mistura. Eles assam apenas o que já “vem” pronto para assar. Como batatas-doce

por exemplo, que só precisam ser administradas nas brasas. Ou como as carnes – cujos cortes geralmente são efetuados pelas mulheres. Um *mbojapé*, por exemplo, que necessita a simples mistura de farinha com água, não é assado pelos homens. Como escreveram Noelia Enriz e Mariana Palácios, “cualquier alimento que requiera alguna elaboración, por más sencilla que ésta sea, queda a cargo de las mujeres. Son ellas quienes se ocupan se su preparación y distribución” (Enriz e Palacios, 2008, p. 211). Então, os homens até assam, mas não misturam. Se, como observado por alguns autores, cozinhar é a arte de misturar ingredientes, logo os homens não cozinham.

Em várias passagens da presente tese me referi aos “pratos” Mbyá-Guarani, indicando suas preparações culinárias. Isso é um tanto estranho já que, tradicionalmente, o uso de pratos não é comum entre os Mbyá-Guarani. No passado, o que tinham mais próximo de pratos eram alguns recortes de porongos (*hy'akuá*), chamados de *hy'á*³³⁹. Trata-se de uma espécie de prato, mas pouco empregado de forma individual – era mais utilizado como as “travessas” da sociedade envolvente³⁴⁰. Os talheres também não são muito empregados tradicionalmente. A regra é levar os alimentos até a boca com o auxílio unicamente das mãos. Mesmo hoje são poucos os talheres empregados pelos Mbyá-Guarani – quase sempre colheres – e tudo o que pode ser comido com as mãos é assim feito. Segundo alguns dos meus interlocutores, comer com as mãos deixa a comida mais gostosa.

O uso de talheres era incomum em todas as sociedades até bem pouco tempo atrás e até reis europeus comiam com as mãos³⁴¹ (Leal, 2007; Elias, 1990). Surgiu daí a expressão “é de lamber os dedos”.

Recordo, respeitosamente, que no tempo de Montaigne o garfo era entidade utópica e no máximo com existência em potencial. Raridade absoluta. Servia-se a pessoa manejando os dedos, como os príncipes árabes das *Mil e uma Noites*. Como fazia o sutil Erasmus de Rotterdam, na forma com que nosso povo come o seu feijão: - *Feijão? Com a mão!* Como o gaúcho aprecia costelas: - *Costelas, unhas a elas!* Era assim a etiqueta para o Rei-Sol, talqualmente fora para Luís IX, São Luís, rei da França. Autorizar-se às moças mexerem a salada com os dedinhos seria apenas homenagem a Luís XIV, que nada tinha, em cima de si próprio, que lembrasse mocinhas (Cascudo, 1983, p. 546, grifos do autor).

Séculos depois, após a onda de distinções que se valeu dos talheres (Elias, 1990; Bourdieu, 1985), o uso dos dedos para levar os alimentos à boca volta a ser apregoado. Isso,

³³⁹ Alguns alimentos eram servidos diretamente em cuias (*ka'yguá*), sendo então tomados diretamente, sem o uso de colheres.

³⁴⁰ Mais algumas observações sobre os utensílios culinários Mbyá-Guarani podem ser encontrados na seção 5.4.

³⁴¹ Sobre o comer com as mãos na Índia ver Douglas (1976).

inclusive, por um dos mais respeitados críticos gastronômicos franceses. Segundo François Simon, “comer com a ponta dos dedos é aproximar-se dos alimentos. Descobrir uma dimensão que às vezes não percebíamos, a do macio, do resistente, do doce, do áspero, do fino, do fibroso, do grosseiro, do quebradiço, do friável” (Simon, 2006, p. 154). Além disso, “ao comer com os dedos, certamente nós nos aproximamos de uma comida onanista, aquela que dá prazer, que pode nos tornar bárbaros, minimalistas, apaziguados. Comer com os dedos é emocionante” (Simon, 2006, p. 156).

Talqualmente os pratos da culinária chinesa, que apresentam todos os ingredientes já cortados para dispensar o uso da faca (Elias, 1990; Franco, 2006; Leal, 2007), as preparações culinárias Mbyá-Guarani são projetadas para serem consumidas com o mínimo uso de pratos e talheres. Talheres são instrumentos das cozinheiras, não dos comensais. As frutas são consumidas com as mãos. O mesmo ocorre com os assados, sejam pães, vegetais ou carnes. Já os cozidos podem ser consumidos com o uso de apenas uma colher (antigamente feita de porongo e chamada de *hy'acuxa*). Outros pratos são cozidos em demasia, até que apresentem uma consistência mais sólida para que possam ser “pegos” com a mão. O feijão tradicional dos Mbyá-Guarani é quase “seco”. Tudo já entra partido na panela e vai assim para os pratos. O que não vai partido são alguns assados, que podem ser partidos com a mão. Os Mbyá-Guarani quase não usam facas. Quando são assadas carnes em pedaços grandes que são suspensos nos espetos de pau, é preciso usar uma faca. Então, quem serve é que parte as carnes. Quem come já recebe o seu pedaço partido. Se o pedaço recebido for muito grande, os Mbyá-Guarani o seguram com as mãos e arrancam pequenos pedaços usando os dentes. Se um osso acompanhar o pedaço de carne fica mais fácil, há mais firmeza para segurar e puxar a carne. Também ocorre de um espeto com carne ser disponibilizado pelos assadores, deixando-o fixado no chão entre os comensais. Neste caso, além do espeto é disponibilizada uma faca, que cada indivíduo usa para pegar um pedaço da carne. A faca é de uso coletivo.

No passado as facas Mbyá-Guarani eram confeccionadas com finas lâminas de taquara³⁴², com vida útil restrita e menor eficiência de corte se comparadas às facas dos *juruá*. Pode ser que a dificuldade de corte tenha levado os Mbyá-Guarani a assar as suas carnes de caça sem retirar peles e vísceras (ou os chamados “miúdos”). Ainda hoje os Mbyá-Guarani assam suas caças com as peles. Alguns órgãos internos dos animais abatidos são especialmente apreciados, como o fígado de mamíferos. Mas, não cheguei a presenciar nenhum miúdo ser consumido pelos Mbyá-Guarani – exceto corações de frango comprados

³⁴² Na atualidade as facas de taquara são apenas utilizadas em ocasiões rituais especiais, por exemplo, para cortar o cordão umbilical dos recém nascidos.

no comércio *juruá*. Vi algumas vezes peixes serem preparados com suas vísceras, principalmente os de menor porte. Segundo Câmara Cascudo (1983) é comum aos grupos indígenas assar ou cozer os animais caçados sem lhes extrair peles e vísceras. Pelo que comprehendi, estas partes conferem um “tempero” diferenciado ao alimento.

Em campo provei dois alimentos preparados com pele: lebre e porco. A lebre ficou muito saborosa, sendo que sua pele muito fina foi toda chamuscada e pouco pode ser percebida pelo paladar. Além disso, foi muito fácil de partí-la com os dentes. A lebre foi pega em uma *mundepí* por um garoto na noite anterior à refeição. Já com a carne de porco a experiência não foi tão boa. Primeiro porque a carne havia sido adquirida há alguns dias junto a um vizinho – desconfiei das condições sanitárias da carne. Segundo, porque o couro grosso e com pelos chamuscados apresentou um gosto forte e tive imensas dificuldades para partí-lo com os dentes. Parecia que quanto mais me demorava para partir a carne com o couro mais forte o gosto ficava. E era um gosto estranho que me fazia lembrar dos porcos criados pelos meus avós que estavam sempre com as ancas cheias de fezes. Demorei, mas comi tudo. O incrível é que meu anfitrião possuía apenas dois dentes na boca e destrinchou os pedaços de carne com a maior facilidade. Comer a comida Mbyá-Guarani também requer prática.

Os vegetais também são assados com casca. Ela “blinda” o alimento contra eventuais perdas de sabor durante a cocção. A casca, segundo os Mbyá-Guarani, “é a própria fôrma” do alimento – e é tão prática que nem é necessário untar. As espigas de milho verde também são assadas ainda envoltas em suas folhas. Ninguém come as folhas das espigas de milho verde, mas alguns Mbyá-Guarani comem batatas-doce e aipins assados com as suas cascas. E mesmo os que retiram a casca para comer o fazem de maneira despreocupada, não se importando com uma eventual ingestão acidental da casca. Comi vários vegetais assados entre os Mbyá-Guarani, quase todos sem casca. A experiência foi muito melhor do que o consumo da carne de porco. Os vegetais assados são muito bons – são as espécies tradicionais criadas pelos deuses Mbyá-Guarani. Acabei comendo porções de cascas dos vegetais por absoluta falta de habilidade no manuseio. Como as cascas não possuem gosto ruim, pouco me importei quando no processo acabava ingerindo um pouco. Depois aprendi com os Mbyá-Guarani um jeito de virar as batatas-doce do “avesso”, facilitando muito o seu consumo³⁴³.

Pelo relatado acima, para comer como um Mbyá-Guarani é preciso uma certa bagagem de conhecimento prático. São técnicas corporais apreendidas desde a primeira infância que possibilitam o fácil consumo alimentar sem a necessidade de pirotecnias tecnológicas.

³⁴³ Esse jeito de comer Mbyá-Guarani muitas vezes é escondido dos *juruá* para evitar estigmatizações, ver seção 5.4.

Observando os Mbyá-Guarani e lembrando de Norbert Elias (1990) e Pierre Bourdieu (1985), o uso de garfos, por exemplo, só faz sentido para distinguir grupos de pessoas, pois é perfeitamente possível realizar refeições sem eles. Na própria sociedade ocidental o uso de talheres era restrito, antes de se tornar um distintivo. Hoje me parece difícil aprender as técnicas corporais necessárias para “comer com as mãos” (desde o descascar até partir os alimentos com os dentes), mas talvez mais difícil tenha sido aprender o manejo de talheres quando a distinção se fez necessária.

O interessante é que esse “saber comer” dos Mbyá-Guarani também é uma forma de distinção – e uma forma muito séria de distinção. É o conjunto de práticas descritas acima – desde as formas de preparação que proporcionam o modo de comer até o estado de espírito de comedores e cozinheiras – um dos quesitos que diferenciam os homens dos animais, lembrando que o comportamento semelhante aos animais leva à animalidade. Então, o “saber comer” Mbyá-Guarani é uma condição da humanidade e também da divindade, posto que somente vivenciando e “vencendo” enquanto ser humano é que se pode atingir o *aguyje*³⁴⁴. No conjunto, tudo é feito de forma a controlar a raiva. Não se deve cozinhar nem comer enraivecido. O ambiente em torno da fogueira, onde os Mbyá-Guarani se concentram, deve ser o mais alegre possível. A raiva é característica dos animais. Se a comida é preparada lentamente, ela também deve ser lentamente consumida. Comer apressado é não querer prorrogar o momento de sociabilidade, ou ainda, impossibilitar que os outros possam comer. Comer rápido é um desprazer para cozinheiros, comedores e já. Além disso, comer apressado é comportamento de animais. Porém, a comida Mbyá-Guarani não é válida apenas para distinguir homens de animais, ela também distingue homens de homens. Os Mbyá-Guarani açãoam as suas práticas alimentares para se distinguir etnicamente dos demais grupos, como veremos a seguir.

Antes de encerrar este item gostaria de chamar atenção para o papel das mulheres na alimentação Mbyá-Guarani. O trabalho culinário delas não apenas fornece nutrientes para a sobrevivência física dos Mbyá-Guarani, ele nutre também o imaginário. Nutre as porções sagradas e/ou telúricas dos conjuntos corpo-alma dos Mbyá-Guarani. Em suma, das atividades femininas é que depende o destino de cada Mbyá-Guarani, que oscila entre a animalidade e a divindade. Somente com a colaboração feminina na preparação dos alimentos é que um indivíduo pode alcançar o *aguyje*. Sem a colaboração feminina um homem fatalmente será alçado à animalidade. Disso podemos concluir que não existem homens Mbyá-Guarani sem

³⁴⁴ Ver os capítulos 4.1 e 4.2.

mulheres Mbyá-Guarani. Sem a alimentação preparadas pelas mulheres os homens se igualam aos animais. A mulher não cozinha simplesmente para o seu marido, como se fosse uma postura submissa. Ela detém o poder culinário capaz de controlar o destino do marido. A comida faz reféns.

4.6 - O alimento como fronteira étnica

Na medida em que diferentes grupos ou categorias nacionais, étnicas ou regionais elegem diferencialmente o que se pode ou não pode comer, ou discriminam entre o que é comido “por nós” e o que é comido pelos “outros”, os hábitos alimentares alimentam identidades e etnocentrismos (K. Woortmann, 1986, p. 103).

As concepções apresentadas nesta seção, sobre o uso dos alimentos para delimitar fronteiras étnicas, serão complementadas nos capítulos seguintes, principalmente no que diz respeito à dinamicidade alimentar dos Mbyá-Guarani e sua relação com a sociedade envolvente. No presente item ainda me atenho apenas as características alimentares consideradas “tradicionalis” pelo grupo, ou seja a alimentação que era praticada pelos “antigos” e que os Mbyá-Guarani almejam recuperar. Antecipo que eles não reconhecem “transformações” ou “mudanças” em sua alimentação tradicional, esta encontra-se apenas momentaneamente “suspenso” em função de problemas com a sociedade envolvente.

Fredrik Barth (1988) define um grupo étnico como um tipo organizacional que utiliza-se de diferenças culturais para fabricar e re-fabricar sua individualidade diante dos outros com que está em contato, ou em processo de interação social permanente. Na produção desta individualidade são estabelecidas fronteiras étnicas que, de forma situacional e relacional, explicitam determinadas diferenças entre os diferentes grupos étnicos em contato. Os traços culturais empregados para estabelecer as fronteiras entre os grupos são chamados de sinais diacríticos, que podem ser signos manifestos como a língua, a vestimenta, a religião, a alimentação, etc. (Barth, 1988).

A adoção de qualquer um destes elementos culturais como sinais diacríticos não se dá de forma aleatória. Eles são estrategicamente escolhidos pelos membros do grupo, com a finalidade de estabelecer a diferença com os outros grupos e afirmar a sua individualidade. Para tanto, é preciso acionar os símbolos representativos de sua etnia, mas, que não sejam empregados pelos outros grupos em interação. É preciso que os símbolos, sinais diacríticos,

sejam especificidades do grupo em questão. Além disso, ao mesmo tempo em que os sinais diacríticos acionados devem simbolizar um único grupo étnico, eles precisam ser inteligíveis a todos os demais grupos que estão em interação. Ao tecer a diferença é preciso que os outros a reconheçam. Esta necessidade de inteligibilidade para todos os grupos faz com que cada grupo possa usar apenas uma parte dos seus símbolos no estabelecimento e manutenção de sua identidade. “Assim, um novo grupo, ao entrar no sistema, deve escolher símbolos ao mesmo tempo inteligíveis e disponíveis, isto é, não utilizados pelos outros grupos” (Carneiro da Cunha, 1986, p. 95). Os membros de um grupo étnico utilizam-se de categorias de classificação e identificação, incorporação e exclusão, com a finalidade de organizar a relação dos grupos étnicos que se encontram em contato. São membros de um grupo étnico aqueles que se identificam e são identificados como tais, constituindo uma categoria distinta de outras categorias da mesma ordem (Barth, 1988).

Dentre os vários traços culturais que podem ser acionados como sinais diacríticos, a alimentação é comumente utilizada. A alimentação, necessária para todos os seres humanos mas diferente em cada grupo cultural, é empregada a fim de estabelecer diferenças entre os grupos em interação. E não há nada de extraordinário nisso, posto que a alimentação é um dos elementos mais fortes e persistentes de qualquer sistema cultural. Os hábitos alimentares estão entre os mais fortemente enraizados. Segundo Sidney Mintz, “seria mais fácil mudar o sistema político da Rússia do que fazê-los abandonar o pão preto” (Mintz, 2001, p. 35). Ou, como escreveram Martha Trulson e Frederick Stare, “os costumes [alimentares] persistem por muito tempo após a queda de um império” (Trulson e Stare, 1966, p. 208).

Vários estudos sobre migrações identificam esta “força” dos alimentos nos sistemas culturais, principalmente quando acionados como sinais diacríticos. Na migração, os alimentos têm sua carga simbólica acentuada, reforçando o sentimento de pertencimento grupal em oposição aos outros. De todos os elementos culturais de um povo migrante é a alimentação que mais tempo permanece viva nas suas práticas e memória (Pereira, 2002; Hernández e Arnáiz, 2005, Fischler, 1995).

a cultura original de um grupo étnico, na diáspora ou em situações de intenso contato, não se perde ou se funde simplesmente, mas adquire uma nova função, essencial e que acresce às outras, enquanto se torna cultura de contraste: este novo princípio que a subentende, a do contraste, determina vários processos. A cultura tende ao mesmo tempo a se acentuar, tornando-se mais visível, e a se simplificar e enrijecer, reduzindo-se a um número menor de traços que se tornam diacríticos (Carneiro da Cunha, 1986, p. 99-100).

Este é o caso dos alimentos. Como escreveu Maria Eunice de Souza Maciel, inspirada no adágio de Brillat-Savarin, “diga-me o que comes e te direi de onde vens” (Maciel, 2001, p. 29).

Contudo, ocorre que a cultura não é algo estático, ela é dinâmica. Da mesma forma, pelo seu atrelamento com a cultura, a alimentação, a culinária, a cozinha, também são dinâmicas. Mesmo a alimentação considerada tradicional está em constante processo de mudança³⁴⁵. Isso não se resume simplesmente aos ingredientes ou aos modos de preparação. A simbologia dos alimentos também pode ser alterada. Este é o caso, por exemplo, da feijoada que, de comida de escravos, se transformou em prato típico nacional³⁴⁶ (Fry, 2001).

Voltando à dinamicidade da alimentação, a adoção de novos elementos culturais – elementos de outros grupos – é comum. Porém, para serem adotados, estes novos elementos precisam ser inteligíveis e comunicáveis. Eles precisam ser compatíveis com a lógica e a cosmologia vigentes na sua sociedade. Isso não significa que elementos de fora, incompatíveis com o sistema vigente, não possam ser adotados. Eles podem ser adotados sim, mas para isso eles são re-significados em conformidade com as normas culturais do grupo (Sahlins, 1990; Descola, 2002).

Na concepção de Marshall Sahlins, a cultura “funciona como uma síntese de estabilidade e mudança, de passado e presente, de diacronia e sincronia” (Sahlins, 1990, p. 180). Enquanto a cultura se reproduz ela também se altera através da ação, fazendo com que novos conteúdos empíricos sejam assimilados às categorias que “orquestram” o mundo. Estas categorias adquirem novos valores funcionais na ação, transformando a estrutura através da redefinição das relações entre estas categorias. Portanto, toda mudança é também uma reprodução e toda reprodução é também uma mudança. “No final, quanto mais as coisas permaneciam iguais, mais elas mudavam” (Sahlins, 1990, p. 181). Estabilidade e mudança não se encontram em oposição excludente. Pelo contrário: o princípio de toda mudança está baseado no princípio da continuidade. Por mais radical que seja a mudança, uma parcela de continuidade é indispensável, pois “as coisas devem preservar alguma identidade através das mudanças ou o mundo seria um hospício” (Sahlins, 1990, p. 190).

Em outras palavras, a inovação se dá através de re-configurações de elementos já existentes. Toda nova técnica estabelece necessariamente uma nova relação com a matéria. A

³⁴⁵ Voltarei a este ponto, de forma mais detalhada, mais adiante.

³⁴⁶ Outros autores, entre eles Cascudo (1983), aventam a hipótese de que a feijoada não teria surgido nas senzalas, mas sim na Europa. Contudo, independente do local onde foi concebida, por muito tempo a feijoada foi considerada comida de escravos e hoje é símbolo nacional. Mais detalhes sobre a discussão da feijoada Cf. Maciel (2004).

adoção de objetos técnicos que não necessitam de uma alteração nas relações técnicas são adotados com mais facilidade, sendo simplesmente adicionados ao sistema vigente (Descola, 2002). A dinâmica alimentar também opera desta forma. Com isso quero deixar claro que, em muitos casos, os alimentos e seus símbolos que conferem identidade a um determinado grupo étnico passam por mudanças e re-significações. A comida étnica de hoje, não necessariamente era consumida no passado. Ela foi modificada, prática e simbolicamente, para poder contrastar o seu grupo frente aos demais.

Esta função contrastante da alimentação não é exclusividade dos grupos étnicos. Outros grupos, como os religiosos, classes sociais, etc., também se diferenciam pela alimentação. Até nações inteiras fazem isso. É em função deste contraste que, por exemplo, são fixados os pratos típicos de um país, de uma região, ou até mesmo de uma pequena localidade. São pratos que, simbolicamente, unificam todos os habitantes destas localidades. Contudo, na grande maioria dos casos os pratos típicos não se encontram no rol dos pratos que são consumidos cotidianamente. Em outras palavras, o prato que representa um grupo étnico não é consumido por esse grupo diariamente. Por exemplo, o feijão com arroz é o prato mais consumido no Brasil. O feijão é indispensável para o povo brasileiro, ele é a “escora da casa” (Cascudo, 1972, p. 32). No cardápio cotidiano do brasileiro o feijão é comumente associado com o arroz. O feijão com arroz é o alimento básico da culinária nacional, unificando e sintetizando a sociedade brasileira. Segundo Roberto DaMatta (1984), o feijão com arroz é um prato relacional tal qual a sociedade brasileira. Ele mistura elementos dispare, como o sólido e o líquido, o preto e o branco. A sociedade brasileira, relacional por misturar “raças” estranhas, possui uma culinária igualmente relacional.

A farinha de mandioca, consumida em todo o país e por todas as classes sociais (principalmente pela população mais pobre), é um alimento intermediário. Ela pode ser empregada como ingrediente principal de vários pratos, pode servir de acompanhamento a outros pratos, ou ainda pode ser consumida, ela mesma, como prato principal. Mas, o interessante é que ela propicia misturas. Ela pode ser usada para unir todas as outras comidas. Assim, a farinha de mandioca, alimento largamente apreciado pelo brasileiro, permite uma alimentação relacional ao povo igualmente relacional (DaMatta, 1984; Pinto, 2002). O interessante é que a farinha de mandioca é um produto de origem indígena e seu uso atual em quase nada difere do uso que os indígenas faziam/fazem deste produto. Isso reforça o papel dos indígenas na formação da culinária brasileira (Tempass, 2008a)³⁴⁷.

³⁴⁷ Este ponto é trabalhado no capítulo 2.9.1.

A feijoada

No entanto, o feijão com arroz não é destacado como o prato típico dos brasileiros. O prato típico escolhido para simbolizar os brasileiros e os diferenciar de outras nações é a feijoada, “a glória da culinária nacional”. Em nenhum outro país ela é feita como no Brasil. A feijoada é relacional como o povo brasileiro. Ela mistura ingredientes díspares e também representa a união das três “raças” formadoras do povo brasileiro³⁴⁸ (DaMatta, 1984; Cascudo, 1972 e 1983, Tempass, 2005b). Contudo, a feijoada não é consumida todos os dias pelos brasileiros. Arrisco dizer que uma parcela significativa desta população sequer teve a oportunidade de provar uma feijoada. Feijoada completa³⁴⁹, então, é muito mais rara. O prato que simboliza os brasileiros não é consumido pelos brasileiros. Ele serve muito mais para diferenciar do que para ser apreciado.

Os Mbyá-Guarani, como não poderia deixar de ser, também se valem da comida para elaborar fronteiras frente aos demais grupos étnicos. Ser Mbyá-Guarani é comer a *orérembiú*, a “nossa comida”. Como visto acima, grupos étnicos selecionam alguns elementos de seus sistemas culturais para contrastar com elementos de mesma ordem de outros grupos. O contraste confere a identidade. Estes elementos são os sinais diacríticos. Assim também ocorre com os Mbyá-Guarani. Mas, muito mais do que destacar apenas alguns elementos – neste caso alimentos – os Mbyá-Guarani se valem de todo o seu sistema culinário para realizar o contraste. Talvez eles, mais cientes do que outros grupos, percebam que os elementos destacados dependem do sistema. No caso, os alimentos que poderiam ser

A feijoada, simples ou “completa” (sempre incompleta, no julgamento dos entendidos), é o primeiro prato brasileiro, para os brasileiros em geral. Inútil tentar divulgá-la como atração turística. Será o mesmo que oferecer caracóis e rãs a um sertanejo velho. Demasiadamente nutritiva, **indigesta, estarrecedora**. Certos alimentos exigem a capacidade conterrânea do consumo e do gosto, intransmissível ao estrangeiro, mesmo curioso de originalidades **anômalas**. Todos esses visitantes possuem suas maravilhas locais que escapam ao nosso gabo sincero. Alguns pratos de Marrocos ou do Turquestão ficam muito além da percepção gustativa do europeu vulgar e do americano vagabundo. [...].

A feijoada é uma dessas obras-primas, obrigando iniciação nacionalizante. [...].

A feijoada não constitui um acepipe mas um cardápio inteiro. Ali se condensam fauna e flora num plano de seleção e resultados inestimáveis de pressão atmosférica e graduação calorífica de alta precisão sensível. É preciso saber corresponder a essas “categorias” (Cascudo, 1983, p. 503, grifos do autor).

³⁴⁸ A caipirinha, de sonoridade tão estranha quando pronunciada por um estrangeiro, é um outro “prato” que expressa a identidade brasileira. Preparada com um dos produtos mais brasileiros que existem, a cachaça, a caipirinha é consumida em todo o território nacional. A caipirinha também é relacional, combinando ingredientes díspares. Gilberto Freyre (1978) afirmou que as batidas, como a caipirinha, são bebidas “mísicgenadamente” brasileiras que expressam a nossa hospitalidade.

³⁴⁹ Dizem que a feijoada para ser completa, além de todos os ingredientes possíveis e imagináveis, precisa uma ambulância na porta.

destacados só servem para contrastar se produzidos e consumidos de forma interligada aos demais elementos do sistema culinário.

Os sinais diacríticos pertencem e dependem de um sistema culinário. Os alimentos símbolo da etnia só podem expressar a identidade do grupo se forem produzidos e consumidos de acordo com os demais preceitos culturais. Não existe *mbojapé* se não existirem, também, as condições culturais para a sua produção. É por isso que a grande maioria dos meus interlocutores, quando questionados sobre os alimentos que simbolizam a sua etnia, apontou “todas as comidas” ou simplesmente a “comida tradicional” como resposta. O contraste étnico ocorre pela *Orérembiú*, não por um ou outro prato em particular. As formas de obtenção alimentar, os preceitos cosmológicos, os modos de comer, etc., perpassam todos os pratos Mbyá-Guarani. São eles que possibilitam os pratos Mbyá-Guarani. É a totalidade dos elementos do sistema culinário que faz a comida Mbyá-Guarani ser diferente da comida das demais etnias.

Diante deste quadro busquei obter entre os Mbyá-Guarani elementos – ou alimentos – que pudessem simbolizar o seu sistema culinário. Foi uma tentativa de trazer a concepção Mbyá-Guarani para os termos da sociedade envolvente. Solicitei que fossem listadas as comidas que pudessem “exemplificar” a *orérembiú*. Com transposições didáticas, usando exemplos de outras etnias – inclusive listando suas comidas típicas – solicitei que os Mbyá-Guarani pensassem como *juruá* e apontassem um alimento que pudesse identificar a etnia. Como resposta obtive uma grande lista de alimentos, todos tradicionais. E a grande maioria na condição de ingredientes, ainda sem a transformação culinária. Por exemplo, eles listaram o milho, e não a *rorá* ou o *kagueji*. Aliás, o milho foi o alimento listado em primeiro lugar por quase todos os meus interlocutores Mbyá-Guarani³⁵⁰. Como sempre solicitei que me indicassem “um” alimento símbolo, alguns responderam simplesmente “milho”. Outros, desconsiderando o foco da questão, narraram uma extensa lista de alimentos tradicionais, o que para mim reforça a noção de que é o conjunto dos elementos que faz o contraste étnico.

O milho (*avaxi*), como já apontado, é, sem dúvida, o principal alimento Mbyá-Guarani, tanto em termos nutricionais quanto simbólicos³⁵¹. O seu consumo proporciona a realização dos objetivos Mbyá-Guarani neste mundo. Todavia, nenhum Mbyá-Guarani come milho cru, somente alguns animais assim o fazem. O milho serve apenas para os Mbyá-

³⁵⁰ Não tenho um controle estatístico disso, mas em meu caderno de campo somente um dos interlocutores não forneceu como primeira resposta o milho. Contudo, sem me dar conta em campo da importância da ordenação, posso ter anotado as respostas de forma desordenada. Mas, de toda forma, o milho é, sem dúvida, o primeiro dos alimentos listados pelos Mbyá-Guarani para o recorte étnico.

³⁵¹ Ver seção 3.1.

Guarani se passar por um processo culinário. Com isso em mente incitei alguns dos meus interlocutores Mbyá-Guarani a listarem os “pratos” que podem ser elaborados com o milho. Eles prontamente listaram um grande número de “pratos” tradicionais, alguns responderam que era “tudo o que é feito do jeito Mbyá-Guarani”, outros fizeram menção aos pratos elaborados na fogueira. Destaquei o primeiro prato listado por cada um deles e lhes perguntei se este prato seria típico dos Mbyá-Guarani. A maioria respondeu de forma afirmativa. Então a comida, transformada pelo homem, também poderia ser considerada típica. Contudo, revendo meus dados de campo, estou inclinado a sugerir o contrário – é o problema do tentar induzir raciocínios. Primeiro porque alguns deles concordaram com o enunciado de forma não convicta. Responderam de forma desanimada que a “comida” poderia ser considerada típica. Mas, o que me faz repensar a questão foi uma única resposta, pensada demoradamente, que me foi dada pelo Werá Mirim em uma visita à aldeia do Lami. Disse ele que “até pode ser típico, só que o *juruá* nem sabe o que é”. No caso, estávamos falando do *kagueji* que, de fato, poucos *juruá* conhecem.

Lembrando de Fredrik Barth (1988), os sinais diacríticos só cumprem sua função se forem comunicáveis a todos os grupos em interação. Em outras palavras, só podem ser escolhidos os símbolos que são inteligíveis às demais etnias. O contraste exige conhecimento. Os símbolos de um grupo devem ser reconhecidos pelos outros. Julgo que Werá Mirim fez a leitura correta da situação Mbyá-Guarani – os outros, de certa forma, já a haviam feito, mas eu os induzi ao erro. Não faz sentido cogitar um prato desconhecido pelos outros grupos como típico. Ele pode até ser o mais consumido pela etnia, mas se os outros desconhecerem o fato ele não servirá como diferenciador étnico. Já o ingrediente milho é largamente conhecido na sociedade envolvente e em outros grupos étnicos. Ele é comunicável como símbolo, pois é inteligível por todos os grupos em situação contato. Por essa razão que os Mbyá-Guarani o utilizam como símbolo alimentar de sua etnia. Porém, os demais grupos étnicos em contato com os Mbyá-Guarani também cultivam e consomem milho – aliás o milho é consumido no mundo inteiro. Como fica então o requisito do contraste? Todos consomem milho – por isso inteligível –, mas os Mbyá-Guarani possuem uma variedade de milho única, que a só a etnia deles cultiva. É o *avaxi*, o milho tradicional, que é melhor do que qualquer outro tipo de milho. Então, o sinal diacrítico alimentar dos Mbyá-Guarani é o milho por ser comunicável aos outros grupos, mas trata-se do milho tradicional porque ele gera o contraste.

Não seria o caso, então, dos Mbyá-Guarani explicitarem os seus pratos à base de milho para torná-los conhecidos das demais etnias, a ponto de serem comunicáveis e logo

contrastantes? Como será visto nos capítulos subseqüentes os outros grupos étnicos, principalmente os *juruá*, fazem um juízo muito depreciativo das técnicas culinárias indígenas. Grosso modo, a sociedade envolvente considera as técnicas culinárias Mbyá-Guarani arcaicas e pouco higiênicas. Então, para não reforçar este estigma, os Mbyá-Guarani de certa forma optaram em não explicitar os seus pratos mais característicos para as demais sociedades. Não há porque empreender esforços em uma delimitação de identidade que pode denegrir – embora os Mbyá-Guarani sintam orgulho de seus pratos.

Deste quadro podemos apreender diferentes atitudes – e concepções – dos Mbyá-Guarani em relação as suas fronteiras étnicas: uma voltada para o interior e outra para o exterior. Toda fronteira tem dois lados. A distinção é dada na comparação de um lado com o outro. Mas, para cada lado são empregados sinais diacríticos diferentes para fazer a distinção. Os Mbyá-Guarani, internamente, para mostrar para eles mesmos que são diferentes dos demais grupos, acionam a totalidade do sistema culinário, tudo que diz respeito à *orérembiú*. É Mbyá-Guarani que come a *orérembiú*, quem não come pertence a outro grupo étnico. É uma fronteira “espelhada”, que se volta para o interior. É como os Mbyá-Guarani se reconhecem diferentes dos demais grupos. E isso só é possível porque todos os Mbyá-Guarani conhecem a fundo a sua comida tradicional e também conhecem a comida dos *juruá*. Todos sabem as diferenças entre os dois sistemas culinários. Já na outra situação a intenção é que os *juruá* reconheçam os Mbyá-Guarani como um grupo autônomo, como um “outro grupo”, etnicamente diferente. A fronteira construída pelos sinais diacríticos é voltada para o exterior. São os grupos exteriores que devem perceber diferenças étnicas em relação aos Mbyá-Guarani. Mas, são os próprios Mbyá-Guarani que precisam fornecer os símbolos contrastantes³⁵². Neste caso, o milho tradicional é associado como sinal diacrítico. Isto porque o milho é reconhecido dos dois lados da fronteira étnica. E o uso de um milho “diferente” (particular) faz com que os grupos do outro lado da fronteira reconheçam os Mbyá-Guarani

³⁵² De certa forma, a *orérembiú* também serve como um sinal diacrítico, mesmo tendo seu conteúdo desconhecido pelos demais grupos. Basta os outros grupos terem ciência de que a comida tradicional Mbyá-Guarani é diferente das demais etnias. Porém, para pontuar esta diferença é preciso mostrá-la, e assim os Mbyá-Guarani teriam que mostrar os seus pratos tradicionais, o que eles não intencionam fazer – a não ser em situações bem controladas. Mas, a comida tradicional serviria como sinal diacrítico da mesma forma que uma língua ou um dialeto peculiar a um determinado grupo. Os outros grupos, mesmo não sabendo falar a língua, desconhecendo o seu conteúdo, se reconhecem diferentes. A língua como símbolo é inteligível porque todos os grupos falam uma língua, mas cada um, uma língua diferente. O mesmo ocorre com a comida. Todos os grupos comem, mas cada um, uma comida diferente. Se para a língua ser usada como sinal diacrítico não é necessário que os demais grupos conheçam as suas palavras, por que para a comida tradicional é necessário o conhecimento dos pratos? Julgo que o contraste reside justamente na diferente comunicabilidade entre palavras e pratos. Palavras em outra língua são diferentes por si só, comidas de outras etnias precisam ser vistas e provadas para que seja atestada a diferença.

em sua individualidade. Em suma, os sinais diacríticos variam. Uns são de uso doméstico, outros se destinam ao exterior. Alguns fazem o grupo se reconhecer diferente dos demais, outros fazem os demais grupos se diferenciar dos Mbyá-Guarani. Tudo depende de para quem se destinam os sinais diacríticos. Eles são sempre “para”: para o interior ou para o exterior.

Então, para os Mbyá-Guarani, ser Mbyá-Guarani é comer como um Mbyá-Guarani. Para os *juruá*, ser Mbyá-Guarani é comer milho tradicional, um sinal diacrítico definido pelos próprios Mbyá-Guarani. O problema é que a maioria dos Mbyá-Guarani atualmente não está conseguindo obter os seus alimentos de forma tradicional. Isso, pelo atrelamento dos vários elementos, afeta o sistema culinário do grupo como um todo. A ausência da alimentação tradicional põe em risco os objetivos divinos do grupo e os impõem o perigo da animalidade. Disso decorrem problemas de organização social e de saúde³⁵³, afetando também a sua identidade étnica. No capítulo seguinte abordarei as dificuldades alimentares enfrentadas pelo grupo e como eles continuam sendo Mbyá-Guarani sem poder contar com muitos de seus alimentos tradicionais.

³⁵³ Ver seções 4.1 e 4.2.

5 - Os “indigestos” *juruá*

a “normalização” dos comportamentos alimentares ainda não se tornou irreversível: se os modelos de consumo tendem a se assemelhar cada vez mais, sua homogeneidade permanece bastante relativa e mais aparente do que real, já que os elementos que têm em comum são, de fato, interpretados segundo a cultura de cada povo e país, inserindo-se em estruturas ainda fortemente marcadas pelas particularidades locais que, por sua vez, foram-se formando na seqüência de um processo histórico longo e articulado. [...] a tendência a uma homogeneidade maior dos comportamentos engendra, por reação, um forte apego à sua própria identidade (Flandrin e Montanari, 1998a, p. 867).

Até o presente ponto foi abordada a alimentação tradicional Mbyá-Guarani. A alimentação que, em um recorte êmico, os Mbyá-Guarani apontam como ideal para o seu grupo. A alimentação Mbyá-Guarani deve ser como descrita acima. Contudo, muitos dos aspectos alimentares apresentados não podem mais ser praticados pelos Mbyá-Guarani, sobretudo nas aldeias onde realizei o trabalho etnográfico. A comida tradicional – considerando todo o conjunto de elementos do sistema culinários – é a comida do passado. É comida carregada de nostalgia. É também a comida que os Mbyá-Guarani esperam voltar a comer em breve.

Os Mbyá-Guarani desconsideram a dinamicidade cultural. Logo, também desconsideram a dinamicidade alimentar. Para eles tudo se reproduz há milhares de anos, desde a criação deste mundo, seguindo as normas estabelecidas pelas divindades. O conceito de criação e inovação é nulo entre os Mbyá-Guarani, eles apenas reproduzem as criações divinas. O modelo de vida Mbyá-Guarani, que os conduz ao *aguyje*, é reproduzido desde os primórdios. Se mudarem o modelo, inclusive no que tange à alimentação, não poderão atingir o *aguyje*. Segundo os meus interlocutores Mbyá-Guarani ainda hoje eles estariam vivendo exatamente como no passado, vivendo conforme seu *ñande rekó*, mas os *juruá* os impediram de dar continuidade ao seu modo de ser. Para eles, toda a transformação em sua sociedade – e, consequentemente, em sua alimentação – é “culpa” dos *juruá*. São os *juruá* que os impedem de retomar os modelos do passado. De certa forma os Mbyá-Guarani têm razão na argumentação, mas existe também a dinamicidade comum a todos os sistemas culturais. Esta

dupla dinâmica (“livre” e “imposta”) será abordada de forma resumida a seguir no que diz respeito aos hábitos alimentares Mbyá-Guarani³⁵⁴.

Recapitulando parte do que foi exposto no item 2.9.1, os colonizadores se valeram de técnicas indígenas, sobretudo alimentares, para poderem se estabelecer no Brasil. Mas, além disso, os mesmos colonizadores foram responsáveis pela dizimação de vários grupos indígenas. Neste processo, os ancestrais dos atuais Mbyá-Guarani passaram séculos fugindo do contato com os brancos, refugiando-se em locais de difícil acesso. Contudo, a interminável expansão da sociedade nacional fez com que, atualmente, o contato entre os Mbyá-Guarani e os brancos fosse inevitável. Os Mbyá-Guarani não têm mais para onde fugir e, como eles mesmos afirmam, hoje eles estão “vivendo no meio dos brancos”. Literalmente no meio, posto que as áreas Mbyá-Guarani se caracterizam como “ilhas” incrustadas na sociedade nacional³⁵⁵ (Ladeira, 1994; Linhares e Tempass, 2007; Tempass e Baptista da Silva, 2009).

Neste contexto, os Mbyá-Guarani perderam as suas terras. Áreas antes ocupadas pelos Mbyá-Guarani atualmente são propriedades privadas, foram divididas e cercadas. Outras áreas viraram parques de proteção ambiental, também inacessíveis aos Mbyá-Guarani. Quase nada restou das áreas originariamente ocupadas por este grupo. Hoje, a maioria das aldeias se encontra em uma área reduzida e sem condições práticas e simbólicas de sobrevivência dos Mbyá-Guarani. São áreas ecologicamente degradadas, que não propiciam aos Mbyá-Guarani as atividades de caça, pesca e coleta. Muitas delas não possuem matas e nem rios. São áreas limitadas e com solos fracos que não favorecem a horticultura. Isso sem falar nos inúmeros acampamentos de Mbyá-Guarani na beira das estradas.

É bem verdade que as atuais áreas ocupadas pelos Mbyá-Guarani, ao menos uma parte significativa delas, localizam-se próximas a áreas de boa mata. Os Mbyá-Guarani são vizinhos das terras que deveriam ser suas. Isso é estratégico, pois mesmo não lhes pertencendo, os Mbyá-Guarani se valem das matas e dos rios adjacentes às suas aldeias (Linhares e Tempass, 2007). Na concepção deles, o espaço é contínuo, não existem limites e fronteiras. Esse uso das áreas adjacentes é facilmente percebido quando observamos as cercas divisórias no entorno de qualquer aldeia. Estas, postas pelos vizinhos, são trabalhadas pelos

³⁵⁴ Uma análise mais completa sobre a dinâmica relacionada à dependência dos Mbyá-Guarani junto à sociedade envolvente pode ser encontrada em Tempass (2005a).

³⁵⁵ No passado, o vasto território que configura o mundo Mbyá-Guarani já era ocupado de forma descontínua, como “ilhas”. Só que entre as “ilhas” Mbyá-Guarani habitavam outros grupos indígenas. Hoje os *juruá* ocupam o espaço entre as “ilhas” Mbyá-Guarani e, pior ainda, ocupam as próprias “ilhas”. A sociedade envolvente ocupou as terras tradicionais dos Mbyá-Guarani, se aproveitando da mobilidade do grupo. As “ilhas” de hoje são muito menores que no passado, sendo que muitas delas “sumiram”. Cf. Baptista da Silva, Tempass e Comandulli (2009).

Mbyá-Guarani para facilitar a transposição. Servem muito mais como varal do que impedem a passagem. As cercas estão nos caminhos, sem seccioná-los. Demarcam, mas não limitam. Alguns proprietários vizinhos permitem a circulação dos Mbyá-Guarani em suas terras. Outros não permitem, mas os Mbyá-Guarani circulam assim mesmo, sorrateiramente. Assim, podemos afirmar que, mesmo sem aldeias ideais, os Mbyá-Guarani tentam manter algumas atividades de caça, pesca e coleta. Mas, estas agora ocorrem de forma muito diferenciada. São muito menos rentáveis.

Em suma, os Mbyá-Guarani não possuem mais condições de produzir de forma correta e suficiente os seus alimentos tradicionais. Isso se dá por culpa dos *juruá*, que tomaram e cercaram as suas terras. E é justamente no “mundo *juruá*” que os Mbyá-Guarani buscam estratégias alimentares alternativas a sua *orérembiú*. São alimentos e formas de obtenção da sociedade envolvente, mas trabalhadas a partir da cosmo-lógica Mbyá-Guarani. Os ingredientes e as técnicas podem ser dos *juruá*, porém, o uso é feito segundo o *ñande rekó* do grupo.

No que tange a horticultura, os Mbyá-Guarani, muitas vezes sem outras opções, já vêm empregando sementes de *juruá*, adubos e agrotóxicos (principalmente veneno contra as formigas). As sementes de *juruá*, por não possuir origem divina, podem ser plantadas sem que sejam realizados ritos na *Opy*. Elas não precisam ser rezadas para crescer. Também não precisam ser guardadas de uma safra para outra, porque não há nenhuma necessidade dos Mbyá-Guarani darem continuidade a estas espécies. Ou seja, o aproveitamento é total. As sementes de *juruá* também não carregam uma história e não servem para estabelecer ou manter alianças³⁵⁶. Um leigo poderia rapidamente concluir que o uso de sementes dos *juruá* é muito mais fácil que o emprego das sementes tradicionais. Os Mbyá-Guarani estariam “avançando” com as novas sementes – ou, termo pior ainda, “evoluindo”. Contudo, os frutos obtidos através das sementes de *juruá* não agradam o paladar dos Mbyá-Guarani. As suas espécies tradicionais são infinitamente mais saborosas. Mas, o mais importante é que as sementes do *juruá* não proporcionam o *aguyje*. Justaposto a isso, os alimentos obtidos através das sementes de *juruá* causam doenças.

Muitos Mbyá-Guarani prestam serviços como “peões” para fazendeiros lindeiros às *tekoá*. O trabalho, sem nenhuma formalização legal, é contratado por jornada. Sendo que os Mbyá-Guarani só vão trabalhar quando “estão com vontade”. Como a remuneração é baixa, o “estar com vontade” muitas vezes coincide com a necessidade de ganhos monetários rápidos.

³⁵⁶ Só se forem alianças entre os Mbyá-Guarani e os *juruá*.

Com esse trabalho os Mbyá-Guarani aprenderam – e aprendem – a lidar com as sementes dos *juruá*. Eles trabalham com as técnicas e equipamentos dos *juruá*. O interessante é que estas técnicas não são levadas – ao menos diretamente – para o trabalho na horticultura tradicional Mbyá-Guarani. Dentro das aldeias eles continuam aplicando os seus conhecimentos tradicionais, inclusive sobre as sementes de *juruá*.

Todavia, algumas técnicas agrícolas da sociedade envolvente já estão sendo empregadas nos roçados dos Mbyá-Guarani, mesmo a contragosto. Os Mbyá-Guarani só se valem das técnicas dos *juruá* quando o seu modo tradicional de produção não se faz possível. O uso das novas técnicas decorre de cinco razões, muitas vezes justapostas: 1) a atual necessidade de obter dinheiro faz com que o tempo, antes dedicado à horticultura tradicional, agora seja aplicado em outras atividades monetariamente rentáveis; 2) O solo das *tekoá* é pouco fértil; 3) a área passível de uso para a horticultura nas *tekoá* é insuficiente e/ou não possibilita o “rodízio” do roçado, no que é baseado o modelo horticultor tradicional Mbyá-Guarani; 4) as sementes de *juruá* necessitam de cuidados de *juruá*, das técnicas da sociedade envolvente; e 5) o uso de novas técnicas é meio que “imposto” aos Mbyá-Guarani por ONGs e instituições governamentais, que objetivam ensinar os indígenas a plantar, obtendo, assim, o desenvolvimento sustentável³⁵⁷. O último item listado é curioso, posto que, ao menos para mim e para os meus interlocutores, os Mbyá-Guarani dominam tanto as suas formas de cultivo tradicionais quanto as dos *juruá*³⁵⁸.

A adoção das técnicas de cultivo da sociedade envolvente ocorre na proporção da escassez de recursos naturais das *tekoá*. Quanto pior for a área, mais forte é presença das técnicas *juruá*. Voltando às considerações já apresentadas baseadas em Descola (2002) e Sahlins (1990), uma nova técnica, para ser adotada, precisa ser compatível com o sistema técnico pré-existente. Assim, uma nova técnica nunca implica em uma ruptura com o sistema vigente. Ao mudar ela permanece. Esse é o caso do emprego de enxadas, facões e machados de ferro. Eles se “encaixaram” no conjunto técnico Mbyá-Guarani, sem alterar as relações com os demais itens do sistema cultural. Um equipamento foi simplesmente trocado por outro

³⁵⁷ Cada aldeia apresenta diferentes configurações das razões listadas. Em algumas pode-se observar todas elas, noutras observa-se apenas uma ou outra, de forma tímida. Volto a analisar algumas destas razões um pouco mais adiante.

³⁵⁸ A questão está muito mais no “querer” do que no “saber”. Os Mbyá-Guarani sabem cultivar como os *juruá*, mas não o fazem porque isso vai contra o seu *ñande rekó*. Contudo, o etnocentrismo e o preconceito em relação aos indígenas, historicamente dado, faz com que os gestores de políticas públicas vejam os Mbyá-Guarani (e os outros grupos indígenas) como “ignorantes”. Mais “ignorantes” são eles, pois ignoram que o saber indígena só não está sendo praticado por falta de condições ambientais.

mais eficiente, sem que isso afetasse o modo de produção tradicional³⁵⁹. Em outras palavras, eles não alteraram a *orérembiú*.

O problema, ao menos entre os Mbyá-Guarani, são as técnicas de outra ordem. As técnicas da sociedade envolvente não condizem com o conjunto de relações técnicas vigente entre os Mbyá-Guarani como adubação, irrigação, uso de agrotóxicos e de maquinários. Os produtos obtidos através destas técnicas não são *orérembiú*. Cargas de adubos são frequentemente descarregadas nas aldeias, sempre a título de “doações” – desconheço algum Mbyá-Guarani que tenha comprado algum adubo. Os agrotóxicos são menos utilizados porque os Mbyá-Guarani têm muito medo dos “venenos”, mas os venenos contra formigas são muito comuns. Irrigação eu só presencie na aldeia da Estiva, onde, inclusive, uma caixa d’água foi erguida no meio da horta³⁶⁰. Máquinas agrícolas são muito utilizadas na preparação da terra, sobretudo para realizar o trabalho de “destoca” que é a limpeza do terreno para o primeiro roçado³⁶¹. As roças adquiriram um novo visual. Linhas retas e cercas formam a paisagem.

Adubação, irrigação e o uso de agrotóxicos vão contra os princípios produtivos ensinados pelas divindades. Os Mbyá-Guarani tradicionalmente não precisam adubar e/ou irrigar as suas plantas, basta executar os ritos que os deuses providenciam o seu crescimento. Realizando os ritos, Tupã providenciará a chuva. Por isso os Mbyá-Guarani costumam dizer que as suas plantas “são rezadas”. E é por isso que recentemente, por meio de um projeto da EMATER, foram fornecidos materiais para que os Mbyá-Guarani construíssem suas *Opy*. Sem *Opy*, a “casa de rezas” dos Mbyá-Guarani, não há atividade produtiva. A construção de uma *Opy* é o primeiro passo para a produção alimentar³⁶². As novas técnicas fazem com que o trabalho ritual (na *Opy*) seja substituído pelas atividades de irrigação e adubação. Quando as sementes são de *juruá* não há necessidade dos ritos na *Opy*, já que elas não possuem origem

³⁵⁹ Como aponta Descola (2002), a tentativa de implementar o machado de ferro em sociedades “primitivas” com o objetivo de aumentar a produtividade fracassou em função das demais relações técnicas e sociais. O mesmo número de árvores continuou a ser derrubado, mas agora com mais rapidez. O tempo economizado com a derrubada das árvores foi destinado a outras atividades socialmente desejáveis. O número de árvores derrubadas, mesmo com a rapidez do machado de ferro, não foi elevado porque os indígenas não produzem excedentes. Segundo José Otávio Catafesto de Souza (1987) isso também ocorreu entre os Mbyá-Guarani, que na época da conquista não aumentaram as suas forças produtivas com a introdução das lâminas de ferro.

³⁶⁰ Horta comunitária implementada através de projetos públicos que visam a produção de alimentos “saudáveis” pelos Mbyá-Guarani. Como veremos nas seções seguintes, grosso modo, estes projetos intencionam alterar os hábitos alimentares do grupo, ensinando-os o que devem comer e como devem plantar.

³⁶¹ Os Mbyá-Guarani não possuem máquinas agrícolas. Todo o trabalho com elas realizado é feito por terceiros, geralmente contratados por ONGs ou instituições públicas.

³⁶² Neste intuito, a EMATER auxiliou os Mbyá-Guarani a construírem *Opy* nas *tekoá*. O projeto foi elaborado e desenvolvido pelos antropólogos Mariana Soares e Ignácio Kunkel. Estando as *tekoá* em péssimas condições ambientais, elas não dispõem de materiais para a construção da *Opy*. Por isso o auxílio da EMATER para obter os materiais.

divina. Mas, isso faz com que o contato e as relações recíprocas entre os seres dos três domínios seja enfraquecida, o que nunca é indicado³⁶³. A atividade espiritual como um todo é diminuída.

Imagen 16: Sacos de adubos doados aos Mbyá-Guarani



O uso de agrotóxicos, como os venenos contra formigas, têm suas causas e efeitos relacionados com o mundo sobrenatural. Como observado no capítulo 3, todo alimento é resultado de um trabalho conjunto de vários já. O já de um determinado alimento conta com a ajuda dos já de outras plantas e animais (e até de minerais, como o já da água) para configurar o ambiente necessário para o crescimento do alimento. Isso também diz respeito ao controle das pragas da lavoura. No caso das formigas, ou o já responsável por elas não está “controlando” de forma correta ou os já dos predadores das formigas não estão desenvolvendo o seu papel. Ou ainda, o conjunto de já responsáveis pelo ambiente está em desacordo, propiciando um número além do normal de formigas no espaço. Independente da

³⁶³ Ver seção 3.2.

razão da infestação de formigas, a origem é sempre um problema de comunicação entre os Mbyá-Guarani e os seres do mundo sobrenatural³⁶⁴. Esta comunicação é a parte fundamental do manejo da natureza. Como observou Ramón Fogel, “Si los insectos y otras plagas atacan los cultivos es porque nos apartamos de las viejas leyes que establecen como debemos manejar la naturaleza” (Fogel, 1998, p. 28). Como na adubação e na irrigação, o emprego de agrotóxicos também pode gerar estes problemas de comunicação entre os domínios. O já - ou todo o *kuéry* do já – das formigas ou dos predadores delas podem se sentir lesados nas relações recíprocas entre os diferentes seres colaboradores para a construção do ambiente e, a partir disso, não atender mais aos “pedidos” rituais dos Mbyá-Guarani.

O emprego das máquinas agrícolas pouco afeta as relações com o domínio sobrenatural³⁶⁵, mas afeta os objetivos sobrenaturais dos Mbyá-Guarani (o *aguyje*), posto que estes não estão ingerindo o alimento obtido da forma ensinada pelas divindades. Porém, no que tange a (des)organização social do grupo podemos perceber causas e efeitos. O uso de máquinas desorganiza a divisão sexual do trabalho, altera os papéis de homens e mulheres na horticultura. As máquinas também deixam sem sentido a realização dos mutirões, que são uma das expressões da reciprocidade (*mborayu*) Mbyá-Guarani, e que definem alianças entre diferentes unidades de comida³⁶⁶. Além disso, quando empregado o arado mecânico os Mbyá-Guarani acabam seguindo as “linhas” deste, semeando as suas plantas em “linha reta” – o que não condiz com os ensinamentos dos deuses. As “linhas” do arado também não respeitam o distanciamento tradicional entre as plantas e impede – até certo ponto – o cultivo consorciado de diferentes espécies. Isso é problemático porque o consorciamento é uma expressão do trabalho conjunto de vários já para a produção dos alimentos³⁶⁷. É uma forma de alegrar as plantas. O uso do arado tende, então, a cultivos separados e desequilibrados entre os alimentos. Na forma tradicional uma quantidade X de um produto acarretava em uma quantidade 2X, por exemplo, de um outro. O consorciamento define a variedade alimentar equilibrada entre os vários cultivos. Sem o cultivo consorciado a tendência é que se obtenham quantidades desproporcionais de cada alimento. Na prática, isso tem significado uma maior produção de milho do que dos demais alimentos, fato que aumenta a monotonia alimentar do grupo – como veremos mais adiante.

³⁶⁴ Isso também reflete no domínio natural, porém os seres deste não têm agência. Eles são controlados via sobrenatural, através da intencionalidade dos seus já. Em outras palavras, a comunicação entre os animais, as plantas e os Mbyá-Guarani é sempre mediada pelos seres sobrenaturais.

³⁶⁵ Como me relatou um Mbyá-Guarani, “um trator é muitas enxadas”. A adoção de tratores seria de mesma ordem que a anterior adoção das enxadas, porém em escala maior.

³⁶⁶ Ver capítulo 3.1.

³⁶⁷ Ver capítulo 3.2.

Mas, por outro lado, o uso da maquinaria agrícola dos *juruá* é resultado da desorganização social vivenciada atualmente pelo grupo. Como exposto na seção 3.1, para realizar mutirões os anfitriões precisam dispor de grande quantidade de alimentos para oferecer aos participantes, alimentos hoje em dia muito raros. Por determinação dos *juruá* – com suas leis e governos – muitas das *tekoá* Mbyá-Guarani se encontram assentadas sobre solos impróprios para o cultivo, sendo que em muitas delas o solo é extremamente “duro”, dificultando o seu manejo com pás e enxadas. O solo duro só pode ser cultivado com ajuda de máquinas³⁶⁸. Todavia, o indício mais importante é a falta de tempo para limpar manualmente o terreno. Os Mbyá-Guarani – como veremos a seguir – hoje dependem muito da obtenção de recursos monetários dos *juruá* para sobreviver. Eles precisam dedicar parte do seu tempo em atividades outras, rentáveis monetariamente. O tempo gasto nestas atividade faz falta para o trabalho no modelo horticultor tradicional, forçando os Mbyá-Guarani a recorrerem ao uso das máquinas dos *juruá*.

Contudo, cabe destacar que, apesar do freqüente uso de técnicas e maquinaria de *juruá*, os Mbyá-Guarani sempre “dão um jeito” de cultivar um pouco de suas sementes tradicionais, de forma tradicional, mesmo que isso seja feito na margem de uma rodovia. Para mim isso atesta a vontade dos Mbyá-Guarani em continuar praticando o seu sistema horticultor tradicional, mantendo abertas, com isso, as relações com os *já* e também passando o conhecimento do modelo para as novas gerações. A horticultura de *juruá* só é utilizada por falta de outra opção – ou como dizem os Mbyá-Guarani, “por culpa dos brancos”. Quando resolverem os seus problemas territoriais com a sociedade envolvente eles voltarão a plantar seus alimentos como no passado.

A coleta é uma atividade que continua a ser desenvolvida mesmo em *tekoá* sem matas, principalmente a coleta de materiais para a confecção de artesanato. Mas, esta atividade apresenta com volume bastante reduzido. Ocorre que os Mbyá-Guarani estão tendo que se aventurar em matas adjacentes às aldeias, de forma consentida ou não. Em ambas as possibilidades a coleta é reduzida, para não criar atritos com os *juruá* “donos” da mata³⁶⁹.

³⁶⁸ Tradicionalmente um dos quesitos mais observados pelos Mbyá-Guarani para a definição da área a ser ocupada pelo roçado é a densidade do solo. Os roçados sempre são abertos sobre solos “fofos”. A “fofura” do solo também é um indício de fertilidade. E mais do que isso, as plantas ficam felizes em solos “fofos”. Como será exposto no capítulo 6 os Mbyá-Guarani primam muito pela maciez e pela facilidade de manejo dos seus alimentos e isso está diretamente relacionado com o solo macio e fácil de manejar.

³⁶⁹ O interessante é que neste ponto os proprietários *juruá* adentram a cosmo-lógica Mbyá-Guarani. Os *juruá* também são *já*. Eles são os donos das áreas adjacentes. E é com eles que os Mbyá-Guarani devem se comunicar – fazer a mediação – para ter acesso aos recursos naturais. E, como ocorre com os *já* dos vegetais e animais, os Mbyá-Guarani também fazem de tudo para que os donos das áreas adjacentes não se zanguem com eles, pois assim os proprietários podem cancelar o acesso.

Aliás, os Mbyá-Guarani evitam ao máximo criar atritos com a sociedade envolvente. Como já apontado na seção 3.3, os Mbyá-Guarani estão sempre coletando em suas caminhadas, mesmo quando se aventuram nos domínios urbanos. A diminuição das possibilidades de coleta nas matas aumentou a sua ação fora delas. Os Mbyá-Guarani vão às cidades coletar.

Para voltarem a ter acesso a determinadas frutas, antes coletadas, os Mbyá-Guarani estão plantando pequenos pomares junto às suas casas, numa tentativa de recuperar ambientalmente as áreas. Os resultados são animadores e é com orgulho que os Mbyá-Guarani mostram suas plantas aos visitantes. Se não se pode ir ao mato, traz-se o que é necessário até próximo às suas casas. Nutricionalmente é uma empreitada interessante, porém, a atividade de coleta acaba esvaziada. Como já comentado, coletar não é buscar frutos no quintal. Coletar é caminhar horas pela mata, com uma prévia preparação ritual para localizar e consumir os frutos. Além disso, os pomares não conferem a ninguém o *status* de bom coletor. Contudo, os frutos dos pomares são considerados tradicionais pelos os Mbyá-Guarani, mesmo sendo outra a forma ideal de obtenção³⁷⁰. O problema é que nem todas as plantas alvo de coleta crescem fora da mata, o que faz com que apenas uma pequena parcela da alimentação do grupo seja assim obtida. Se fosse para “plantar” em pomares todas as plantas necessárias para a sobrevivência física e simbólica dos Mbyá-Guarani seria preciso utilizar uma área de centenas de hectares, ou mais, por *tekoá*. Em outras palavras, os pomares teriam que ser verdadeiras matas. Mas, os Mbyá-Guarani pouco se queixam de terem que plantar suas árvores frutíferas. Ao contrário, a idéia lhes é animadora e mesmo recuperando as suas terras ancestrais algumas frutas continuarão a ser plantadas próximas das casas.

Quanto à pesca não há grandes estratégias alternativas para obter o pescado. O jeito é, de vez em quando, pescar nos “rios dos outros”. Para os Mbyá-Guarani, os *juruá* se “adonaram” dos rios, o que, sob certo prisma, não deixa de ser verdade. Alguns rios e lagos pertencem a áreas de proteção ambiental com pesca proibida para os Mbyá-Guarani³⁷¹. Os outros só podem ser acessados via propriedades privadas. Mas, os Mbyá-Guarani não têm livre trânsito nestas propriedades. O jeito é ir “escondido” ou pescar junto às pontes das rodovias (áreas públicas) ou ainda pescar em “valos” (canais de irrigação). Nestes locais a pesca é improdutiva e não se pode realizar os acampamentos de pesca nem pescar com

³⁷⁰ Os frutos dos pomares também possuem origem divina quando são espécies tradicionais dos Mbyá-Guarani. E eles só podem crescer com o trabalho conjunto dos já, mesmo junto às casas.

³⁷¹ Teoricamente para os *juruá* também, mas na prática apenas os Mbyá-Guarani não podem pescar nas áreas. Com fiscalização deficiente, os pescadores *juruá* pescam sem maiores problemas nas áreas de proteção ambiental. No Parque Estadual de Itapuã (PEI), ao encontrarmos restos de fogueira de um acampamento de pesca na “área intangível” (onde nenhum ser humano pode circular), desocupado provavelmente no dia anterior, os “guardas parque” teceram longos comentários sobre os pescadores que clandestinamente pescam no local.

armadilhas e/ou *timbó*³⁷². Os pontos de pesca “acessíveis” aos Mbyá-Guarani não são muito produtivos e, além disso, a água está contaminada pelos *juruá*. Para propiciar os peixes (enquanto alimentos) aos Mbyá-Guarani, algumas iniciativas governamentais fomentaram a instalação de pequenos açudes nas *tekoá*. Mas, a pesca em açudes não tem a menor “graça” para os Mbyá-Guarani, talqualmente a coleta de frutos nos pomares. No açude se obtém o peixe, mas não se faz a pescaria propriamente dita.

A caça é a atividade tradicional mais afetada pelo avanço da sociedade envolvente. Os Mbyá-Guarani acham muito estranho que os *juruá* tenham “destruído tudo” através da caça indiscriminada e predatória e agora tentam impedir que os grupos indígenas cacem. Aliás, os Mbyá-Guarani não entendem por que os *juruá* caçam sem necessidade, abatendo animais simplesmente por esporte ou por medo deles. Mas, alguns *juruá* recentemente – na visão dos Mbyá-Guarani – “viraram ecologistas e não querem mais que matem bichinho”. O problema é que os grupos indígenas, ao reivindicar o seu direito à alimentação tradicional, viraram bodes expiatórios da causa. Para estes *juruá* os índios não devem mais caçar, pois iriam dizimar as espécies. Isso não está ligado, absolutamente, com a realidade Mbyá-Guarani que, como visto nos capítulos anteriores, condicionam a sua sobrevivência às adequadas condições ambientais. Os Mbyá-Guarani dependem das plantas e animais para sobreviver. Qualquer coisa que eles fizerem que possa colocar em risco uma espécie eles terão problemas com os seres sobrenaturais “donos” dela.

Todavia, o discurso dos ecologistas chegou às aldeias e alguns Mbyá-Guarani estão até com medo de serem presos caso sejam flagrados na caça. Se algum estranho chegar a uma aldeia e fizer questões sobre caçadas os Mbyá-Guarani prontamente responderão que eles não praticam a caça. “Não pode pegar bichinho, porque o *juruá* fica brabo”. Isso tem minado as intenções de caça dos Mbyá-Guarani – eles pensam duas vezes antes de sair para caçar. A questão é mais preocupante quando se precisa praticar a caça “nas terras dos outros”, nas matas adjacentes às aldeias. Para eles – e também para os *juruá* donos das terras – é muito diferente ser flagrado em simples caminhadas na mata ou atividades de pesca e coleta do que em atividades de caça. Caçar seria uma “infração” muito mais grave.

Acrescenta-se a isso o fato de os animais para a caça estarem cada vez mais escassos, mesmo nas áreas adjacentes. Diante das dificuldades encontradas para realizar a caça, os Mbyá-Guarani buscaram outras estratégias para praticá-la. Muitos dos caçadores possuem armas de fogo, geralmente espingardas de pequeno calibre. A espingarda entra na atividade de

³⁷² Ver seção 3.5.

caça da mesma forma como a enxada entrou na horticultura. Não há grandes alterações no conjunto da atividade pela simples substituição do arco e flecha pela espingarda. E também não há muitos ganhos em termos de abate de animais com o novo instrumento, pois a espingarda se equipara ao arco e flecha no seu potencial mortífero. A pouca diferença reside no tempo de preparação/obtenção do arco e das flechas³⁷³. Para o uso da espingarda também é preciso menor tempo de aprendizado, menos tempo para apreender a “calibrar” a pontaria. Mas, o estampido das armas de fogo pode assustar os seres da floresta. Talvez esta seja a razão dos Mbyá-Guarani preferirem armas de baixo calibre.

Durante todo o meu trabalho de campo nunca ouvi falar de algum Mbyá-Guarani que praticasse a caça com auxílio de cães. Nem sequer vi um cachorro acompanhar um Mbyá-Guarani em um deslocamento pela mata. Sempre vi os cães serem tratados a “pau e pedra”, como um atestado da sua inutilidade. Contudo, os autores Cristian Ávila (2005) e Elizabeth Pissolato (2007) presenciaram o uso de cachorros na caçada dos Mbyá-Guarani. A informação deve ser procedente, mas a caça com cães não deve ser uma prática amplamente disseminada entre os Mbyá-Guarani, posto que aqui é desconhecida. Isto me faz pensar que tal tática seja uma apropriação recente. Sobre o uso de cães na caça, teço algumas questões que não tenho a pretensão de responder, já que a técnica não é utilizada as aldeias em que fiz o meu trabalho de campo: o animal que auxilia na caçada tem um dono Mbyá-Guarani? Talqualmente os arcos e as flechas os cães pertencem a um determinado caçador? Ou, como os demais animais domésticos que perambulam pelas *tekoá*, estes cães pertencem ao conjunto de membros de uma unidade de comida? O cão caçador recebe um tratamento diferenciado dos demais cães”? Quem mata o animal caçado é o cão ou um Mbyá-Guarani? O cão entra no circuito de distribuição da carne de caça?

Em muitas sociedades o consumo de animais cuja causa *mortis* é desconhecida é proibido (Hernández e Arnáiz, 2005). Também são proibidos o consumo dos animais que não foram mortos pelo homem. Lembro que quando eu era criança meus avós “botaram fora” uma vaca inteira por estas razões. Isso ocorreu no interior do Rio Grande do Sul. Mas, ocorre em várias partes do mundo como, por exemplo, entre os judeus (Dolander, 1998) ou entre os europeus, que têm razões bíblicas (Grottanelli, 1998). Já os Mbyá-Guarani consomem os animais que encontram mortos. Eles apenas verificam a condição de preservação da carne – os que ainda estiverem comestíveis vão para a panela. Não é muito comum os Mbyá-Guarani encontrarem animais já mortos na floresta. Quando muito encontram animais em estado de

³⁷³ Ver capítulo 3.4.

putrefação ou somente o que restou do esqueleto³⁷⁴. Mas, os animais mortos por causas alheias – infelizmente – vem sendo uma importante contribuição na dieta de muitos grupos Mbyá-Guarani que vivem na beira de estradas. Eles recolhem os animais atropelados para comer. O interessante é que eles não lamentam esta condição, pelo contrário, vêem nisso uma das poucas vantagens de residir às margens das rodovias. Do pátio junto às casas ou dos pontos de venda de artesanato eles conseguem avistar um grande trecho da rodovia. Enquanto eles estão nestes locais eles sempre estão de olho na rodovia. Se avistarem um animal atropelado eles rapidamente se deslocam para “pegar” o animal antes que outros carros o atropelem novamente. Animais muitas vezes atropelados não podem ser aproveitados por que ficam completamente esmagados. No Petim os Mbyá-Guarani conseguiram até uma bicicleta para agilizar o resgate do animal.

Contudo, mesmo aplicando estas novas modalidades, os Mbyá-Guarani ainda enfrentam um déficit na obtenção de carnes – a ponto de alguns Mbyá-Guarani mais jovens afirmarem nunca ter provado carne de algumas caças. Animais como anta, paca, veado e *koxi* são os mais difíceis de obter. Mesmo as pessoas mais velhas afirmam fazer mais de vinte ou trinta anos que não consomem estas carnes. Então, como alternativa à escassez de caça, os Mbyá-Guarani vêm se dedicando à criação de pequenos animais em cativeiro. Os animais mais comuns são as galinhas, criadas por todas as unidades de comida que visitei³⁷⁵. Mas, também podem ser encontrados patos, marrecos, porcos e porquinhos-da-índia.

As galinhas se destacam por que delas os Mbyá-Guarani aproveitam praticamente tudo – ovos, carne e penas para a confecção de artesanato. Além disso, elas são de fácil criação, alimentando-se de “coisas” que encontram pelo pátio e/ou restos de comida (que também encontram pelo pátio)³⁷⁶. Segundo os Mbyá-Guarani a criação de frangos é feita unicamente

³⁷⁴ Encontrar animais em estado de putrefação é muito mais fácil do que encontrá-los quando recém foram abatidos, pelo cheiro forte e pela presença de urubus.

³⁷⁵ As galinhas podem ser vistas inclusive nas *tekoá* “recém criadas”. O Cantagalo 3 é uma *tekoá* independente localizada na área do Cantagalo (1). Ela foi criada no final de 2007 e a visitei algumas semanas logo após a chegada dos primeiros moradores. Na ocasião pude perceber um grande número de galinhas que foram trazidas “na mudança”.

³⁷⁶ Os Mbyá-Guarani possuem uma concepção de “lixo” diferente da sociedade envolvente. O descarte do que não lhes servia mais era feito pelo pátio mesmo. Isto não apresentava grandes problemas, pois poucas coisas eram descartadas, e tudo era material orgânico. Com a aquisição de produtos de *juruá*, o “lixo” vem sendo um problema para os Mbyá-Guarani. Quando iniciei o meu trabalho de campo era comum encontrar inúmeras embalagens descartadas nos arredores dos pátios. Até fiz um levantamento do lixo para ter noção dos itens de *juruá* que os Mbyá-Guarani estavam consumindo. Mais recentemente uma boa parte deste lixo já vem sendo “devolvida aos *juruá*”. Em muitas *tekoá* o lixo é agrupado em sacos e entregue aos serviços públicos de coleta. Mas, uma considerável parte dos restos orgânicos (que não são considerados lixo pelos Mbyá-Guarani) continuam pelos pátios, servindo de alimento para as galinhas. Estas também se alimentam de insetos e vegetais que encontram nas proximidades. Criar as galinhas desta maneira é melhor para a saúde delas e também para a saúde de quem as come. Um Mbyá-Guarani chegou a me dizer que eles criam as galinhas de forma “natural”.

por enfrentarem um período de escassez, pela ausência da caça. Mas, quando questionados se abandonariam a criação de galinhas após a reconquista das suas terras a maioria deles afirmou que não. Seu Adorfo, um senhor já bastante idoso e conhecido como conservador ferrenho, me surpreendeu quando afirmou que as “galinhas já são tradicionais dos Mbyá-Guarani”. Apesar de não terem sido criadas por *Nanderu*, as galinhas já vivem há tanto tempo “entre” os Mbyá-Guarani que a divindade já deve ter autorizado o seu uso tradicional. É como se a divindade tivesse “adaptado” as galinhas ao *ñande rekó* Mbyá-Guarani. Essa adaptação é uma forma de criação, é “criar” as galinhas para os Mbyá-Guarani. Já outros interlocutores não se preocuparam com a tradicionalidade para responder a questão. Eles afirmaram que não abandonariam a criação de galinhas pela sua comodidade – as galinhas “crescem sozinhas”, como os animais nas matas. Julgo que esse “crescer sozinhas” indica a participação de outros já para possibilitar o crescimento.

Contudo, os Mbyá-Guarani foram enfáticos em afirmar que nunca trocariam a caça pela criação de animais, como se uma atividade fosse substituir completamente a outra. Voltando às condições ambientais ideais, as galinhas passariam de protagonistas a coadjuvantes. O problema, principalmente para os mais velhos, é que a carne de qualquer animal “criado” tem gosto muito inferior à carne do animal abatido na caça. Muitos autores já registraram esta diferença de sabor entre outros grupos étnicos – ver, por exemplo, Pollan (2007), Cascudo (1983) e Woortmann e Woortmann (1997). Em outros autores é possível perceber que quanto menos “moderna” for a forma de “criação/obtenção” dos animais, mais gostosos eles serão (ZANETTI e MENASCHE, 2007; POLLAN, 2007). É essa uma das razões dos Mbyá-Guarani preferirem a carne de caça. E também deve ser a razão pela qual eles preferem não administrar ração para os seus frangos “criados”.

Mas, a principal razão consiste na própria atividade de caça. Com a caça os Mbyá-Guarani estabelecem uma série de relações com os demais seres do cosmos. A caça é uma dádiva por ser permitida e possibilitada por uma divindade, mas sempre necessita uma contrapartida. Neste esquema de trocas e relações há uma ética. E esta ética da caça, como observou Descola (1998), é desrespeitada caso os indígenas comam um animal que não foi caçado – um animal domesticado. Descola (2006) detectou entre os Achuar que a

Dificilmente eles fornecem ração às suas galinhas. Nenhum Mbyá-Guarani irá gastar dinheiro para comprar ração. Mas, normalmente eles recebem doações de ração nos projetos de desenvolvimento sustentável. A ração é vista como prejudicial, ela contamina as galinhas. E depois contamina os Mbyá-Guarani que as comem. E além disso, a ração é de *juruá*. No Petim as galinhas foram divididas em dois grupos: as normais ou crioulas e as “da Emater”. As primeiras ficam soltas pelo pátio se alimentando “sozinhas”. Estas são as “galinhas boas”. As segundas ficam confinadas em um galinheiro e são alimentadas com ração. Elas não são muito apreciadas mas servem para matar a fome, ainda mais quando as galinhas e a ração são obtidas através de doação.

domesticação de animais abriria conflitos com os espíritos controladores destes. No caso Mbyá-Guarani, da mesma forma, a domesticação criaria problemas de relação com os *já*. Como escreveu Descola,

Os animais domésticos não poderiam pertencer a vários donos simultaneamente e embora os espíritos aceitem, sob certas condições, que os homens venham se servir nos seus rebanhos silvestres em busca de alimento, decerto não suportariam ser totalmente espoliados (Descola, 2006, p. 162-163).

A escassa atividade de caça afeta até o convívio social dos Mbyá-Guarani, posto que quando os Mbyá-Guarani se reúnem no entorno da fogueira para conversar, as histórias mais apreciadas são justamente as de caçadas. Sendo a carne de caça a de maior circulação entre as unidades de comida, a reciprocidade grupal também tem o seu conteúdo reduzido com a diminuição dos produtos da caça. Contudo, o *status* de “grande caçador” não foi perdido com a pouca oferta dos animais de caça, pelo contrário, esse *status* foi reforçado. Ocorre que diante do quadro atual somente um “grande caçador” para conseguir pegar algum animalzinho.

As diferentes estratégias alimentares “impostas” pelo contato com os *juruá* – como descrito acima – são todas resolvidas dentro das próprias *tekoá* ou nas matas adjacentes que deveriam fazer parte delas. São estratégias “internas”, nas quais, mesmo adotando técnicas externas, os Mbyá-Guarani produzem os seus próprios alimentos. Porém, como será visto na seção seguinte, a adoção destas técnicas ainda não supre a demanda alimentar dos Mbyá-Guarani, fazendo com que eles precisem adquirir parte dos seus alimentos no comércio local e/ou aguardar doações alimentares por parte dos *juruá*. Estas são ações “externas”, que visam a obtenção de alimentos produzidos fora das *tekoá*.

5.1 – Dinheiro por comida

Próximo a muitas *tekoá* Mbyá-Guarani existem pequenos estabelecimentos comerciais, os chamados “armazéns de vila”. Nestes estabelecimentos é que são realizadas a maior parte das compras alimentares Mbyá-Guarani. Quando um visitante vai chegando a uma *tekoá*, provavelmente poderá visualizar pelo caminho alguma criança ou adolescente indo ou voltando com sacolas do armazém. As compras são constantes. Porém, os

comerciantes não participam do circuito de reciprocidade dos Mbyá-Guarani, toda compra é necessariamente paga em dinheiro.

São várias as opções para os Mbyá-Guarani obterem dinheiro: venda de artesanato, atividades remuneradas na aldeia, atividades remuneradas fora da aldeia, auxílios tipo “bolsa família”, aposentadoria, o “esperar troquinho”, etc³⁷⁷. Estas atividades são estranhas ao *ñande rekó* Mbyá-Guarani, algumas muito mais do que outras. A menos estranha – talvez por não se configurar como atividade – é o recebimento de aposentadorias. O dinheiro é recebido por uma ou duas pessoas mais velhas, mas é utilizado para a alimentação de toda a unidade de comida. O recebimento da “bolsa família”³⁷⁸, também, pouco afeta o modo de vida dos Mbyá-Guarani, apesar do cumprimento de requisitos burocráticos pouco “familiares” ao grupo – a bolsa família não é familiar³⁷⁹.

As atividades remuneradas nas aldeias dizem respeito a salários que determinados Mbyá-Guarani recebem do governo para exercer as funções de professor bilíngüe ou agente de saúde. Na atividade de professor os Mbyá-Guarani ensinam as crianças a viverem conforme o seu *ñande rekó* fazendo uma “ponte” com os conhecimentos dos *juruá*, hoje muito importantes em função das situações de contato. Os agentes de saúde, trabalhando junto às equipes da FUNASA, realizam uma transposição dos conhecimentos médicos dos *juruá* para a realidade Mbyá-Guarani, adequando-os aos preceitos culturais e curativos do grupo. Já as atividades remuneradas fora das aldeias são, na grande maioria, a venda da força de trabalho para fazendeiros da região. Nesta modalidade os Mbyá-Guarani são contratados por jornada de trabalho, sendo que os dias trabalhados por mês são muito variáveis. Já nas atividades remuneradas realizadas fora da aldeia os Mbyá-Guarani trabalham em atividades que lhes são familiares, embora sejam executadas de acordo com as técnicas de plantio dos *juruá*. Os homens Mbyá-Guarani tradicionalmente trabalham nos roçados, só que agora estão

³⁷⁷ A intensidade de cada uma destas atividades pode ser encontrada percentualmente em Baptista da Silva *et al* (2008), para os Mbyá-Guarani residentes em Porto Alegre, inclusive com dados quantitativos estratificados por *tekoá*.

³⁷⁸ O Bolsa Família é um programa do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, do Governo Federal. O programa visa a transferência direta de renda com condicionalidades para famílias em situação de pobreza e extrema pobreza, conforme a Lei 10.836 e o Decreto 5.209.

³⁷⁹ Um dos requisitos para a concessão da bolsa família é que todas as crianças em idade escolar devem estar estudando. Isso é um problema para alguns Mbyá-Guarani que vivem em *tekoá* onde não há escolas. Alguns moradores de Itapuã, por exemplo, levam todas as semanas os seus filhos para a *tekoá* da Estiva, onde há escola. Esses deslocamentos acabam afetando o viver tradicional dos Mbyá-Guarani, mas eles acabam se submetendo porque necessitam do recurso. Já na aldeia do Petim, independente do recebimento da bolsa família, é consenso entre os Mbyá-Guarani que as suas crianças devem estudar nas escolas bilíngües. Contudo, um entrave burocrático entre os governos municipais impede o oferecimento do transporte escolar aos Mbyá-Guarani. Ocorre que a *tekoá* fica em uma cidade e a escola fica em outra. Os Mbyá-Guarani são, então, duplamente prejudicados, primeiro, por não poderem estudar e segundo, porque isso impede o recebimento da bolsa família.

trabalhando nos roçados da sociedade envolvente. Sob certo ponto de vista estas atividades pouco atrapalhariam o *ñande rekó* Mbyá-Guarani, mas na realidade atrapalham bastante. A questão principal é o tempo despedido nestas atividades, tempo que acaba faltando para outras atividades tradicionais. Ao plantar nos roçados dos outros, os Mbyá-Guarani pouco tempo têm para cuidar dos seus próprios roçados. E assim por diante para as demais atividades tradicionais.

O “esperar troquinho” é uma modalidade para a obtenção de recursos monetários que consiste no deslocamento de mulheres e crianças aos grandes centros urbanos e lá “esperar” que algum *juruá* lhes ofereça algum dinheiro. Na sociedade envolvente tal ação é geralmente vista como “mendigação”, mas para os Mbyá-Guarani esta atividade tem uma conotação bastante diferente. As mulheres Mbyá-Guarani não “pedem” dinheiro, apenas “esperam” que algum *juruá* o ofereça³⁸⁰. Elas se sentam no chão de um ponto bastante movimentado, rodeadas por seus filhos menores, junto a um pano sobre o qual estão expostas algumas poucas peças de artesanato. Como “pista” para os transeuntes elas colocam um pequeno balaio (cestinho) na extremidade do pano, quase no caminho dos transeuntes, que ali depositam algum dinheiro.

A confecção e a venda do artesanato é, de longe, a atividade mais desenvolvida pelos Mbyá-Guarani para a obtenção de recursos monetários³⁸¹. Os itens de artesanato confeccionados são muitos: cestos, balaios, esculturas zoomórficas em madeira, brincos, pulseiras, colares, brinquedos, chocinhos, etc. Aos homens cabe, principalmente, a produção das esculturas zoomórficas, enquanto as mulheres fabricam os demais itens artesanais. A produção de artesanato é uma das atividades mais tradicionais dos Mbyá-Guarani, através dela, inclusive, eram confeccionados os utensílios culinários³⁸². Mas, o artesanato atualmente produzido para comercializar com os *juruá* pouco tem a ver com o produzido tradicionalmente para o consumo interno. Trata-se de uma visão de mercado que visa adequar o artesanato “ao gosto do freguês”³⁸³.

³⁸⁰ Esse “esperar” é um comportamento característico dos Mbyá-Guarani. Mesmo em sua sociedade, dificilmente eles “pedem” diretamente algo, eles sempre dão algumas pistas e “esperam” que os outros lhes ofereçam o desejado. Valéria Assis (2006a) traz uma abordagem mais completa sobre este comportamento, inclusive uma interessante história do “esperar” por um canivete. Sobre o “esperar troquinho”, especificamente, ver Otero (2006) e Ferreira e Morinico (2008).

³⁸¹ Nas *tekoá* de Porto Alegre, por exemplo, setenta e sete por cento dos indivíduos Mbyá-Guarani se dedicam à produção de artesanato.

³⁸² Sobre os utensílios culinários ver os capítulos 4 e 5.4.

³⁸³ Sobre a adequação do artesanato Mbyá-Guarani ao mercado *juruá* ver Assis (2006a) – sobre isso algumas questões também serão retomadas nas seções seguintes. Outra análise sobre o artesanato Mbyá-Guarani pode ser encontrada em Ávila (2005).

Não é apenas o artesanato em si que apresenta diferenças em relação ao passado. O modo de produção e o seu destino também foram alterados. Antes, o artesanato era produzido em menor escala, atendendo apenas à demanda interna do grupo. Era produzido entre outras atividades tradicionais. As mulheres, por exemplo, produziam o artesanato de forma intermitente com a preparação de alimentos e/ou trabalhos na horticultura. O artesanato até podia ser trocado, entrando no sistema de reciprocidade do grupo, mas ele não era “vendido”. Não existia a atividade do vendedor que precisa interagir com um comprador estranho, muitas vezes depois de esperar por horas até que apareça um comprador. O “vender” hoje toma muito tempo dos Mbyá-Guarani, tempo que é subtraído das atividades tradicionais. A “produção” do artesanato também ocupa um tempo elevado do grupo³⁸⁴.

Temos, assim, que o principal problema para o *ñande rekó* Mbyá-Guarani no que diz respeito às atividades remuneradas é o tempo que deixa de ser empregado nas atividades tradicionais. A relação custo-benefício é muito desvantajosa. O tempo empregado para obter dinheiro é muito e o resultado obtido é pouco. Conversando com um grupo de Mbyá-Guarani chegamos à seguinte equação hipotética: para conseguir cinco quilos de um alimento tradicional, em média, os Mbyá-Guarani teriam que trabalhar cerca de uma hora; já para comprar a mesma quantidade em alimentos dos *juruá* é preciso cerca de vinte horas de trabalho em outras atividades remuneradas. A estimativa é alegórica, variando conforme o produto que se almeja comprar e a atividade remunerada que se realiza.

A partir dos dados apresentados podemos concluir que os Mbyá-Guarani só se dedicam às atividades remuneradas por extrema necessidade, por falta de outra opção. O melhor, o mais rentável, seria continuar com as suas atividades de subsistência tradicionais. Mas, os *juruá* – sempre os *juruá* –, ao se apossar das terras tradicionalmente ocupadas pelos Mbyá-Guarani, retiraram a possibilidade dos Mbyá-Guarani sobreviverem unicamente através de suas atividades tradicionais. Antes eles eram “ricos”, só precisavam buscar os alimentos na mata – que os Mbyá-Guarani compararam a um armazém³⁸⁵ (Ávila, 2005). Hoje, precisando trabalhar como *juruá*, eles são “pobres” como *juruá*. Como boa parte da comida hoje vem “de

³⁸⁴ Existem épocas de maior demanda artesanal. No verão de 2006, quando as praias de Itapuã receberam uma grande quantidade de turistas, os moradores da *tekoá* de Itapuã instalaram uma grande rede elétrica para a iluminação noturna dos pátios das casas. Com a iluminação eles poderiam fazer artesanato até bem tarde da noite, a fim de suprir a demanda dos turistas. O problema – dito por outros Mbyá-Guarani – é que à noite as únicas atividades deveriam ser as da *Opy*.

³⁸⁵ E como no armazém, no mato é possível fazer escolhas. Como observou Fausto (2001), o mato é uma campo de escolhas, é nele que se escolhe o que se vai comer. Para os Mbyá-Guarani isso também funciona assim, mas julgo que as escolhas iniciais são feitas na *Opy*, quando os alimentos são solicitados aos deuses. O armazém “mato” funciona sob encomenda.

fora” eles precisam operar no sistema dos “de fora”, eles precisam obter dinheiro. E nesse processo eles são explorados tanto ou mais que os outros trabalhadores *juruá* “pobres”.

Isso é muito complicado. Cada vez que o ciclo se completa a situação se complica ainda mais. É um “círculo vicioso”. Para comprar comida eles têm que obter dinheiro e para obter dinheiro eles têm que deixar de lado a produção tradicional de alimentos. Produzindo menos alimentos eles terão que comprar uma quantidade ainda maior, o que necessitará de mais tempo dedicado a atividades não tradicionais. O pior é que, apesar de todos estes esforços, os Mbyá-Guarani ainda não conseguem obter a totalidade dos alimentos de que necessitam.

Se obter dinheiro é um problema para os Mbyá-Guarani, guardá-lo também é. A sua cultura tem como um dos pilares a não produção de excedentes³⁸⁶. Não por falta de capacidade para produzí-los, eles não produzem porque, tradicionalmente, não é necessário. Como escreveu José Otávio Catafesto de Souza, “o banco do índio é a barriga” (Souza apud Pires, 2007). Não faz sentido “trabalhar” para não comer, “trabalhar” para deixar “apodrecer”. Além disso, existem fortes preceitos cosmológicos que regulam a correta extração de alimentos das matas e do solo. Extrair mais que o necessário é uma atitude que prejudica os membros da sociedade e também os seres dos outros domínios³⁸⁷. E isso está relacionado com o “não guardar”. Não faz sentido reunir esforços para estocar uma grande quantidade de alimentos se o “armazém” está sempre aberto para os Mbyá-Guarani. No caso, o “armazém” é a mata³⁸⁸.

Também não faz sentido querer tirar uma quantidade maior de alimentos da mata visando o consumo no futuro. Em primeiro lugar, as técnicas de conservação são limitadas. Em segundo lugar – e talvez por isso não empreguem outras técnicas de conservação –, a regra entre os Mbyá-Guarani é distribuir, partilhar os alimentos. Se um tem, todos têm comida. Não repartir alimentos é uma atitude anti-social que pode levar à animalidade. Como

³⁸⁶ Os Mbyá-Guarani produzem apenas aquilo que eles precisam. No entanto, no cômputo da produção também estão incluídos os itens utilizados para realizar as práticas de reciprocidade. Os Mbyá-Guarani produzem o que eles próprios irão consumir em suas unidades de comida, e também o que é destinado para oferecer aos membros das demais unidades de comida, através da reciprocidade. Em outras palavras, poderíamos dizer que os Mbyá-Guarani produzem alguns alimentos além do necessário como “economia de prestígio”. A reciprocidade confere prestígio. É um investimento. Ou, como indicou Eric Wolf em outras sociedades, “as relações sociais representam uma espécie de seguro de vida de longo prazo. Espera-se que a extensão de bens e serviços aos outros em qualquer momento dado produza resultados no futuro, na forma de ajuda em caso de ameaça (Wolf, 2003, p. 158).

³⁸⁷ Ver capítulo 3.

³⁸⁸ A estocagem se resume apenas a alguns produtos da roça, que possuem época certa para serem colhidos. Outros são estocados na própria roça, como é o caso do aipim que pode permanecer “plantado” até que os Mbyá-Guarani sintam necessidade de colhê-lo. Mas, como observou Ellen Woortmann em palestra realizada na UFRGS em 2008, “a reciprocidade é uma estocagem simbólica”.

visto, quando uma grande quantidade de comida é obtida repentinamente, como a caça de um animal de grande porte, o alimento é distribuído para uma grande quantidade de pessoas – não pode sobrar “um pedacinho” – resultando em grandes festas nas *tekoá*. Essas regras “cimentam” a sociedade Mbyá-Guarani.

Os Mbyá-Guarani transferem o mesmo princípio para o dinheiro, mas este tem distribuição muito mais restrita. O dinheiro (*pirá piré* – que literalmente significa pele de peixe) é um produto dos brancos e não há regra que force a sua distribuição. Mas, nem por isso ele é guardado, ou economizado. Se muita carne significa festa, muito dinheiro também. É a lógica Mbyá-Guarani. O dinheiro é gasto sem preocupações com o futuro. Quando um Mbyá-Guarani recebe um pagamento vultoso, por exemplo, correspondente a uma semana inteira de trabalho, o dinheiro é empregado em tudo que o detentor da posse desejar – sendo que muitas vezes o dinheiro é usado para atender desejos de terceiros. Come-se “do bom e do melhor”. Quando o dinheiro acabar pode-se voltar a “passar fome”. O dia de hoje sempre é mais importante que o de amanhã. Se hoje se tem dinheiro, ótimo. Se amanhã faltar, paciência. Tal comportamento atesta que originalmente as comunidades indígenas não viviam em regime de escassez, mas sim de fartura.

Lembro bem de uma ocasião interessante ocorrida em uma aula de Guarani proferida por Werá Poty a um grupo de alunos da UFRGS. As aulas eram pagas e havia uma data certa a cada mês para o pagamento ser realizado. Ocorre que na data do primeiro pagamento alguns *juruá* se esqueceram de levar o dinheiro – os *juruá* sempre se esquecem, os Mbyá-Guarani, nunca. O professor Werá Poty então ficou profundamente desapontado e lastimou não poder juntar o dinheiro necessário para comprar um novo modelo de celular. Então, alguns alunos disseram que não havia problema, pois pagariam sem falta na próxima semana – era só questão de esperar mais alguns dias para fazer a compra. O professor então respondeu que havia problema sim, pois ele fatalmente iria gastar o dinheiro em outras coisas. Para ele era impossível economizá-lo. No final, com o dinheiro que havia recebido, ele acabou comprando fraldas para a sua filha, pois ela estava precisando muito.

Faço aqui um parêntese para tratar da noção de escassez, que por muitos anos foi atribuída aos grupos indígenas – e ainda o é no senso comum³⁸⁹. Segundo Carlos Fausto (2001), o discurso da escassez está presente na Antropologia e na Arqueologia em função das

³⁸⁹ Nas reuniões do GT da Funai com os *juruá* moradores nas – ou próximos das – áreas em estudo o que mais se ouviu é que “todos” respeitavam muito os índios, mas que achavam que os índios “mereciam mais” do que simplesmente ficar morando no mato. Mereciam morar na cidade. Chegaram a usar o termo “coitados”, pois tinham que ficar comendo “uma ou outra coisinha que de vez em quando acham no mato”.

dificuldades encontradas pelos colonizadores. Para estes os recursos na mata eram escassos e, logo, também deveriam ser para os indígenas. Para Meggers, a razão da escassez é o solo pouco fértil. Gross aponta como razão os poucos recursos faunísticos. Já Roosevelt vê em ambas as razões anteriores a explicação para a escassez (Fausto, 2001). Mas, outra visão ganha força, e esta se baseia na “fartura” das sociedades indígenas. Na fartura de recursos naturais aproveitados e transformados pelo homem. O discurso da “fartura” foi muito influenciado pelo diálogo com os ambientalistas (Fausto, 2001).

Os Mbyá-Guarani, ou os seus ancestrais, viviam em fartura antes da chegada dos colonizadores. Aliás, estes logo que chegaram já se preocuparam em “acabar” com a fartura dos indígenas. O trabalho jesuítico é um exemplo disso, a fartura dos Guarani foi substituída pela exploração agropecuária e da erva-mate, entre outras atividades financeiramente lucrativas (Lugon, 1977; Bruxel, 1978). O estranho é que, séculos depois, muitos autores ainda defendem a empreitada jesuítica. Como nesta citação de Bruxel:

Viviam os guaranis em despreocupada ociosidade, já que a pródiga natureza nunca lhes deixava faltar o necessário para o sustento: caça e pesca, mel e frutos silvestres, além do que crescia, com tanta facilidade, em sua rocinha. As mulheres amanhavam a terra, preparavam os alimentos e cuidavam dos filhos; os homens se ocupavam em caça e pesca. Custou muito acostumá-los ao trabalho sistemático, nas roças e oficinas (Bruxel, 1978, p. 18).

A fartura era tanta que não era preciso se preocupar com o amanhã, sempre haviam alimentos disponíveis. Porém atualmente, “vivendo junto aos *juruá*”, a fartura cedeu lugar à escassez. Tal quadro necessitaria uma economia de recursos, mas os Mbyá-Guarani têm extrema dificuldade de administrá-los. Ou seja: os Mbyá-Guarani se valem do sistema do *juruá* para obter dinheiro, mas o usam conforme o seu sistema tradicional. Isso é interessante, é uma forma de “carimbar os produtos” da sociedade envolvente com a marca Mbyá-Guarani. Existe uma certa tradicionalidade até para lidar com o dinheiro “dos outros”.

Gastar também é um problema para os Mbyá-Guarani. Gastar exige um grande grau de conhecimento sobre a sociedade envolvente³⁹⁰. Exige usar a lógica dos *juruá*. Dificilmente os Mbyá-Guarani conseguem entender como os *juruá* fazem para estabelecer os preços dos produtos. Para eles, tudo é muito caro. Além disso, muitos dos Mbyá-Guarani, sobretudo os

³⁹⁰ Os Mbyá-Guarani têm o seu *ñande rekó* fundamentado com a vida na mata. Contudo, como observou Kimiye Tommasino, os indígenas se fazem presentes nas cidades desde o princípio delas, desde que elas não passavam de pequenos vilarejos isolados. As cidades de hoje foram erguidas sobre os territórios indígenas, tudo era território indígena (Tommasino, 1995). Então o problema de comprar, ou gastar, já vem de longa data entre os Mbyá-Guarani. Ocorre que atualmente este comprar está muito mais acentuado. De um problema pontual passou a ser cotidiano.

mais velhos, têm dificuldades em lidar com números. Cálculos matemáticos são habilidades que somente os mais jovens possuem. Acompanhei muitos Mbyá-Guarani ao realizarem suas compras. Alguns deles, inclusive, desconheciam números. Outros até conseguiam ler os preços dos produtos nas etiquetas, mas não conseguiam somá-los³⁹¹. Assim, muitos Mbyá-Guarani são reféns da índole dos comerciantes. Estes comunicam o valor das compras aos Mbyá-Guarani que as pagam sem saber se as contas estão corretas. Alguns comerciantes são “honestos”, outros exploram ao máximo a inocência dos Mbyá-Guarani. Estes prejudicam os Mbyá-Guarani desde os simples erros de cálculo até a retenção dos cartões de pagamento de aposentadorias e/ou bolsa família³⁹².

Talvez o problema de os Mbyá-Guarani gastarem muito rápido o dinheiro que obtêm seja também um reflexo do desconhecimento das lógicas de mercado dos *juruá*. É difícil para eles compreender porque quinhentos gramas de um determinado alimento custa vinte vezes mais do que a mesma quantidade de um outro alimento. Sem muita familiaridade com números eles vão simplesmente comprando, caro ou barato, até que o dinheiro acabe. Para eles o caro ou barato é definido unicamente pelo comerciante. Então, o dinheiro dos Mbyá-Guarani acaba muito rápido porque os comerciantes estabeleceram alguns preços muito elevados.

Mesmo enfrentando todas estas dificuldades ainda faltam alimentos para muitos Mbyá-Guarani. E a culpa é dos *juruá*. Contudo, somente após todo este processo é que os *juruá* – fazendo uma “mea culpa”, segundo os Mbyá-Guarani – resolveram fazer alguma coisa para “remediar” a situação. Já que foram os *juruá* que colocaram os Mbyá-Guarani na situação de carência alimentar, nada mais justo que eles os auxiliem a sair dela. Só que, como apontam os Mbyá-Guarani, nem isso os *juruá* fazem direito.

5.2 – Os alimentos doados e as intervenções alimentares

Sem dúvida, os brancos têm muito mais coisas boas para comer do que as que mandam aos índios (Brown, 1973, p. 143).

³⁹¹ Esta mesma dificuldade é percebida quando os Mbyá-Guarani precisam identificar prazos de validade ou ler orientações de uso em um produto. Muitas vezes os Mbyá-Guarani só descobrem se um suco em pó já vem adoçado quando ele é provado. Acompanhei um senhor Mbyá-Guarani nas compras e percebi que ele identificava um determinado alimento unicamente pelas cores e formato da embalagem – não reconhecia o nome no produto.

³⁹² Exemplos de comerciantes que “logram” os Mbyá-Guarani podem ser encontrados em Tempass (2005a, 2008b, 2009a e 2009b).

A epígrafe acima é uma frase atribuída a Cauda Pintada, índio Sioux, em uma recepção a que foi convidado na Casa Branca. É assim que os Mbyá-Guarani vêem as doações que recebem: os *juruá* ficam com as “coisas boas” e doam as “coisas ruins” para os índios. É sobre isso que trata a presente seção.

Enquanto a sociedade envolvente não reconhece as terras tradicionalmente ocupadas pelos Mbyá-Guarani, a solução apresentada para que o grupo não “morra de fome” é a doação de cestas básicas. Mas, cestas básicas de *juruá*, com alimentos de *juruá*. Aliás, as doações não se limitam às cestas básicas, muitos outros bens e serviços são doados aos Mbyá-Guarani. Porém, a grande maioria destas doações é incongruente com o *ñande rekó* Mbyá-Guarani. Os Mbyá-Guarani necessitam, realmente, de somente uma pequena parcela destas doações³⁹³. Mas, a história do contato ensinou aos Mbyá-Guarani que para “ganhar” o que precisam também precisam “levar” o que não precisam. Desta forma, os Mbyá-Guarani aceitam tudo. Isso é estratégico. Isso é interessante. Para eles, se uma pessoa – ou instituição - oferecer alguma doação e estes não aceitarem, essa pessoa não oferecerá novas doações no futuro. Na cabeça dos Mbyá-Guarani, não aceitar uma doação específica significa informar ao doador que não querem receber ajuda nenhuma, de ninguém.

Exemplificando isso, vamos supor que os Mbyá-Guarani estejam passando por dificuldades alimentares – o que já virou uma constante neste grupo. Então, alguém doa alguns pacotes de macarrão para eles. Só que os Mbyá-Guarani não gostam de macarrão - lhes é prejudicial - e eles acabam recusando a oferta. Sendo assim, essa pessoa que doou vai pensar/dizer: “estão passando fome, mas nem quiseram a comida que eu lhes dei”. Se os Mbyá-Guarani disserem que não gostam de macarrão, os doadores provavelmente se espantarão dizendo: “estão passando fome e ainda querem escolher a comida”. “Se estivessem mesmo com fome aceitariam o macarrão”. Estranhas lógicas de doação! Lógicas etnocêntricas. E assim acontece com todas doações recebidas pelos Mbyá-Guarani. Querem sementes de *juruá*? Querem que um trator limpe o terreno? Querem adubos? Querem frangos? Querem um cerca na aldeia? Querem uma horta comunitária? Querem um curso de

³⁹³ Na atual conjuntura os Mbyá-Guarani necessitam, e muito, das doações dos *juruá*. E acabam aceitando “qualquer coisa” porque isso é melhor do que nada. Mas, para manter o seu estilo de vida os Mbyá-Guarani necessitam de outros tipos de doações, compatíveis com o seu *ñande rekó*. Então, para esclarecer este ponto, os Mbyá-Guarani necessitam e não necessitam da maioria das doações dos *juruá*. Não necessitam porque elas não dizem respeito aos preceitos culturais do grupo e necessitam porque, sem as doações ideais, eles precisam se contentar com “qualquer coisa” que recebem.

artesanato? Querem uma padaria? Os Mbyá-Guarani aceitam tudo! Mesmo que as coisas ofertadas não façam sentido em sua cultura (Tempass, 2008b)³⁹⁴.

Voltando às cestas básicas, trago como exemplo uma situação vivenciada na aldeia de Itapuã no ano de 2005, quando Seu Adorfo ainda residia lá. Enquanto estávamos no pátio de sua casa, Seu Adorfo proferiu um longo discurso sobre a situação de fome que ele e sua família estavam passando. Eles haviam feito várias tentativas para obter alimentos, mas no momento não tinham o que comer, a não ser batata-doce. Meu interlocutor mal havia acabado o seu discurso e uma Kombi buzinou na entrada da *tekoá*³⁹⁵. Ele se ergueu desanimado e foi vagarosamente ao encontro do veículo que estava repleto de cestas básicas. Quando voltou, também vagarosamente, ele trazia duas grandes sacolas repletas de alimentos, distribuídas por um órgão governamental. Ele levou as sacolas para dentro de sua casa e voltou para o pátio sem falar nada. Eu fiquei imensamente feliz com o acontecido, pensando que, afortunadamente, agora eles teriam algo para comer. Mas, o Seu Adorfo não estava nada feliz. Quando lhe indaguei sobre o auxílio recebido ele simplesmente respondeu: “é tudo comida de *juruá*”.

No momento registrei o ocorrido em detalhes no meu caderno de campo, mas não atribui muita importância ao fato. Somente um tempo depois me dei conta de que a fome só pode ser saciada com os alimentos da própria cultura. E, talqualmente o que é considerado alimento, cada cultura tem o seu conceito particular de fome. A fome é saciada com alimentos. Como já apontado, os alimentos possuem características nutricionais e simbólicas. Eles nutrem o corpo e também o imaginário (Fischler, 1995). A fome é um fenômeno universal apresentado por homens e animais. Todos sentem fome, tanto ricos quanto pobres. A questão é como cada um sacia a sua fome. Tanto é que numa definição mais pertinente, o “problema da fome”, que tanto aflige a humanidade, deveria ser revisto para o “problema da fome não saciada” (Tempass, 2005b). O problema não é sentir fome – isso todos sentem –, mas sim saciar a fome. Os animais, sem a faculdade de simbolizar, saciam a sua fome apenas

³⁹⁴ Uma outra razão para os Mbyá-Guarani aceitarem “coisas” estranhas a sua cultura pode ser o estabelecimento de alianças com os *juruá*, baseados no seu esquema interno de reciprocidade. Os Mbyá-Guarani julgam importante o fato de conseguir aliados *juruá*. A qualidade e a quantidade de alianças com os *juruá* é fonte de prestígio entre os Mbyá-Guarani – ver seção 3.1. Então, muitas vezes, as ofertas feitas pelos *juruá* são interpretadas como uma solicitação de aliança. Como um presente para iniciar uma relação. Se os Mbyá-Guarani estiverem interessados na aliança não é de bom tom recusar o presente. E assim, nas aldeias Mbyá-Guarani pode-se encontrar uma série de coisas que não lhes interessam. Assim, é preciso ter cuidado com os dados etnográficos. Nem tudo o que é observado em campo é realmente importante na análise. Muitas coisas estão nas aldeias de forma fortuita. Sobre os aliados *juruá* conferir Assis (2006a).

³⁹⁵ Devido aos problemas de relacionamentos deste interlocutor com os demais moradores da aldeia ele possuía uma entrada “particular” na *tekoá*. Um portão exclusivo que fazia a ligação dos “seus domínios” com a rua. Mas, isso é uma exceção - ver seção 3.1.

com a ingestão de nutrientes. Mas, os seres humanos, diferentemente, precisam de nutrientes e símbolos para saciar a fome. É por isso que cada grupo étnico possui formas específicas para saciar a fome. Se o recorte do que é comestível é culturalmente determinado, “o que mata a fome” também é culturalmente definido. Assim, cada diferente cultura apresenta formas específicas de saciar a fome. O arroz e macarrão que saciam a fome dos *juruá*, por exemplo, não saciam a fome dos Mbyá-Guarani.

Pela mesma razão, indivíduos bem nutridos podem afirmar que estão passando fome. Isso porque o alimento que eles comem está incompleto, falta a carga simbólica. Falta também a questão do gosto. Só se sacia a fome com alimentos que são agradáveis ao paladar. O sabor agradável sacia tanto ou mais do que os nutrientes, mas ambos devem ser ingeridos juntos. E, sendo o gosto socialmente construído, somente os alimentos da própria cultura podem saciar a fome³⁹⁶.

As cestas básicas recebidas pelos Mbyá-Guarani contêm apenas alimentos de *juruá*. Estes, apesar de nutrir, não saciam a fome dos Mbyá-Guarani. Sem os seus nutrientes obtidos tradicionalmente os Mbyá-Guarani consomem os alimentos *juruá* – se não consumirem padecem desnutridos³⁹⁷. Contudo, a alimentação produzida com ingredientes de *juruá* é extremamente “monótona”, como a definiram Symone Auzani e Rubia Giordani (2008). As autoras se preocuparam com a monotonia causada pela pouca variedade alimentar da alimentação atual comparada com a tradicional. Isso porque – imagino eu – o gosto tem limites, a ninguém apetece sentir sempre os mesmos gostos. O bom exige variedade. Mas, as cestas básicas não suprem a variedade alimentar a contento. Acrescento que a monotonia também está relacionada com a ausência do simbólico – ou de um simbólico não desejado. Comer sem simbolizar é comer sem gostar. O gosto é cultural como o símbolo, e o nutriente só nutre se simbolicamente for definido pela cultura como comida.

³⁹⁶ É por tal razão que questiono as pesquisas que pretendem medir o número de famintos no mundo, encarando a situação como uma questão nutricional. As milhares de pessoas apontadas em cada pesquisa podem realmente estar passando fome, mas não necessariamente estarão desnutridas. Não basta perguntar para as pessoas se elas estão ou não com fome, é preciso também perguntar o que o termo fome significa para elas. A fome é culturalmente determinada.

³⁹⁷ A desnutrição ocorre em todas as épocas do ano (Wilson e Silveira, 2005), o que nos faz acreditar que ela está dissociada da alimentação tradicional, posto que esta, sim, varia muito em função da sazonalidade. Wilson e Silveira (2005) também relatam que entre 1998 e 2002 ocorreram cento e dois casos de desnutrição somente na aldeia do Cantagalo, com catorze casos de anemia. Sendo que a grande maioria dos atingidos foram crianças entre um e quatro anos. Como veremos a seguir, esta faixa etária é justamente a que precisa de maiores cuidados alimentares. Além disso, nesta faixa etária também foram diagnosticados sessenta e oito casos de diarréia. A população Mbyá-Guarani está em forte expansão populacional (Baptista da Silva et al, 2008), sendo que as crianças são maioria nas *tekoá*. Não sei quantos indivíduos moravam no Cantagalo entre 1998 e 2002, mas em 2008 eram cerca de cento e vinte pessoas. Considerando o crescimento populacional é possível ter uma idéia da proporção de indivíduos que foram acometidos pelas doenças mencionadas.

Contudo, mesmo focando apenas a questão nutricional dos Mbyá-Guarani, as cestas básicas recebidas ainda não são suficientes. Presenciei momentos lamentáveis durante a minha etnografia, por muitas vezes me senti responsável – e fui indiretamente responsabilizado pelos Mbyá-Guarani por pertencer à sociedade envolvente. A fome sempre era denunciada, mas muitas vezes nem era preciso pois ela era patente. Para exemplificar, certa vez presenciei a preparação de uma espécie de sopa para cerca de quinze indivíduos. A sopa consistia em cerca de cinco litros de água, uma batata-doce de cerca de quatrocentos gramas e um pinto³⁹⁸.

Abro aqui um parêntese para explicar as duas formas de desnutrição que podem atingir as crianças Mbyá-Guarani. Na primeira há muitos alimentos disponíveis – inclusive *orérembiú* – mas a criança não se dispõe a comer. Neste caso trata-se de uma “doença de Mbyá-Guarani”, um problema da ligação entre a criança e sua alma sagrada. Provavelmente a alma está querendo voltar para o mundo sobrenatural. No segundo caso a criança apresenta apetite, mas não há alimentos para lhe oferecer. Então, ela não se desenvolverá a contento e a sua alma sagrada também não poderá se desenvolver – vai querer voltar para o seu lugar de origem. Ambos os casos podem levar à morte. Ambos estão ligados à alma. No primeiro caso a alma gera a desnutrição, no segundo caso a desnutrição impede o desenvolvimento da alma – corpo e alma formam um todo indissociável³⁹⁹.

As cestas básicas até poderiam “remediar” o problema nutricional – o simbólico não - vivido por parte dos Mbyá-Guarani. Mas, a distribuição dos alimentos é muito irregular, tanto em relação ao tempo de distribuição quanto aos itens que compõem a cesta básica. A cada distribuição as cestas básicas contêm quantidades e variedades diferentes. Muitos dos produtos chegam às aldeias com a validade vencida, outros com a embalagem violada. A cesta básica que antes nutriu por duas semanas pode na próxima distribuição nutrir apenas por uma semana. O tempo de distribuição também é muito irregular. Em um mês pode ocorrer dos Mbyá-Guarani receberem duas cestas básicas. Mas, também pode ocorrer – como já

³⁹⁸ Alguns pintos foram doados aos Mbyá-Guarani pela EMATER para que, uma vez criados, fornecessem carne e/ou ovos. Mas, diante da fome, os Mbyá-Guarani tiveram que abatê-lo prematuramente.

³⁹⁹ Machado e Silveira (2005) chegam a afirmar que os Guarani não reconhecem a desnutrição infantil como uma patologia. Isso faz sentido se considerarmos que o problema é ou espiritual ou é social. Como escreveram Ferreira e Silveira, “ao pensar sobre saúde e doença, os indivíduos estão pensando sua relação com os outros, com a sociedade, com a natureza e com o mundo sobrenatural” (Ferreira e Silveira, 2005, p. 61). Então, o problema da desnutrição está nas “relações”.

aconteceu – de os Mbyá-Guarani terem que esperar quatro meses para receberem as cestas⁴⁰⁰. Como afirmam os Mbyá-Guarani, eles nunca sabem “quando vão passar fome”.

O ideal seria que as cestas básicas distribuídas entre os Mbyá-Guarani fossem o mais próximas possível da sua cultura. Não é possível fornecer cestas básicas com os alimentos tradicionais dos Mbyá-Guarani, pois estes devem ser obtidos de forma tradicional, o que só os Mbyá-Guarani podem fazer. Mas, é possível oferecer produtos bastante semelhantes aos tradicionais, ao menos no que diz respeito ao sabor. E também em quantidades próximas às proporções consumidas tradicionalmente de cada alimento. Isso agradaria o paladar e possibilitaria as preparações culinárias quase iguais às tradicionais. Nas cestas básicas, por exemplo, o arroz poderia ser substituído por farinha de milho, no lugar do macarrão poderiam ser ofertadas batatas-doce, em vez de farinha de trigo poderia ter amendoim, e assim por diante. Não são alimentos tradicionais – pela sua origem e forma de produção – mas agradariam mais o paladar Mbyá-Guarani.

O clamor dos Mbyá-Guarani – “estamos com fome” – frequentemente chega aos ouvidos dos gestores públicos, representantes de organizações não governamentais e pesquisadores. Alguns destes, de certa forma, ficam “comovidos” e se propõem a “ajudar” os Mbyá-Guarani. Isso é um outro problema para os Mbyá-Guarani porque a ajuda, muitas vezes, objetiva que eles “deixem de ser índios”, que aprendam as “maravilhas” do mundo *juruá*. Como observaram vários autores, entre eles Roque de Barros Laraia (1996), o etnocentrismo é um fenômeno universal. Temos a tendência de considerar as práticas culturais de nossa sociedade como melhores do que as de outras sociedades. Nós somos os certos, os normais, os outros são os “estranhos”. Temos dificuldade em compreender os aspectos culturais das outras sociedades. E as outras sociedades enfrentam dificuldades para compreender os “nossos” hábitos estranhos.

Para exemplificar proponho um exemplo. Imaginem uma nutricionista, por exemplo, acostumada com a higiene de seu consultório e cozinha, que visita pela primeira vez uma aldeia Mbyá-Guarani. Imaginem o que passa pela sua cabeça quando ela avista alimentos estocados pendurados nos esteios das casas, sem a presença de armários e mesas, as panelas enegrecidas pelo fogo, os utensílios culinários “precários” (balaios, porongos, latas e potes reutilizados). Imaginem a nutricionista avistando alimentos dispostos diretamente no solo, “misturados” com animais domésticos. Ou as fervuras sendo mexidas com gravetos juntados pelo pátio. A fogueira faz a vez de fogão. Não há geladeiras, pias, balcões, mesas, etc. Para a

⁴⁰⁰ Análises mais completas sobre a distribuição de cestas básicas entre os Mbyá-Guarani podem ser encontradas em Tempass (2008b, 2009a e 2009b).

nutricionista, provavelmente, aquilo será “a visão do inferno”. Ela pensará que os Mbyá-Guarani são “pobres coitados”, sem higiene, que carecem de ajuda urgente.

Deste estranhamento surgem inúmeros projetos. Alguns querem ensinar os Mbyá-Guarani a cozinar, outros querem ensinar a plantar. São projetadas cozinhas comunitárias, com todo o aparelhamento culinário da sociedade envolvente (fogões, geladeiras, etc.), para que os Mbyá-Guarani possam cozinar com mais higiene e de forma mais “salubre”. Outros projetos visam instalar hortas comunitárias, para que os Mbyá-Guarani comam mais hortaliças e assim sejam mais saudáveis. Com isso, almejam também ensinar os Mbyá-Guarani a comer “coisas” mais “saudáveis”⁴⁰¹.

Os alimentos obtidos através destes projetos são desconexos às práticas tradicionais Mbyá-Guarani. Isso inclui a transmissão de saberes. Entre os Mbyá-Guarani os saberes são transmitidos de pai para filho, da geração mais velha para a mais nova. A aprendizagem ocorre na prática, enquanto os filhos ajudam os seus pais nas tarefas. É um processo longo em que o saber é muito bem vivenciado antes de poder ser aplicado – e novamente transmitido em sua aplicação. Em muitos “projetos” que chegam às aldeias chegam também novos saberes. Saberes de “fora”, que são ensinados por outras pessoas que não são pais dos aprendizes. Um técnico da EMATER, por exemplo, ao ensinar uma nova técnica a um jovem Mbyá-Guarani estará rompendo a forma tradicional de transmissão dos saberes. Além disso, o “aluno” estará desrespeitando – ou desdenhando – a sabedoria dos mais velhos. E os mais velhos são respeitados na sociedade Mbyá-Guarani justamente pela sua grande sabedoria. Isso não ocorre apenas entre os Mbyá-Guarani, Ellen e Klaas Woortmann (1997) descreveram ações semelhantes entre os campesinos de Sergipe. Toda sociedade tradicional corre o risco de ser ensinada pela sociedade “moderna” – “ide e fazei discípulos”.

Maurício Soares Leite escreveu o seguinte sobre as intervenções da sociedade envolvente nas práticas alimentares dos Wari’:

Os Wari’ sabem o que comer, e ainda como, quando e o porquê de fazê-lo. Quaisquer tentativas de intervenção no campo das práticas alimentares não podem desconsiderar a existência de um amplo e intrincado conjunto de idéias, indissociável de sua visão de mundo, a permeá-las. Ignorar ou subestimar a importância dessas idéias é o caminho mais curto para o insucesso dessas intervenções entre os Wari’ (Leite, 2007, p. 121).

Concordo com Maurício Soares Leite, apenas acrescento que respeitar o “conjunto de idéias” do grupo talvez não baste. Julgo que os grupos devem mudar, mas não ser mudados –

⁴⁰¹ A análise destes exemplos pode ser encontrada em Tempass (2009b).

mesmo levando em conta o “conjunto de idéias”. Como já observado, toda cultura é dinâmica. Segundo Marshall Sahlins (1990), a dinâmica é um dos requisitos para a manutenção do sistema. É “mudando” que a cultura se mantém. E quanto mais ela muda, mais ela permanece, e vice-versa. Embora os Mbyá-Guarani não reconheçam as mudanças de seu sistema⁴⁰², a sua cultura também é dinâmica – óbvio. Os Mbyá-Guarani mudam, e os projetos dos *juruá* mudam os Mbyá-Guarani. Mas, mudar é uma coisa, ser mudado é outra bem diferente. É nisso que reside o problema dos projetos.

A dinâmica nos sistemas culinários – e também no conjunto cultural – pode ser de duas ordens: interna e externa. Na dinâmica interna ocorre a mudança “normal”, dada pela própria natureza do sistema, onde novos ingredientes ou técnicas são ressignificados nos termos do sistema pré-existente. Digamos que esta é a dinâmica “boa”, na qual o próprio grupo é “senhor” de suas mudanças, mesmo que de forma inconsciente. Na dinâmica interna a culinária permanece, com todos seus elementos ajustados. Já na dinâmica externa a mudança ocorre de “fora para dentro”, desrespeitando o sistema vigente. Esta é a dinâmica “ruim”, ela é imposta de acordo com o sistema cultural dos “de fora”. Ao sistema vigente são agregadas novas peças que não se encaixam com as antigas (Tempass, 2009b).

Desta forma, preservar a culinária significa preservar o seu direito a mudanças. Ela deve mudar conforme muda o sistema cultural como um todo. E estas mudanças devem brotar do interior da própria sociedade. Com isso quero assinalar que muitos dos projetos da sociedade envolvente que visam “melhorar” a alimentação Mbyá-Guarani na verdade a estão piorando. Grosso modo, estes projetos são empreitadas assimilacionistas, porque acabam “destruindo” o sistema vigente. Quem deve buscar o “melhor” através das mudanças é o próprio grupo. Só ele sabe o que é “melhor”. Respeitar esse saber é preservar uma cultura. A preservação de uma cultura passa pelo respeito ao direito dos membros dessa cultura a traçar seus destinos (Tempass, 2006b).

O interessante é que a dinâmica “interna” pode ser edificada com elementos externos, como será visto na seção seguinte. Antes, porém, é preciso tecer alguns comentários sobre a equação conhecimento alimentar *versus* paladar. Se a alimentação é dinâmica, o conhecimento alimentar também o é. A um mesmo alimento podem ser atribuídas características diferentes, ou até mesmo opostas, de uma sociedade para outra. Ou, em uma

⁴⁰² Para os Mbyá-Guarani a sua alimentação tradicional é exatamente a mesma dos primórdios deste mundo. Os *juruá* não modificaram a alimentação tradicional dos Mbyá-Guarani, eles apenas fizeram com que esta ficasse momentaneamente suspensa. Quando recuperarem as suas terras os Mbyá-Guarani almejam voltar a praticar a sua alimentação exatamente como era antigamente.

mesma sociedade, as características de um alimento podem mudar com o passar do tempo. Como características entendem-se as atribuídas pelos consumidores, as representações simbólicas. Por exemplo, como observado no item 2.6.1, até o século XVII o açúcar era recomendado como “remédio” na Europa, hoje ele é considerado danoso à saúde (Fischler, 1995; Couto, 2007).

Segundo Jesús Contreras Hernández, em palestra realizada na UFRGS em 2007⁴⁰³ referente a uma pesquisa realizada na Espanha, mas que pode ser estendida para o “mundo” ocidental, é normal que os alimentos tidos como saudáveis sejam pouco apreciados, enquanto os alimentos considerados prejudiciais são considerados deliciosos. O pesquisador equacionou os resultados em duas pirâmides, na primeira ele alocou os alimentos classificados pelos entrevistados como mais saudáveis, na segunda pirâmide foram distribuídos os alimentos mais consumidos pela população, por razões de gosto. O curioso é que os alimentos que ficaram no topo de uma pirâmide estavam na base da outra. Ou seja, a população gosta mais dos alimentos pouco saudáveis, e não gosta dos saudáveis. Bom e ruim andam juntos. Bom para degustar, mas ruim para a saúde, e vice-versa. Paladar e nutrição não se encontram.

Sugiro que isso está relacionado com o, cada dia mais rápido, desenvolvimento científico. Novas pesquisas são publicadas quase que diariamente sempre com novas descobertas, que conferem *status* de saudável ou não-saudável aos alimentos. Algumas das pesquisas alimentares nem sequer convergem – uma hora o ovo faz mal, noutra, faz bem⁴⁰⁴. Novos alimentos também chegam diariamente aos mercados. Hernández e Arnáiz (2005) encontraram dezoito mil referências alimentares em um hipermercado espanhol. Diante da abundância de informações científicas, somado ao grande número de alimentos acessíveis, a população não sabe (mais) o que comer (Fischler, 1995; Pollan, 2007; Hernández e Arnáiz, 2005). A abundância de alimentos e conhecimentos aprofunda o dilema do onívoro (Pollan, 2007).

Contudo, arrisco que a grande maioria das descobertas científicas são “desencaixadas” dos sistemas culinários vigentes. A abrangência da ciência é maior que a extensão dos sistemas culinários. A ciência afirma que um determinado alimento é “bom” para a saúde, mas a população o considera “ruim” ao paladar. Na sociedade envolvente as comidas são híbridas de “bons-ruins” - os alimentos bons para a saúde são ruins para o paladar, os bons

⁴⁰³ Palestra proferida em setembro de 2007 na Faculdade de Economia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – Brasil.

⁴⁰⁴ Ver a crônica de Veríssimo no capítulo 2.7.

para o paladar são ruins para a saúde. Isso é muito curioso, posto que o conhecimento alimentar e as predileções do paladar são – ou deveriam ser – elementos constitutivos de um mesmo sistema culinário. Saber e sabor, em condições normais de dinâmica, andam juntos. Em algumas línguas os termos saber e sabor têm, inclusive, a mesma origem. Como escreveu Maria Eunice Maciel, “saber e sabor têm uma origem parecida, do latim *sapere* ‘ter gosto’. Ter conhecimento e ter sabor se confundem – o gosto é também conhecimento” (Maciel, 2001, p. 151, grifo da autora). Quando um muda, o outro também muda – ambos na mesma direção. O problema é que o desenvolvimento científico está “atropelando” os demais elementos dos sistemas culinários. A mudança no saber está ocorrendo em maior velocidade – e de forma desconexa – que nos demais elementos, inclusive no sabor.

O interessante é que a ciência busca o “bem-estar alimentar”, mas até este “bem-estar” pode ser questionado.

Se a evolução dietética permitiu eliminar numerosos riscos patológicos, ela acabou criando outros. Com efeito, todos os oncologistas afirmam que se levantou o problema das doenças cardio-vasculares e neoplásticas à medida que aumentava o bem estar alimentar (Sorcinelli, 1998, p. 803).

O gosto é socialmente construído. Esta construção se dá de acordo com o sistema culinário, levando em conta também os conhecimentos alimentares. A construção, ou a alteração dos construtos, se dá de forma lenta, muitas vezes de uma geração para outra. Mas, a ciência dos modernos foi isolada dos sistemas culinários, recomendam ou não recomendam alimentos sem levar em conta o “gosto” edificado em um sistema culinário. Julgo ser esta uma das razões para o grande consumo de “bons-ruins” no mundo ocidental. Também este deve ser um sintoma da “gastroanomia” de que nos fala Claude Fischler (1995).

Porém, nos sistemas culinários de sociedades indígenas e outras sociedades tradicionais – ou mesmo no passado na sociedade ocidental – a “gastroanomia” não é observada. Nestes sistemas, perfeitamente azeitados, todos os elementos constitutivos mudam em consonância⁴⁰⁵. A dinâmica é total. Saber e sabor andam juntos. O saber produz o sabor – não como na ciência ocidental que destrói o sabor. Os alimentos das sociedades tradicionais são “bons-bons”. O que é bom para saúde também é bom para o paladar. Os alimentos tidos

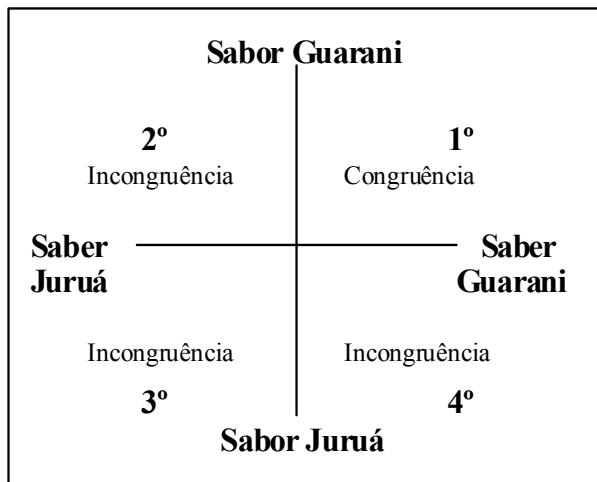
⁴⁰⁵ Quando uma sociedade tradicional passa a ser dependente da alimentação da sociedade envolvente a “gastroanomia” aparece. Ela não pode mais operar com a sua lógica alimentar e precisa se valer da lógica dos “modernos” que, mesmo com a Ciência, não possuem muita lógica. Ocorre então, como observou Esther Katz (2006) no México, que os indígenas passam a não saber o que comer. Contudo, como será visto, entre os Mbyá-Guarani isso não ocorre bem assim. A lógica Mbyá-Guarani é estendida por sobre os alimentos da sociedade envolvente.

como mais saudáveis também são os mais apreciados – e por isso são mais consumidos. Nestas sociedades há uma única pirâmide.

Embora muitos autores não tenham se dado conta do fato, a junção de saber e sabor pode ser percebida em inúmeras etnografias, desde Malinowski (1978), com suas considerações sobre o consumo de inhame, taro e cana-de-açúcar entre os trobriandeses, até as pesquisas mais recentes – não necessariamente entre sociedades “tradicionais”. No artigo de Terhorst e Schmitz (2007), sobre os agricultores familiares do Vale do Taquari, é possível perceber como a banha de porco passou da condição de “ouro branco” para um alimento prejudicial à saúde em função de avanços nas concepções científicas. O porco “tipo banha” perdeu lugar para o porco “tipo carne”, este último criado para ser comercializado, justamente pelas suas representações mais saudáveis que vogam na sociedade envolvente. No entanto, alguns porcos “tipo banha” ainda são criados em separado, do modo como eram antigamente. Estes, além de considerados saudáveis também agradam o paladar. Para o consumo interno, saber e sabor andam juntos. Já para a comercialização os saberes vieram de fora e os sabores se destinam igualmente aos de fora. Neste caso, o saber impôs um novo sabor.

Voltando aos Mbyá-Guarani temos que este grupo, tradicionalmente, aprecia e consome em maior quantidade os alimentos que são considerados saudáveis. Tradicionalmente não há “gastroanomia”. Mas, o contato com a sociedade envolvente está suscitando dúvidas alimentares entre os Mbyá-Guarani. Muitas informações alimentares geradas pela sociedade envolvente adentram as *tekoá* todos os dias, seja através dos “projetos” comentados acima, seja através de programas culinários veiculados pela televisão e captados nos lares Mbyá-Guarani. Atualmente eles operam com “dois saberes” culinários, o tradicional e o “moderno”. Da mesma forma operam com “dois sabores”, cada um oriundo de uma sociedade. Das quatro combinações possíveis entre os termos, somente uma é congruente: o saber e o sabor tradicionais. Colocando isso em um plano cartesiano – conforme o esquema abaixo – deveríamos ter dois agrupamentos congruentes e dois incongruentes, mas não é isso que ocorre porque o sistema *juruá* é incongruente por si só no que tange a relação de saber e sabor.

Diagrama 2: Relação entre sabor e saber Mbyá-Guarani e *juruá*



Fonte: Elaboração própria.

Se os *juruá* mal conseguem lidar com as incongruências de saber e sabor de sua culinária, como os Mbyá-Guarani lidam com isso? Os Mbyá-Guarani, como exposto, estão se vendo obrigados a adquirir uma grande parcela dos alimentos entre os *juruá*. Estes alimentos são bons ou ruins? Qual dos saberes que os classifica como saudáveis ou não? É sobre este tema que versa a próxima seção.

5.3 – Digerindo o indigerível

Voltando a algumas questões apresentadas nos capítulos anteriores, podemos afirmar que para alcançar o *aguyje* é necessário uma cadeia de perfeições. O *aguyje* é a perfeição do ser, a completude. Um ser perfeito significa um conjunto corpo-alma perfeito. Para a perfeição do ser o ambiente deve ser perfeito, as relações sociais também. A perfeição do ser é obtida – entre outras coisas – através da perfeição dos alimentos, criados pelos deuses e obtidos com o auxílio destes, segundo a cosmologia do grupo. O alimento perfeito é a *orérembiú* (“nossa comida”), que está relacionada com tramas culturais Mbyá-Guarani. Como visto, ser “perfeito” é comer *orérembiú*. Mas também, ser Mbyá-Guarani é comer *orérembiú*.

Como afirmam os Mbyá-Guarani, a *orérembiú* é “tudo de bom”. E além disso ela é muito apreciada. O sabor é “perfeito”. Ela é deliciosa. Isso é óbvio, pois como poderiam ter

gosto ruim os alimentos criados pelos deuses? Disso podemos concluir que não há nenhum “sacrifício” para os Mbyá-Guarani se manterem saudáveis e buscarem a transposição para o domínio sobrenatural. O interessante é que para atingir o *aguyje* os Mbyá-Guarani podem fazer e comer tudo o que gostam. A satisfação pessoal, relacionada com a alegria da alma, é uma das condições do *aguyje*.

Em oposição, a comida dos *juruá* recebe todos os adjetivos contrários. Ela tem sabor ruim e é prejudicial à saúde⁴⁰⁶. Ela é cara, obtida e negociada sob interesses de enriquecimento pessoal. O trabalho por trás da comida dos *juruá* é infeliz. O alimento é extraído de um meio ambiente inadequado, modificado pelo homem. A comida dos *juruá* não tem alma, não tem origem divina. Ela impede a perfeição do ser e direciona para a animalidade. Além disso, atrapalha as relações de reciprocidade que, como já havia apontado Mauss (1974), tem nos alimentos o seu principal mecanismo⁴⁰⁷. Em suma: a comida dos *juruá* é “ruim”. Em tudo ela é imperfeita. Seres ruins, sabores ruins.

Os *juruá* são ruins para os Mbyá-Guarani. Isso por diversos motivos, mas principalmente porque retiraram as terras tradicionais da etnia e, assim, estão os forçando a comer comida de *juruá*. E a comida de *juruá* é ruim. Seria esta uma nova aplicação para o “dize-me o comes que te direi quem és”? – adágio clássico de Brillat-Savarin (1995, p. 15). Através da alimentação é possível identificar caráteres? Na visão dos Mbyá-Guarani, sim. O problema é que os Mbyá-Guarani estão tendo que comer a comida dos *juruá*. Estariam eles, assim, em sua própria visão, também se tornando pessoas ruins?

Como já observado, toda comida tradicional possibilita o *aguyje*, mas algumas comidas são mais indicadas do que outras. Para o *aguyje* algumas comidas tradicionais apresentam maior eficiência⁴⁰⁸. O mesmo princípio os Mbyá-Guarani aplicam para os alimentos dos *juruá*, porém com polaridade invertida. Todo alimento de *juruá* é prejudicial, porém, alguns são mais prejudiciais que outros. Para hierarquizar a comida *juruá* os Mbyá-Guarani usam quesitos de afinidade, ou de proximidade. Os alimentos de *juruá* que são bem parecidos com os alimentos tradicionais do grupo não são considerados “tão ruins”. E, os “mais estranhos” são considerados “os mais ruins”. Por exemplo, o aipim do *juruá* não é “tão

⁴⁰⁶ Cf. Tempass (2005a) e Ferreira (2001).

⁴⁰⁷ Os alimentos “comprados” representam uma quebra de equilíbrio nas relações recíprocas também nas sociedades camponesas, como observou Klaas Woortmann (1986). Isso porque, como apontado por Hernández (2005), os alimentos industrializados não têm memória.

⁴⁰⁸ Ver seção 4.1.

ruim” pois se assemelha com o aipim (*mandiô*) dos Mbyá-Guarani⁴⁰⁹. Já a margarina é considerada “muito ruim”, muito prejudicial aos objetivos dos Mbyá-Guarani, posto que não há nada parecido na culinária tradicional Mbyá-Guarani. Desta forma, os Mbyá-Guarani efetuam escolhas alimentares dentre o rol de alimentos dos *juruá* (principalmente os comprados) a fim de minimizar os seus efeitos indesejados.

Contudo, ao adquirir os alimentos dos *juruá*, os Mbyá-Guarani adquirem também um certo conhecimento sobre estes alimentos. Conhecimentos dos *juruá*. Alguns destes conhecimentos são ignorados, outros são considerados na escolha alimentar. Um alimento classificado pelos *juruá* como “natural” será visto assim também pelos Mbyá-Guarani⁴¹⁰. Ocorre que o “natural” dos *juruá* tem vários pontos comuns com as práticas tradicionais de obtenção alimentar dos Mbyá-Guarani. Isso também se aplica aos alimentos “integrais”, que carregam o rótulo de serem mais “naturais” e, além disso, se parecem mais com os alimentos tradicionais dos Mbyá-Guarani. Então, estes alimentos são tidos como “menos ruins”. Ao mesmo tempo, o que os *juruá* classificam como pouco saudável os Mbyá-Guarani classificam de igual forma. Um alimento industrializado, por exemplo, é muito temido pelos Mbyá-Guarani⁴¹¹.

Mas, estas duas formas de classificação podem se cruzar e complicar a questão. Por exemplo, um alimentos industrializado pode ser mais “próximo” dos Mbyá-Guarani que um outro tido como “natural” pela sociedade envolvente. Por exemplo, os “salgadinhos” – tipo Elma Chips – são um ícone da alimentação industrializada na sociedade envolvente. Eles não são nada “naturais”. Já um arroz integral é considerado “natural” entre os *juruá*. Porém, entre os Mbyá-Guarani o salgadinho pode ser considerado menos ruim que o arroz. Entra aqui na equação a questão do gosto, que também é um dos indicativos de “proximidade”. Se o salgadinho tiver sabor de milho, por exemplo, ele será melhor avaliado que o arroz integral. O sabor do milho é familiar para os Mbyá-Guarani, o do arroz, não. É por essa razão que

⁴⁰⁹ Não tendo o seu milho tradicional (*avaxi eté*) eles consomem o milho *juruá*. O mesmo ocorre como o feijão, a mandioca, a abóbora, a melancia, a batata-doce, o amendoim, etc. Estes alimentos, apesar de não serem produzidos de forma tradicional, são menos prejudiciais do que os demais alimentos dos *juruá*. Ocorre que, os *juruá*, no período dos descobrimentos, se apossaram das espécies vegetais dos Mbyá-Guarani. Assim, estas espécies que hoje os *juruá* cultivam, têm origem Mbyá-Guarani. São – digamos – “desdobramentos” das espécies criadas pelas divindades Mbyá-Guarani. Por isso, por exemplo, o milho *juruá* é menos prejudicial que o arroz *juruá*. O arroz não tem origem Mbyá-Guarani. Além disso, o sabor destes alimentos *juruá* é bastante próximo do sabor das espécies tradicionais dos Mbyá-Guarani. É próximo, mas o alimento tradicional é melhor.

⁴¹⁰ Vale lembrar mais uma vez que os colonizadores se apropriaram das técnicas indígenas de cultivo. Assim, segundo meus interlocutores, o modo de produção dos alimentos “naturais” ou “orgânicos” possui origem Mbyá-Guarani.

⁴¹¹ Porém, como veremos a seguir, até para os alimentos industrializados existem condições atenuantes.

cotidianamente podemos avistar crianças – e até adultos Mbyá-Guarani – comendo salgadinhos de milho, industrializados.

Um outro atenuante sobre as comidas de *juruá* é a forma de preparação. Uma coisa é classificar o “ingrediente” *juruá* como mais ou menos ruim. Outra coisa é atribuir essa classificação à “comida”, pois, neste caso, contam também todos os elementos constitutivos do sistema culinário. Mesmo com ingredientes *juruá*, a comida Mbyá-Guarani sempre deve ser preparada com alegria, sem raiva. Deve ser preparada na fogueira, inclusive com a sociabilidade que lhe é inerente. E assim por diante. Em suma, podemos afirmar que o ingrediente é *juruá*, mas a forma de preparação é Mbyá-Guarani. A comida deve ser feita do “jeito” Mbyá-Guarani. Na prática, temos que os Mbyá-Guarani continuam a fazer as suas “receitas” tradicionais, apenas substituem um ingrediente que não podem ter por outro – o mais próximo possível – obtido junto à sociedade envolvente. A comida não será perfeita, mas será menos imperfeita. Ela não irá proporcionar o *aguyje* porque não é composta pelos ingredientes sagrados, mas, para os objetivos dos Mbyá-Guarani, ela será muito melhor do que se preparada do jeito *juruá*. Esta questão se sobrepõe as apresentadas anteriormente. No final das contas, o alinhamento de um conjunto de características pode resultar em comidas “quase” perfeitas.

A produção dos alimentos faz parte do sistema culinário. Como já apontado, a impossibilidade de produzí-los traz uma série de consequências para o *ñande rekó* Mbyá-Guarani. Não explorei este ponto com os Mbyá-Guarani, mas arrisco afirmar que não produzir é mais problemático do que a simples adoção de ingredientes dos *juruá*. Isso porque a não produção dos alimentos tradicionais (seja através da caça, da pesca, da horticultura ou da coleta) não se encaixa no sistema culinário vigente. O sistema fica “desencaixado”, por falta de peças. A adoção de outras peças (como técnicas de cultivo dos *juruá*) muitas vezes também não funcionam. Já a simples adoção de ingredientes *juruá* – podemos assim dizer – funciona melhor. Um ingrediente é simplesmente substituído pelo outro, sem alterar a ordem vigente – para lembrar de Sahlins (1990). É o mesmo caso da adoção de facões e machados de ferro. Os novos ingredientes são “encaixados” no estoques de significados pré-existentes. Mesmo que para isso estes ingredientes tenham que ser ressignificados⁴¹².

⁴¹² Sugiro que a classificação dos alimentos *juruá* em “mais ruins” ou “menos ruins” seja um exercício de ressignificação. Provavelmente essa ressignificação só foi acionada, só se fez necessária, quando os Mbyá-Guarani se viram obrigados a consumir a comida dos brancos. Se tudo fosse simplesmente “muito ruim” os Mbyá-Guarani não estariam mais aqui para contar a história.

Enfim, todos estes atenuantes são modos de poder digerir o indigerível. De tornar a comida imperfeita o mais perfeita possível – mesmo que esta nunca alcance a perfeição. E a comida consumida atualmente pelos Mbyá-Guarani não deixa de apresentar um grau de tradicionalidade. Eles aplicam as suas lógicas internas sobre o que captam no exterior de sua sociedade. Sobre o ingrediente *juruá* é despejado o saber-fazer Mbyá-Guarani. É isso que entendo por “dinâmica interna” edificada com elementos “externos”, como enunciado na seção anterior. A dinâmica é – de certa forma – imposta pelo “exterior”, mas os Mbyá-Guarani são os gestores das mudanças. Eles administram a “novidade” de acordo com as suas concepções culinárias.

Via de regra podemos esquematizar esta classificação da alimentação Mbyá-Guarani com “ingredientes” dos *juruá* da seguinte forma: quanto mais “exterior” pior é o alimento. Os atenuantes listados acima servem para trazer o alimento de origem “exterior” para o “interior” da sociedade. Quanto mais “interior”, quanto maior o número de atenuantes que podem incidir sobre ele, menos prejudicial ele será. Isso porque para os Mbyá-Guarani, como já comentado, é no exterior que residem os maiores perigos.

Voltando às complicadas questões de saber e sabor das duas sociedades, que precisam ser administradas pelos Mbyá-Guarani. Tanto para os elementos internos quanto para os externos os Mbyá-Guarani aplicam o seu saber. E o seu fazer faz com que o sabor do que vem do exterior seja o mais próximo possível do sabor interno. Disso concluímos que, apesar de estarem com o *aguyje* ameaçado e muitas vezes passarem fome, os Mbyá-Guarani ainda são senhores da sua alimentação. E isso é acionado como sinal diacrítico para delimitar a identidade étnica. Para isso, o “jeito” Mbyá-Guarani de cozinhar é mais importante que a origem dos ingredientes usados. Acontece com os Mbyá-Guarani o que foi enunciado por Sylvia Novaes (1993), que o contato não acarreta na destruição da cultura, mas sim na elaboração de novas formas tradicionais.

Como já comentado algumas vezes, os Mbyá-Guarani não percebem a sua dinâmica alimentar. Para eles a sua alimentação tradicional ideal está momentaneamente suspensa, mas será retomada tão logo readquiram as suas terras. Na visão deles, a alimentação atual decorre de uma cozinha de emergência⁴¹³. Mas, alguns itens oriundos dos *juruá* já foram incorporados à alimentação tradicional Mbyá-Guarani, já viraram *orérembiú*. No segundo semestre de 2007 auxiliei os Mbyá-Guarani a redigir o “Projeto da cesta básica Mbyá-Guarani”. Neste projeto os Mbyá-Guarani propuseram uma nova composição para as cestas básicas doadas pelas

⁴¹³ Sobre a alimentação em períodos de emergência ver Katz (1996). O interessante é que mesmo em situações de emergência alimentar os alimentos são empregados em conformidade com o esquema cultural.

instituições públicas, com ingredientes mais “próximos” do sistema culinário Mbyá-Guarani. No projeto também eram listadas as quantidades de cada produto, bem como a freqüência de distribuição das cestas. Me chamou a atenção o fato de que na listagem, entre vários quilos de milho, aipim, batata-doce, abóbora, feijão, melancia, etc., figuravam dez quilos de farinha de trigo. O trigo não é tradicional entre os Mbyá-Guarani, mas os muitos anos de recebimento das cestas básicas fez com que os Mbyá-Guarani se afeiçoassem ao produto a tal ponto de quererem continuar recebendo-o.

Ocorre que com a farinha de trigo os Mbyá-Guarani vem produzindo *mbojapé*. Esta espécie de pão/bolo é um dos principais alimentos dos Mbyá-Guarani. Originalmente ele era feito com farinha de milho, mas, na falta desta, passou a ser feito com farinha de trigo doadada. Como me informaram os Mbyá-Guarani, eles acabaram se “acostumando” com o alimento. Mesmo havendo farinha de milho disponível, a grande maioria dos *mbojapé* são feitos com farinha de trigo. Alguns Mbyá-Guarani mais jovens chegaram a me indicar o alimento como sendo tradicional de seu grupo. Ocorreu neste caso a simples substituição de um ingrediente tradicional por um “equivalente” da sociedade envolvente, todo o resto permaneceu inalterado.

Imagen 17: *Mbojapé* de farinha de trigo e ao fundo, *rorá*.



Arrisco afirmar que mesmo quando os Mbyá-Guarani recuperarem suas terras o *mbojapé* de farinha de trigo continuará sendo consumido. Isso porque presenciei a preparação deste alimento inclusive em *tekoá* que possuem boas porções de matas e terra propícia para a horticultura. O gosto adquirido viaja junto com os Mbyá-Guarani em seus deslocamentos. Quem se “acostumou” com a farinha de trigo quando vivia em margens de rodovias continuará consumindo-a mesmo quando voltar a morar no mato.

Para concluir, o “jeito” Mbyá-Guarani de cozinhar é aplicado sobre uma infinidade de produtos *juruá*. Inclusive sobre os ingredientes mais “estranhos”, como o macarrão e o arroz. Isso ajuda a atenuar a monotonia alimentar enfrentada pelo grupo. Não estranharei se daqui a alguns anos, pratos elaborados com arroz ou macarrão forem considerados tradicionais⁴¹⁴. A culinária é dinâmica mesmo. Mas, o importante é que estas mudanças – com suas ressignificações – sejam geridas pelo próprio grupo, sem intervenções inadequadas do “exterior”.

Na próxima seção, para fechar este capítulo mais geral sobre a alimentação Mbyá-Guarani, serão abordadas as características estéticas envolvidas nas práticas alimentares deste grupo. A análise da estética alimentar se justifica porque é neste âmbito que residem os maiores preconceitos em relação à alimentação deste grupo.

5.4 - A estética alimentar⁴¹⁵

Adoro um bom sanduíche de queijo condimentado. Na verdade, gosto de comer qualquer coisa que seja colorida. Não acha que o queijo condimentado tem uma bonita cor? É tão alegre! Gosto também de pimenta vermelha, e gostava muito de maçãs-do-amor, mas não posso mais comê-las por causa dos dentes. Eu nunca tinha pensado que gosto de qualquer coisa vermelha (Flagg, 1996, p. 52).

⁴¹⁴ Porém, a sociedade envolvente com o seu etnocentrismo e o senso comum não vê isso com bons olhos. Frases do tipo “nem são mais índios, já estão até comendo comida de branco” são clássicas. Isso incomoda muito os Mbyá-Guarani e faz com que eles concentrem seus discursos sobre os alimentos tradicionais. A aquisição de farinha de trigo não significa que os Mbyá-Guarani estejam comendo comida de brancos. Ao contrário, mesmo usando a farinha de trigo como ingrediente, eles sempre comeram e continuarão comendo comidas de Mbyá-Guarani. Continuarão comendo do “jeito” deles, não do “jeito” do branco. As culturas são dinâmicas, não estáticas. As cozinhas são dinâmicas. A culinária compreende ao mesmo tempo tradições e inovações. Por que entre os Mbyá-Guarani isso se daria de forma diferente? A alimentação dos Mbyá-Guarani tem todo o direito de mudar! A alimentação Mbyá-Guarani não está sendo perdida, está sendo modificada.

⁴¹⁵ O presente capítulo trata-se de um recorte de Tempass (2007), com algumas correções bastante importantes.

Em todas as partes do mundo, onde quer que existam agrupamentos humanos, as manifestações artísticas se fazem presente. Embora de formas bastante diversas, é possível afirmar que toda cultura produz arte (Dias, 2005) e que a arte, de alguma forma, afeta todas as pessoas em todas as culturas, sendo considerada, na opinião de muitos antropólogos, um fator universal (Van Velthem, 1994). Segundo Clifford Geertz (1997), todos os povos falam sobre a arte, mas, diferentemente do que ocorre entre nós ocidentais, “na maioria das vezes, porém, essas informações não são consideradas um discurso sobre arte, mas sim sobre alguma outra coisa – vida cotidiana, mitos, comércio, ou coisas semelhantes” (Geertz, 1997, p. 147).

Ocorre que em nossas sociedades “modernas ocidentais” as obras de arte atuais não possuem outra finalidade senão ela mesma (Aranha e Martins, 1993). As sensações estéticas desta arte são desligadas do contexto, é a “arte pela arte” (Van Velthem, 1994). Mas isso nem sempre foi assim, como afirmam Aranha e Martins (1993),

Na Grécia Antiga não havia a idéia do artista no sentido que hoje empregamos, uma vez que a arte estava integrada à vida. As obras de arte dessa época eram utensílios (vasos, ânforas, copos, templos, etc.) ou instrumentos educacionais. Assim, o artífice que os produzia era considerado um trabalhador manual, no mesmo nível do agricultor ou do ferramenteiro (Aranha e Martins, 1993, p. 363).

Segundo estas mesmas autoras, uma das três funções da arte⁴¹⁶ é a função “pragmática ou utilitária”, quando ela também pode ser utilizada para alcançar fins não-artísticos. Em outras palavras, a arte é usada apenas como um meio para se atingir outros objetivos. Assim, se a finalidade da arte for bem atendida, a obra é boa. Talvez tal noção se enquadre no que Clifford Geertz (1997) comenta sobre a arte quattrocentista, que contemplava finalidades religiosas. Nas palavras do autor,

a maior parte da pintura italiana do século XV era religiosa, não somente em seu tema, mas também nos fins que se destinavam a servir. Quadros tinham a função de tornar os seres humanos mais profundamente conscientes das dimensões espirituais da vida; eram um convite visual a reflexões sobre as verdades do cristianismo. Frente a uma imagem atraente da Anunciação, da Assunção da Virgem, da Adoração dos Reis Magos, da Exortação a São Pedro, ou da Paixão, o observador deveria complementá-la, refletindo sobre o seu próprio conhecimento do evento, ou sobre seu relacionamento pessoal com os mistérios que a pintura registrava (Geertz, 1997, p. 156-157).

⁴¹⁶ As outras duas funções elencadas pelas autoras são a naturalista e a formalista. A primeira “refere-se aos interesses pelo conteúdo da obra, ou seja, pelo que a obra retrata, em detrimento da sua forma ou modo de apresentação”. Já a segunda função “preocupa-se com a forma de apresentação da obra”, ocupando-se da arte enquanto tal (Aranha e Martins, 1993, p. 351).

Assim, mesmo no “moderno ocidente”, a “arte pela arte” é algo recente. No caso das sociedades indígenas, a arte não se separa “absolutamente das outras manifestações materiais e intelectuais da vida humana” (Vidal, 2000, p. 17). A arte é um elemento que perpassa todas as esferas das sociedades indígenas, não estando em um domínio isolado e diferente dos demais (Van Velthem, 1994; Dias, 2005), posto que, como afirmou Geertz, os povos primitivos “fundem os vários domínios de sua experiência em um todo gigantesco” (Geertz, 1997, p. 154). Sendo assim, a arte não se separa da alimentação, e vice-versa. Segundo Lux Vidal e Aracy Lopes da Silva (1998), nas sociedades indígenas o “material” e o “artístico” não costumam ser separados. Entre os índios, o “bonito” e o útil andam juntos, não existindo “bonitos” sem serventia. Além disso, a arte dos povos indígenas, tradicionalmente, “está relacionada ao mítico, ao simbólico, ao sistema de poder, ao terapêutico, permeando toda a vida social” (Vidal e Silva, 1998, p. 373-374). É em função disso que “o discurso antropológico sobre a arte não é portanto somente técnico, mas está orientado para se situar no contexto de outras expressões humanas, compartilhando de um modelo de experiência coletiva” (Van Velthem, 1994, p. 84).

Como já mencionado, a arte pode ser considerada um elemento universal, embora cada cultura possua padrões específicos para determinar o que é e o que não é arte. O que os chineses categorizam como uma obra de arte pode não coincidir com o que os estadunidenses consideram ser artístico. Isso porque o processo de atribuir significados aos objetos de arte é sempre local. A sensibilidade que define o que é artisticamente valorizado é uma formação coletiva. A experiência estética é aprendida, ou seja, cada indivíduo constrói o seu senso estético para apreciar a arte de acordo com a cultura em que está inserido⁴¹⁷.

A participação no sistema particular que chamamos de arte só se torna possível através da participação no sistema geral de formas simbólicas que chamamos de cultura, pois o primeiro sistema nada mais é que um setor do segundo. Uma teoria da arte, portanto, é, ao mesmo tempo, uma teoria da cultura e não um empreendimento autônomo (Geertz, 1997, p. 156).

⁴¹⁷ Mas tal relação entre as obras de arte (sua produção e apreciação) nem sempre é tão simples e direta. Uma exceção que é possível apontar é a preocupação de Karl Marx em entender como as artes produzidas na Grécia Antiga ainda hoje nos despertam atração e encantamento, mesmo com as profundas mudanças sofridas pela sociedade e pela cultura desde aquela época (Noronha, 1999). Neste caso existe uma desconexão entre o contexto de produção da obra e o contexto de sua apreciação. Marx argumenta que esta atração se deve ao fato de que os gregos representam para nós a infância da humanidade e ainda continuam sendo uma norma e um modelo intangível (Noronha, 1999). Talvez isso possa ser explicado porque nos encantamos simplesmente pelas formas da arte, e não pelos seus conteúdos. É a “arte pela arte” que nos atrai, sem nos preocuparmos com o seu contexto.

Assim, como assinalaram Boas, Mauss, Levi-Strauss, Turner e Geertz, se quisermos compreender o simbolismo da arte é indispensável que nos detenhamos em compreender concomitantemente a sociedade que a produziu (Vidal e Silva, 2000). Por outro lado, as manifestações artísticas podem ser uma importante fonte de informação sobre uma dada sociedade, posto que os objetos de arte “materializam uma forma de viver, e trazem um modelo específico de pensar para o mundo dos objetos, tornando-o visível” (Geertz, 1997, p. 150). Desta forma, expressões estéticas, como a pintura e ornamentações corporais, são “fontes de informações sobre as relações entre grupos, entre indivíduos, com o sobrenatural, com o meio ambiente [...] sobre status, processo, atitudes e comportamentos” (Vidal e Silva, 2000, p. 283).

Tradicionalmente, a estética costuma aparecer ligada à noção de beleza. Contudo, cada época e cultura têm o seu próprio padrão de beleza. No entanto, o “belo” não está nos objetos que apreciamos. Os objetos não são belos por si só. Os objetos são belos porque as condições de recepção do sujeito assim os definem (Aranha e Martins, 1993). “A obra de arte, como todo artefato de comunicação humana, depende da interpretação do observador para existir como fenômeno cultural e sua história é a história das suas interpretações” (Noronha, 1999, p. 70). A qualidade de uma obra depende dos atributos discricionários que o observador possui. Estes atributos não são inatos, mas gradualmente adquiridos através da experiência total de vida. Assim sendo, artista e público devem compartilhar dos mesmos atributos, tendo vivenciado semelhantes experiências. Como afirma Geertz, “a arte e os instrumentos para entendê-la são feitos na mesma fábrica” (Geertz, 1997, p. 178). Centrando o gosto pela arte na experiência de cada indivíduo entendemos a razão do ditado “gosto não se discute”. *De gustibus non disputandum est!*

A influência do olfato sobre o gosto

A ordem que prescrevi me levou insensivelmente ao momento de conceder ao olfato os direitos que lhe cabem e de reconhecer os serviços importantes que nos presta na apreciação dos sabores; pois, entre os autores que me caíram nas mãos, não encontrei nenhum que me parecesse tê-lo considerado com plena justiça. De minha parte, estou não apenas convencido de que, sem participação do olfato não há degustação completa, como também sou tentado a supor que o olfato e o gosto formam um único sentido, do qual a boca é o laboratório e o nariz a chaminé; ou, para falar mais exatamente, do qual um serve para a degustação dos corpos táteis e o outro para a degustação dos gases.

Essa teoria pode ser rigorosamente defendida; no entanto, como não tenho a pretensão de formar seita, apresento-a simplesmente para fazer meus leitores pensarem, e para mostrar que examinei de perto o assunto. Assim, continuo minha demonstração a respeito do olfato, se não como parte constituinte do gosto, ao menos como acessório indispensável.

Todo corpo sárido é necessariamente odorífero, o que o coloca tanto no império do olfato como no império do gosto.

Nada se come sem que se tenha uma consciência maior ou menor de seu cheiro; e, para os alimentos desconhecidos, o nariz cumpre sempre a função de sentinela avançada, que exclama: “Quem vem lá?” (Brillat-Savarin, 1995, p. 46).

Qualquer coisa ou acontecimento pode ser objeto de juízos estéticos. Contudo, algumas coisas e acontecimentos, já na sua produção, possuem a intenção de serem belos (Noronha, 1999). Quando as coisas ou acontecimentos agradam os nossos sentidos é porque são belos. Os objetos de arte são produzidos com o intuito de agradar os sentidos humanos. Nessa direção, a culinária pode ser considerada uma arte⁴¹⁸ (Tempass, 2005b). Ela visa despertar sensações agradáveis ao nosso paladar e olfato, tanto quanto um quadro produz à nossa visão ou uma música à nossa audição. E a culinária desperta sensações tão fortes que Mintz (2001) classifica o ato de comer como um dos maiores prazeres do ser humano. Wagner (1966) vai ainda mais longe, afirmando que o impulso de comer é mais forte que o impulso sexual.

Como já assinalou Fischler (1995), não são apenas o paladar e o olfato que contribuem para a apreciação dos alimentos. Embora com diferentes intensidades, os nossos cinco sentidos contribuem para tanto. As contribuições do paladar são bastante evidentes e julgo não ser necessário qualquer comentário. O olfato atua como sentinela alimentar, conforme argumentado por Brillat-Savarin no quadro acima. O interessante é que,

⁴¹⁸ Para se apreciar a arte culinária, é preciso que o artista (cozinheiro) e o seu público (degustadores) estejam em uma mesma sintonia cultural. Caso o cozinheiro opere em um sistema cultural diferente dos degustadores a arte culinária sempre será apreciada segundo as concepções dos últimos, o que pode levar a uma não apreciação.

os processos olfativos ocorrem em estruturas anatômicas que constituem o sistema límbico, responsável pelas emoções e pela memória. Esse fenômeno justifica a capacidade de determinado aroma despertar sentimentos de lembranças e associações com momentos vividos, realçando a importância do olfato na alimentação e nas respostas prazerosas (Ginani e Pinelli, 2008, p. 73).

A audição – talvez o sentido menos acionado - nos auxilia na preparação dos alimentos, como no ruído produzido em uma fritura ou no chiado de uma fervura. No próprio ato de comer os sons produzidos pela mastigação, por exemplo, indicam se um alimento é ou não crocante. Com o tato, além de levarmos o alimento a boca, identificamos a densidade dos alimentos, se está duro ou mole, se está quente ou frio, se está seco ou molhado, etc. O que muitas vezes não nos damos conta é que o tato não se localiza apenas em nossas mãos, ele também está presente em nossa boca. Quando mastigamos um alimento o sentido do tato está atuando, sendo muito importante para uma boa apreciação da comida⁴¹⁹.

Contudo, o sentido que mais nos interessa para as pretensões desta seção é a visão. É com ela que em geral temos o primeiro contato com o alimento e identificamos as suas características físicas: cor, tamanho, forma, textura, impurezas, entre outras (Ginani e Pinelli, 2008). Com esse primeiro contato visual já é possível tecer uma avaliação positiva ou negativa sobre o alimento. Não é à toa que dizem por aí que “comemos com os olhos”. Ocorre que, juntamente com o sabor, uma comida deve ser visualmente bem apresentada. Não servimos tudo de qualquer jeito, mas sim de uma maneira que torne a comida esteticamente atraente. Quantas e quantas vezes “damos umas enfeitadas” em nossos pratos? Quantas vezes não ficamos frustrados quando a comida não fica igual à foto da receita? Mas isso não se limita à comida em si, estende-se também para os utensílios culinários. As comidas precisam ser servidas em recipientes esteticamente adequados. Talheres, copos, guardanapos, pratos, etc., são escolhidos e empregados com finalidades estéticas. Gastamos fortunas comprando panelas bonitas, ou horas areando as panelas velhas. Dependendo da ocasião, até a luz do ambiente é acionada para auxiliar na estética. De certa forma, em 1937, Gilberto Freyre já se preocupava com a apresentação visual dos alimentos, catalogando formas de bolos e de alfenins, bem como os tipos tradicionais de enfeites nos papéis de bolos (Freyre, 1997).

⁴¹⁹ Através do tato podem ser percebidos os seguintes atributos dos alimentos: dureza, coesividade, viscosidade, elasticidade, adesividade ao palato, fraturabilidade, mastigabilidade, gomosidade, granulosidade, umidade e cobertura de boca (grau com que o alimento recobre a língua e o palato durante a mastigação) (Ginani e Pinelli, 2008).

Além da beleza dos utensílios e da comida propriamente dita existe a organização do espaço. É preciso dispor alimentos, utensílios e pessoas de uma forma que proporcione um visual agradável. Comida, utensílios e pessoas, bem como a sua disposição, precisam estar de acordo com a ocasião. Quanto mais especial for a ocasião, maiores serão os cuidados com a estética.

De forma resumida, pretendi mostrar como os cuidados visuais estão presentes em nossa sociedade. Ao observarmos a organização visual das refeições podemos captar importantes informações sobre a sociedade que as efetua, posto que este visual contém atos simbólicos que refletem a própria sociedade. Como bem demonstrou Leach (1996), a observação de uma família se alimentando permite-nos deduzir a posição de cada indivíduo nas relações sociais, seja pelo seu comportamento, seja pela sua localização a mesa.

Como já exposto, o ato alimentar é uma característica dos seres vivos, porém o ato culinário é próprio da espécie humana. Se todas as culturas desenvolveram formas de preparar suas comidas, arrisco afirmar que todas as culturas também desenvolveram formas de apresentação estética de seus alimentos, possuindo cada uma delas características específicas. Culturas diferentes, apresentações visuais diferentes. Desta forma, pretendo daqui em diante analisar as especificidades da apresentação visual dos atos alimentares dos Mbyá-Guarani relacionando-as com a ordem social e cosmológica e com a identidade étnica deste grupo.

Como já mencionado, o alimento tradicional dos Mbyá-Guarani é considerado “bom”, enquanto que o que vem de fora é considerado “ruim”, prejudicial. Em termos estéticos, percebe-se que os Mbyá-Guarani classificam todo alimento tradicional (falando da comida propriamente dita) como “bonito”, enquanto que os outros não são bonitos. Como apontado, beleza e utilidade andam juntas nas sociedades indígenas. Para a finalidade de alcançar o *aguyje*, a comida útil é a tradicional, não a dos *juruá*. Isso remete a uma noção de Santo Tomás de Aquino, que afirmava que a beleza é o bem (Aranha e Martins, 1993). Como poderia ser considerada “feia” uma comida que lhes foi criada pelos deuses? Como poderia ser “feia” uma comida “cosmologicamente correta”? Lux Vidal e Aracy Lopes da Silva, falando de comunidades indígenas em geral, afirmam que

O que é bonito é bom porque foi feito segundo as regras da cultura. Uma pintura facial é bonita quando reflete o estilo específico do grupo, o desenho certo usado pela pessoa certa, e que permite identificar essa pessoa como pertencendo a este grupo, participando de uma maneira integral da vida em sociedade. [...] Assim também um cesto só é bonito quando for bom, ou seja, útil. Para começar, ele precisa ser feito dentro dos moldes estabelecidos pela sociedade, tanto em termos técnicos quanto estéticos. Ele tem que seguir o estilo usado pelos antepassados para este tipo de objeto. Isto indica que a

tradição é referência importante na avaliação da beleza de um objeto. [...] Os índios não costumam separar o corpo da mente, como não separam arte e estética do moralmente correto: bonito é aquilo que faz bem, que é bom para cada pessoa em particular e para o grupo como um todo (Vidal e Silva, 1998, p. 374-375).

A comida tradicional Mbyá-Guarani, além de boa para comer e para alcançar o *aguyje*, é visualmente bonita. De geração em geração a comida é preparada da mesma forma, aprendida com os deuses. Como assinalou Assis (2006b) falando sobre o artesanato e os objetos rituais, entre os Mbyá-Guarani não existe a noção de criação, mas sim de reprodução. Eles reproduzem as criações divinas. Nas palavras da autora, “qualquer dos objetos é resultado de uma imitação de um modelo divino e, portanto, faz parte do gosto estético que não haja qualquer inovação em termos de forma ou motivo decorativo. [...] O objeto não é criação, mas imitação” (Assis, 2006b, p. 12). O mesmo vale para a comida. A apresentação visual dos alimentos tradicionais é feita nos modelos produzidos pelas divindades. Estes modelos são bastante simples, tratando-se da comida propriamente dita, sem arranjos ou enfeites. Nada que chame a atenção, pois possuem a intenção de serem discretos. A beleza está justamente na descrição. As comidas são bonitas por si só. Voltarei a este ponto mais adiante, após discorrer sobre os demais componentes visuais das refeições Mbyá-Guarani.

Na primeira vez que estive em uma aldeia Mbyá-Guarani fiquei impressionado com a forma de cozinhar deles. Uma fogueira no pátio, alimentos, panelas e demais utensílios espalhados pelo chão, diretamente sobre a terra, animais domésticos rondando e o ambiente (o pátio) completamente tomado pela fumaça. Primeiramente isso pareceu-me o “caos”, mas, realizando outras visitas às aldeias, percebi que esse “caos” possui uma perfeita lógica, um jeito de ser, desejado pelos Mbyá-Guarani. Esse ambiente é assim em função de um gosto estético que lhes é próprio. A fogueira, para começar, não é qualquer fogueira. Como comentado nos capítulos anteriores, existem fogueiras bonitas e fogueiras feias. O entorno destas fogueiras fica mais bonito quanto mais indivíduos estiverem presentes. A beleza é a alegria proporcionada por muitas pessoas. Esse ambiente fica ainda mais bonito com a presença de visitas. E os Mbyá-Guarani se visitam muito.

Os Mbyá-Guarani guardam os seus utensílios culinários em sacos de tecido ou de plásticos, normalmente pendurados nas vigas das casas ou em pregos fixados nas paredes. Objetos maiores, como grandes panelas, ficam simplesmente alocados no chão de suas casas. Eles não se valem de nenhuma espécie de “armário”. Quando estão em uso os utensílios ficam espalhados em torno da fogueira, diretamente na terra. No entanto, muitas famílias erguem no pátio ou junto às paredes de suas casas pequenas estruturas de taquara ou ripas de madeira que

se assemelham a uma prateleira. Nesta estrutura, chamada de *xoraro*, podem ser depositados os alimentos e os utensílios culinários, quando não estão em uso, para melhor organizar esteticamente o ambiente em torno da fogueira. O *xoraro*, que não tem nenhuma decoração, faz parte da estética do ambiente, funcionando também como um escorredor de louça.

Depois da cocção dos alimentos as panelas são retiradas do fogo, mas permanecem ao lado da fogueira até o final das refeições. As panelas (*japepó*) eram, tradicionalmente, feitas de barro. Elas podiam ser decoradas com motivos simples, geralmente apenas detalhes “corrugados” no barro e/ou grafismos pintados em uma única cor. Mesmo decoradas, possuíam a intenção de serem discretas. As panelas, que não tinham uma grande durabilidade, possuíam formas redondas perfeitas, que indicavam a habilidade do oleiro. Informações da aldeia de Itapuã dão conta de que os Mbyá-Guarani confeccionavam também chaleiras de barro (*yakuguá*) com as mesmas características estéticas das panelas. Atualmente eles não confeccionam mais as panelas de barro, utilizando-se das panelas dos *juruá*⁴²⁰. Embora nem todos possuam panelas de ferro, estas são muito admiradas porque se parecem mais com as panelas tradicionais e possuem efeitos culinários semelhantes. Mas, não são melhores que as panelas de barro.

Para moer grãos os Mbyá-Guarani valem-se de pilões de madeira (*angu’á*), ainda largamente utilizados, sem nenhum tipo de decoração. O pilão foi criado ainda na Primeira Terra e, inclusive, foi utilizado pelos jaguares, como informa a aventura mítica narrada pelos irmãos *Kuaray* e *Jaxy*⁴²¹. Embora não sejam portadores de nenhuma decoração, o pilão e o almofariz são considerados bonitos pelos Mbyá-Guarani em função do seu formato e seu mínimo uso de cores. Do mesmo modo, peneiras de tiras de taquara são confeccionadas sem nenhum tipo de decoração e também são julgadas bonitas. As facas só são utilizadas por quem prepara a comida. As mulheres, quando servem os seus maridos e filhos, já entregam tudo cortado em pedaços bem pequenos, dispensando o uso da faca para os comensais⁴²².

⁴²⁰ Nas aldeias onde realizei o trabalho de campo a justificativa que os Mbyá-Guarani deram para não mais produzir panelas de barro é a falta do “barro próprio” para a fabricação. Ninguém ousou afirmar que as panelas de metal são melhores ou mais práticas.

⁴²¹ Ver capítulo 3.2.

⁴²² Segundo Norbert Elias (1990), em muitas sociedades a faca é considerada um símbolo ameaçador, que deve ter seu uso limitado o máximo possível. Escreve o autor: “Não podemos evitar comparar a direção dessa curva de civilização com o costume há muito praticado na China. Neste país, como se sabe, a faca desapareceu há muitos séculos como utensílio de mesa. Para muitos chineses, é inteiramente incivil a maneira como os europeus comem. ‘Os europeus são bárbaros’, dizem eles, ‘eles comem com espadas’. Podemos supor que este costume está ligado ao fato de que desde há muito tempo a classe alta, que criava os modelos na China, não foi guerreira, mas uma classe pacífica em altíssimo grau, uma sociedade de funcionários públicos eruditos” (Elias, 1990, p. 132).

Antigamente as facas eram feitas lascando-se pedaços de taquara. Essas facas, de pouquíssima durabilidade, também não possuíam nenhum tipo de decoração.

Imagen 18: Pilando os ingredientes para o *pixé*.



Para levarem a comida até a boca os Mbyá-Guarani valem-se das mãos, de colheres e de garfos. Tudo o que pode ser levado à boca com a mão é feito sem o auxílio de talheres. Para as outras comidas são utilizados garfos e colheres, com um imenso predomínio das colheres. Isso porque, entre os Mbyá-Guarani tudo o que pode ser comido com o auxílio dos garfos também pode ser comido com as colheres, mas, ao contrário, nem tudo o que pode ser comido com as colheres pode ser comido com os garfos, como os caldos. Assim, as colheres predominam sobre os demais talheres. Tradicionalmente as colheres (*hy'acuxa*) eram feitas a partir de porongos (*hy'akuá*) lascados e com as imperfeições desbastadas. Com um porongo era possível fazer diversas colheres. As colheres também não possuíam nenhum tipo de decoração⁴²³.

⁴²³ Antigamente os Mbyá-Guarani não produziam nenhum tipo de garfo. Quando precisavam espetar alguma coisa se valiam de um graveto que, dependendo, podia ter sua ponta afinada.

A partir dos porongos também eram produzidos pratos (*hy'á*), copos (*hy'á i*) e cuias (*ka'yguá*). Apesar de não ter um uso cotidiano como antigamente, estes ainda são produzidos para tomar o chimarrão, o *caguyje* (bebida ritual produzida com milho) e também, embora em quantidade reduzida, para comercializar como artesanato. Pratos e copos são feitos com a parte inferior do porongo, tendo formas semelhantes, porém com dimensões diferentes. As cuias são produzidas a partir da parte superior do porongo. É comum ver fragmentos de porongos pelo chão das aldeias, o que evidencia que ainda são produzidos tais utensílios, principalmente para uso ritual. Inclusive, em Itapuã e no Petim os moradores estão plantando pés de porongo ao lado de suas casas. Quanto mais perfeitas as formas arredondadas dos porongos, mais bonitos serão os pratos, copos e cuias. Estes utensílios podem ser decorados, embora comumente eles os utilizem sem qualquer decoração. Segundo um dos meus interlocutores Mbyá-Guarani, qualquer grafismo desse grupo pode ser representado sobre os porongos⁴²⁴. Os grafismos dos Mbyá-Guarani evidenciam “os domínios da natureza e da sobre-natureza, através da representação de seres primevos: deuses, animais, vegetais e demais elementos do cosmos, com a exclusão da figura humana” (Baptista da Silva, no prelo, p. 19). Os grafismos, relacionados com a sua cosmologia, são constituídos por arranjos de linhas retas, gravados com ferro quente diretamente sobre os porongos⁴²⁵.

Antigamente os grafismos eram produzidos com uma tintura vegetal, mas depois do contato com o branco os Mbyá-Guarani passaram a fazer grafismos pirogravados. Uma mínima parte do utensílio é coberta pelos grafismos, predominando sempre a cor natural do porongo. A maioria dos objetos dos Mbyá-Guarani possuem uma ou duas cores. Quando possuem apenas uma cor, esta é da própria matéria prima, do porongo ou da cerâmica, por exemplo. Quando os objetos são compostos de duas cores, uma delas é a cor do material e a outra é a cor do grafismo. Para os Mbyá-Guarani algo é “colorido” quando ele possui três ou mais cores. Quando um objeto possui duas cores, independente de quais sejam, ele não é “colorido”. Assim, podemos afirmar que o “colorido” não existe na tradição material Mbyá-Guarani. Desta forma, percebemos que os utensílios culinários deste grupo, mesmo quando decorados, tendem a ser muito discretos. A análise do mito de criação dos cestos (*ajaká*),

⁴²⁴ A totalidade dos grafismos empregados pelos Mbyá-Guarani, bem como os seus significados, pode ser consultada em Baptista da Silva (no prelo).

⁴²⁵ Antigamente os grafismos também continham círculos e/ou linhas curvas, empregados na pintura cerâmica. Porém, “como a tradição de pintura cerâmica perdeu sua praticidade há muito tempo, juntamente com o abandono de sua confecção, a maioria dos Mbyá e Nhandeva não mais tem recordação dos grafismos curvos ...” (Baptista da Silva, no prelo, p. 31). Sobre os porongos é tecnicamente possível empregar grafismos “curvos”, mas meus interlocutores afirmam que isso não é de sua tradição. Alguns grafismos “curvos”, mais elaborados, são empregados nos porongos quando se trata de produção de artesanato para a comercialização, para agradar os clientes. Voltarei a isso mais adiante.

apresentada por Valéria Soares de Assis (2006a), ajuda a compreender esta discrição visual dos Mbyá-Guarani, bem como as suas motivações cosmológicas.

No passado os cestos eram utilizados para o transporte e armazenamento dos alimentos. Segundo o mito,

Ñanderu, em um passado mítico, decidiu fazer um **ajaka**/cesto para ser produzido e usado pelos Mbyá. Ao fazê-lo aplicou-lhe desenhos na trama do trançado com motivos bem simples. **Charía**, outra divindade – mas esta de caráter burlesco e atrapalhado – ao ver o que **Ñanderu** havia feito, tentou imita-lo. Contudo, **Charía** fez uma **ajaka** com motivos bem mais elaborados, associados a desenhos da pele e da aparência de animais. **Charía** ficou muito feliz com o que fez. Entretanto, **Ñanderu**, ao saber que havia sido imitado e que a imitação era muito diferente do que havia feito, ficou furioso e neste acesso de fúria lançou um raio no **jeguaka**/adorno de cabeça de **Charía**. Ele correu para espantar o fogo que destruía seu **jeguaka** e enquanto corria as cinzas que saíam das chamas transformaram-se em insetos que picam e incomodam os homens (Assis, 2006b, p. 10-11, grifos da autora).

Assim, os Mbyá-Guarani herdaram de Ñanderu e Charía todas as formas de decoração dos cestos. Como já foi mencionado, tudo é uma reprodução da criação divina. Ñanderú criou decorações simples, diacrônicas, e é desta forma que os Mbyá-Guarani produzem os seus cestos até hoje. Ser Mbyá-Guarani é seguir os ensinamentos de Ñanderu, ser Mbyá-Guarani é produzir cestos discretos. E isso é belo. O divino sempre é belo.

Todavia, os Mbyá-Guarani produzem os seus artesanatos para a comercialização empregando diversas cores, de forma bastante chamativa e exuberante. Eles procedem assim porque entendem que os *juruá*, seus clientes, gostam mais das coisas coloridas, facilitando a comercialização. Na visão deles isso não tem nenhum problema, pois os cestos não são para uso deles, eles não ficarão nas aldeias, serão postos para fora de sua cultura. Nas palavras de Assis, “a relação com estes objetos é a de que eles são exuberantes, mas por uma escolha consciente, não servem aos Mbyá e, portanto devem ser dirigidos para fora” (Assis, 2006a, p. 214). “O que é excessivo, acumulativo, exuberante, é para o outro. Para si, se opta pelo que é simples e considerado essencial” (Assis, 2006b, p. 10).

Esse gosto pela discrição, sobriedade, moderação, simplicidade visual dos Mbyá-Guarani segue uma intenção consciente de restringir a percepção visual, senão evitá-la. Ocorre que os sentidos táteis, auditivos e olfativos são privilegiados pela sua capacidade de comunicação com o sobrenatural. A visão, além de não comunicar com o sobrenatural, pode atrapalhar esta comunicação⁴²⁶ (Assis, 2006a). Para os Mbyá-Guarani, estimular um sentido

⁴²⁶ Seeger, que percebeu algo semelhante entre os Suyá, comenta que: “entre os suyá, a visão é antitética à audição e à moral. Poderia existir algum tipo de oposição entre visão e virtude social? No ocidente existe uma tradição de que um indivíduo, para se tornar realmente alguém que conhece as coisas, deve ser cego. O profeta

significa desestimular os outros. O que chama a atenção visualmente retira a atenção do que é auditivo, olfativo ou tátil. Desta forma, de acordo com a sua cosmologia, nada visualmente “berrante” é produzido. E quanto mais simples, mais belo. Isso é interessante, pois, se para nós o que é belo chama a nossa atenção, entre os Mbyá-Guarani o que é belo não pode chamar a atenção. Uma coisa é bela justamente por não chamar a atenção.

No entanto, fazem-se necessárias ainda algumas considerações sobre o contexto de intensas relações interétnicas e suas implicações para a estética alimentar Mbyá-Guarani. É preciso analisar as estratégias dos Mbyá-Guarani frente à sociedade envolvente no que diz respeito ao seu sistema xamânico-cosmológico. Frente à sociedade envolvente os Mbyá-Guarani adotam posicionamentos que sintetizam ocultação, simulacro e explicitação, apesar da aparente contraditoriedade. Em suma, os Mbyá-Guarani procuram manter em segredo as suas práticas xamânico-cosmológicas com o intuito de proteger o seu sistema cultural frente aos brancos, afirmando que o seu sistema xamânico-cosmológico não diz respeito a mais ninguém, somente a eles. Também os Mbyá-Guarani, visando não entrar em conflito com os *juruá*, acabam por receber bem qualquer representante de religiões da sociedade envolvente, “fazendo de conta” que ouvem, respeitam e seguem os seus ensinamentos, ao mesmo tempo que “fazem de conta” que abandonaram as suas práticas xamânicas. Por fim, no intuito de afirmar a sua identidade étnica frente aos demais grupos, acabam por acionar alguns traços do seu sistema xamânico-cosmológico como sinais diacríticos, explicitando através deles a sua etnicidade.

A alimentação Mbyá-Guarani está fortemente calcada nos seus preceitos xamânico-cosmológicos e talvez por essa razão que, frente à sociedade envolvente, também são adotadas ações de ocultação, simulacro e explicitação das suas práticas alimentares. Isso porque os Mbyá-Guarani se mostram extremamente preocupados com o que os *juruá* “vêem” da sua comida.

É comum que em teses, dissertações e até artigos, pesquisadores que trabalham com os Mbyá-Guarani, logo nas primeiras páginas, manifestem a sua dificuldade na realização do trabalho porque estes indígenas mantêm em segredo os aspectos mais importantes da sua

Tirésias, Édipo, a tradição de Homero cego (seja verdadeira ou não), e a figura da justiça com os olhos vendados são somente alguns exemplos onde o verdadeiro vidente deve ser alguém que fisicamente não pode ver. Acrescenta-se a isso a crença bastante difundida no “mau-olhado”. Diz-se que indivíduos de má índole não têm “olhar firme” e as pessoas geralmente desviam o olhar quando estão mentindo. Os olhos podem trazer informações à mente que não sejam classificáveis dentro das categorias estabelecidas da cultura. É o fato de ver um fantasma (um “morto” que é “vivo”) que produz medo. É o fato de ver o impossível realizado num “milagre” que produz a conversão nos presentes, enquanto aqueles que ouvem falar do fato freqüentemente nele não acreditam” (Seeger, 1980, p. 56-57).

cultura. Eu mesmo fiz isso em quase todos os meus trabalhos, incluindo o presente. E isso de fato ocorre, principalmente no que tange o seu sistema xamânico-cosmológico. A manutenção desses segredos, grosso modo, é bastante respeitada pelos pesquisadores, que interpretam o fato como uma forma que os Mbyá-Guarani encontram para preservar o seu sistema cultural. Efetivamente, os Mbyá-Guarani, no passado e no presente, vêm sofrendo muito com intromissões por parte da sociedade envolvente e visam evitar qualquer contato desnecessário com esta sociedade e com os demais grupos étnicos. Em função de contatos mal sucedidos, eles vêem os “outros” como fontes de perigo em potencial. E como “gato escaldado tem medo de água fria”, quando os contatos não podem ser evitados (alguns até são desejados) eles procuram proteger a sua cultura, mantendo-a em segredo.

A alimentação Mbyá-Guarani, fortemente entrelaçada com as demais esferas da cultura e regida pela sua cosmologia, não foge a esta regra. Dificilmente eles mostram seus aspectos alimentares aos *juruá*, excetuando-se as pessoas que já tenham um bom convívio com a cultura Mbyá-Guarani, pessoas com quem já foram estabelecidos laços mútuos de profunda confiança. Isso pôde ser bem percebido nos primeiros contatos que fiz em cada uma das aldeias. Nas primeiras visitas é comum que o visitante, até então um estranho, seja recepcionado para conversar longe do local onde são preparadas e feitas as refeições. Mesmo quando o visitante é recepcionado no espaço onde normalmente são preparadas as comidas, as mulheres evitam cozinhar ali, pegando discretamente os utensílios para cozinhar em outro lugar⁴²⁷. Passei por essa situação algumas vezes em campo, antes de ter solidificada a minha inserção. Nestas ocasiões, enquanto eu conversava com o cacique, de vez em quando vinha ao nosso encontro uma ou outra criança comendo alguma coisa. Então, o cacique interrompia a conversa comigo e na língua Guarani falava rispidamente com a criança, que prontamente se afastava correndo. Em inúmeras outras ocasiões vi pessoas se afastarem ou entrarem em suas casas para comer, coisa que normalmente não fazem⁴²⁸. Mas com o passar do tempo, com a ampliação dos laços, isso vai sendo modificado. Primeiramente eles passam a falar mais abertamente sobre a sua alimentação, depois passam a não se preocupar mais em ocultar a alimentação, mas adiante são feitos convites para partilhar a refeição (como apresentarei adiante, muitas vezes estas refeições são “maquiadas”). Contudo, tenho a impressão de que, mesmo com os mais íntimos pesquisadores, algo sempre está sendo mantido em segredo. Em

⁴²⁷ Como já observado, entre os Mbyá-Guarani o contato com os *juruá* é tarefa exclusivamente masculina. Dificilmente as mulheres tomam parte na conversa, sendo que muitas delas têm grandes dificuldades em se comunicar na língua portuguesa. Talvez esse fato contribua para as mulheres irem cozinhar em outro lugar.

⁴²⁸ Como analisado no capítulo 4, a preparação e o consumo de alimentos entre os Mbyá-Guarani é público. Mas, na presença de estranhos pode se tornar uma ação privada.

suma, a ocultação de sua comida é uma das estratégias Mbyá-Guarani frente à sociedade envolvente.

Todavia, em conversas com os Mbyá-Guarani que visavam promover uma exposição de sua comida tradicional⁴²⁹, pude perceber nas entrelinhas que esta ocultação é promovida por outras inquietações. Conforme Erving Goffman (1988), cada sociedade classifica o comportamento dos indivíduos nas categorias normal e anormal. Os estigmas são atributos profundamente depreciativos, que não condizem com o conjunto de atributos tidos como normais e desejáveis. Em um contexto de contato interétnico, as categorias de normal e anormal são incongruentes entre as sociedades em questão de modo que, etnocentricamente, as categorias de uma sociedade são aplicadas a outras, classificando-as como anormais por possuírem atributos depreciativos. Essa “estigmatização interétnica” ocorre porque os *juruá* utilizam-se das suas próprias categorias para avaliar os Mbyá-Guarani. Estes sentem-se estigmatizados frente à sociedade envolvente. Comer com as mãos, guardar alimentos pelo chão, cozinhar em fogueiras, etc., pode dar a entender, nas categorias dos *juruá*, que os Mbyá-Guarani são “selvagens”, “imundos”, “miseráveis”, “doentes”, etc. Assim, a ocultação visa evitar a “estigmatização interétnica”⁴³⁰.

Há tempos, e por inúmeras razões, os Mbyá-Guarani vem empregando os utensílios domésticos dos *juruá*, principalmente panelas, pratos, copos e talheres. No entanto, o uso destes é feito de acordo com o sistema Mbyá-Guarani. Novos utensílios substituíram os tradicionais, mas sem prejuízo à forma Mbyá-Guarani de preparação e realização das refeições. Contudo, a quantidade destes utensílios é limitada, sendo que cada família possui apenas o necessário⁴³¹. Mas, em alguns casos, talheres e pratos são repentinamente comprados e/ou tomados de empréstimo em outras unidades de comida. Ocorre que algumas vezes a ocultação das práticas alimentares tradicionais não é possível. Isso sempre acontece quando a tomada alimentar envolve pessoas com pouca intimidade com eles. O interessante é que nestas ocasiões os Mbyá-Guarani simulam o sistema alimentar dos *juruá*. É feito um esforço para que as refeições sejam, o máximo possível, no sistema *juruá*. O sistema alimentar tradicional, nesse caso, não é praticado. Por exemplo, no ano de 2007, nas comemorações do Dia do Índio, foi organizada uma festa na aldeia da Estiva com a presença de inúmeros *juruá*.

⁴²⁹ Tal exposição ocorreu na VII Reunião de Antropologia do Mercosul, realizada em Porto Alegre, em uma oficina culinária ministrada pelos próprios Mbyá-Guarani.

⁴³⁰ Como Goffman (1988) aponta, é comum que as pessoas que possuem atributos profundamente depreciativos se esforcem para que estes atributos não sejam conhecidos pelas demais pessoas. Quando se consegue ocultar um estigma as relações sociais se desenvolvem como se nenhum estigma existisse.

⁴³¹ A ausência de excedentes – característica da sociedade Mbyá-Guarani como um todo - se aplica também aos utensílios culinários, tanto os tradicionais quanto os dos *juruá*.

Nesta ocasião todos se sentaram em torno das mesas da escola bilíngüe, comeram e beberam em pratos de plástico empregando talheres. Ficou visível a estranheza de muitos Mbyá-Guarani com tal forma de fazer a refeição. Outro exemplo, em 2004, na aldeia de Itapuã, tive a oportunidade de fazer uma série de refeições com uma mesma família. Pude perceber que eles faziam um esforço para deixar a refeição nos moldes dos *juruá*, inclusive pedindo utensílios emprestados. A cada nova refeição que eu fazia com eles, mais incrementada esta era, chegando ao ponto de confeccionarem uma mesa a partir de uma porta velha, onde nos sentamos ao redor, com todas as comidas dispostas sobre ela, sendo que cada um se servia do que desejasse. Em suma, quando não cabe a ocultação, os Mbyá-Guarani simulam uma forma de fazer as refeições que não lhes é própria, igualmente no intuito de proteger seu sistema cultural e evitar a “estigmatização interétnica”⁴³². É interessante enfatizar que as atitudes de ocultação e simulacro variam muito, dependendo do grau de intimidade e confiança entre os Mbyá-Guarani e os *juruá*.

Como já observado, alguns traços culturais, que possam ser inteligíveis pelos demais grupos que estão em interação, são empregados para estabelecer as fronteiras étnicas entre os diferentes grupos. Os traços culturais destacados para realizar esta função são chamados de sinais diacríticos, podendo ser signos manifestos como a língua, a vestimenta, a religião, a alimentação, etc. (Barth, 1988; Carneiro da Cunha, 1986). Um dos sinais diacríticos acionados pelos Mbyá-Guarani para delimitar suas fronteiras étnicas é a sua alimentação. Principalmente as suas espécies tradicionais que só eles possuem, com destaque para o milho. Assim, determinados alimentos, neste contexto de interação, são explicitados para fazer o recorte étnico. Mas, embora em ocasiões pouco freqüentes, a alimentação tradicional como um todo é evidenciada como uma bandeira de luta dos Mbyá-Guarani, sendo constantemente evocada em suas reivindicações frente à sociedade evolente, como na requisição de mais e melhores terras. É um uso político da *orérembiú*, então explicitada. O interessante é que essa explicitação ocorre mais intensamente no plano de seus discursos, sem mostrar os seus alimentos. Falam muito de suas comidas, mas não as mostram. Outra consideração importante é que o que é explicitado são as comidas em si, as comidas propriamente ditas. Os modos de

⁴³² Todavia, a estratégia do simulacro também tem o seu revés. Quando conversava com um Mbyá-Guarani sobre a organização de um evento de exposição da alimentação Mbyá-Guarani ele se posicionou radicalmente contrário ao uso de utensílios culinários dos *juruá*, argumentando que “depois vão dizer que a gente nem índio é porque come que nem branco”. Assim, o simulacro pode fazer com que uma visão romântica, rosseauniana, seja perdida, o que também não é de interesse dos Mbyá-Guarani. Difícil é os caminhos dos Mbyá-Guarani, se vão por um lado são estigmatizados, se optam pelo outro caminho são descaracterizados enquanto índios.

preparação e consumo, bem como os utensílios culinários utilizados, não são acionados para evidenciar a singularidade étnica deste grupo.

Assim, diante do exposto, podemos concluir que os Mbyá-Guarani se valem de uma síntese de estratégias de ocultação, simulacro e explicitação de sua alimentação frente à sociedade envolvente⁴³³. A ocultação e o simulacro dizem respeito, principalmente, às formas de preparação e consumo e aos utensílios culinários. Já a explicitação é dada nas comidas propriamente ditas. Entretanto, mesmo na explicitação as comidas não são mostradas, mas sim evocadas verbalmente. A ocultação, o simulacro e a explicitação são regidos pelas concepções estéticas tanto dos *juruá* quanto dos Mbyá-Guarani. O que para um é bonito, para o outro é feio. O que é feio precisa ser disfarçado ou escondido, porque leva a estigmatizações. O que é bonito pode ser explicitado. Percebe-se, desta forma, que os Mbyá-Guarani preocupam-se bastante com o que “os outros” **vêm** sobre a sua alimentação. O seu sistema alimentar deve ser mantido fora do alcance da “visão” dos *juruá*⁴³⁴. Como foi mostrado ao longo desta seção, os Mbyá-Guarani possuem atributos estéticos bastante simples e discretos em seus utensílios culinários e também na forma de fazerem as refeições. Esta estética simples e discreta vai ao encontro dos preceitos cosmológicos deste grupo, que para facilitar a comunicação com os deuses e alcançar o *aguyje* privilegia os sentidos da audição, tato e olfato, em detrimento do sentido da visão. Por fim, essa estética simples e discreta é mantida fora do campo de visão dos *juruá*. Se em outros grupos indígenas a estética é usada para delimitar identidades étnicas (Vidal, 2000; Van Velthem, 1994; Dias, 2005), no caso da alimentação Mbyá-Guarani, que é usada como um sinal diacrítico, a estética não pode ser vista pelos outros grupos. A comida é um sinal diacrítico, mas a estética que envolve essa comida não é.

Este quadro estético verificado entre os Mbyá-Guarani pode ser estendido – creio eu – para os demais grupos indígenas brasileiros. Por questões estéticas os grupos indígenas são estigmatizados no que tange as suas práticas alimentares. Agregando esta informação com o que foi trabalhado nas seções 2.9.1 e 2.9.2, alinha-se mais uma razão para a participação dos grupos indígenas ser menosprezada na formação da culinária brasileira. Em um período em que na Europa se começava a aderir ao uso de talhares e vários outros requintes de mesa para

⁴³³ Pelo seu caráter sistêmico, é possível afirmar que a cultura Mbyá-Guarani como um todo também opera nas estratégias simultâneas de ocultação, simulacro e explicitação no que diz respeito ao contato interétnico.

⁴³⁴ Nas estratégias de ocultação, simulacro e explicitação que dizem respeito ao sistema xamânico-cosmológico dos Mbyá-Guarani, também a “visão” dos de fora deve ser evitada. Apesar de falar sobre o seu sistema xamânico-cosmológico, os Mbyá-Guarani não permitem que os *juruá* vejam os seus ritos. A *Opy* (casa de rezas), onde são realizados os rituais dos Mbyá-Guarani, é construída, estéticamente e geograficamente, de modo a passar desapercebida pela “visão” dos *juruá*.

definição de *status* social, no Brasil os colonizadores se valiam das práticas alimentares indígenas. Neste contexto, com certeza, os colonizadores não se sentiam nada confortáveis em admitir tais práticas. Com receio de estigmatizações, as práticas culinárias indígenas utilizadas cotidianamente foram ocultadas. Em seu lugar foram simulados outros modos alimentares. Explicitada, mesmo, apenas a comida condizente com o requinte europeu da época. Neste contexto de ocultação, simulacro e explicitação, a culinária de influência indígena foi esquecida, enquanto que as contribuições portuguesas foram registradas.

6 – Quanto mais doce, melhor...

♪ Doce, doce, doce,
A vida é um doce, vida é mel
Escorre na boca feito um doce
Pedaço de céu.
(Rabello e Correa, 1986).

Finalmente, os doces! É chegado o momento desta tese fazer jus ao seu título. Talvez alguns leitores julguem que os doces entraram no enredo tarde demais. Ficaram para a sobremesa. Deixar os doces para o final foi uma estratégia argumentativa e literária, coincidindo com a ordem dos dados de campo e sua análise⁴³⁵. Contudo, versando esta tese sobre os Mbyá-Guarani e inexistindo “sobremesas” entre eles, os doces não configuram o final de uma refeição. Da mesma forma, os doces não encerram esta tese. Pelo contrário, eles se fazem presentes desde as primeiras linhas. Como explicarei a seguir, tudo o que foi tratado até o presente momento se refere aos doces. Tudo apresenta doçura entre os Mbyá-Guarani, desde as técnicas de produção até o consumo dos alimentos. Se para alguns autores – como Schaden (1962) – os Guarani possuem a “religião” do milho, para mim eles possuem a “religião” do doce. Ou a sociedade do doce, como veremos a seguir.

Retomo a diferenciação entre “doce” e “Doce”, discutida no item 2.9.2. O “doce” é simplesmente o sabor doce. Já o “Doce” é um prato que tem a intenção de adoçar o paladar de quem o consome, ele possui formato e *status* específico. “Doce” é uma categoria de alimentos. Já “doce” é o sabor dos alimentos. Todo “Doce” é “doce”, mas nem todo “doce” é considerado “Doce”. O sabor “doce” está presente em todos os pratos considerados “Doces”, mas nem todos os pratos com sabor “doce” são considerados “Doces”. Bananas e alfenins podem exemplificar isso. Ambos são “doces”, mas o primeiro apenas possui o sabor “doce”, enquanto que o segundo é um “Doce”. “Doce” é um estilo, uma etiqueta; “doce” é um sabor (Tempass, 2008d).

⁴³⁵ Sobre isso, ver o capítulo 1 - Introdução.

Tradicionalmente os Mbyá-Guarani não produzem nem consomem “Doces”⁴³⁶. Mas, por outro lado, tudo o que eles produzem e consomem possui o “sabor” doce. A *orérembiú* é doce, possui sabor “doce”. E isso não exclui outros “ sabores-chave”. Por exemplo, o salgado e o doce figuram juntos em vários pratos. Diferentemente da sociedade envolvente, na qual doce e salgado estão alocados em categorias opostas (Flandrin, 1993), entre os Mbyá-Guarani todos os sabores podem estar presentes em seus pratos. Na culinária Mbyá-Guarani até as carnes podem ser doces – e as carnes de caça de fato são, mesmo que o doce não seja predominante⁴³⁷. A carne do *koxi*, por exemplo, sempre foi qualificada pelos Mbyá-Guarani como bastante “doce”. Diferentemente dos outros pratos Mbyá-Guarani em que os sabores doce e salgado podem figurar juntos, nos pratos preparados com a carne de *koxi* não pode ser acrescentado nem um pouco de sal. O *koxi* é o alimento animal mais sagrado.

Os Mbyá-Guarani percebem o doce em tudo. Assim também era na Europa nos séculos XIV, XV e XVI.

Supunha-se que todos os alimentos encerravam em si pelo menos um pouco de sabor “doce” – sendo, por isso, moderadamente quentes. As substâncias que só tinham sabores frios (o austero, o acerbo, o ácido) ou quentes (amargo, salgado, acre) não podiam servir de alimentos, mas apenas de medicamentos e/ou condimentos. Elas se revelaram, com efeito, muito úteis para equilibrar o sabor ou o temperamento dos alimentos excessivamente frios, excessivamente quentes, insuficientemente doces. Como escreveu Galeno, “os alimentos menos doces exigem uma preparação mais cuidadosa para se tornarem mais doces e semelhantes àquilo que alimenta”. De maneira que toda cozinha podia ser compreendida como uma operação de adoçamento ... (Flandrin, 1998e, p. 488, grifos do autor).

O que nos leva a supor – como veremos na seqüência – que quanto mais “moderna”, mais amarga é a sociedade. No “mundo ocidental” a separação entre doces e salgados é relativamente recente, surgida no século XVII inicialmente na França (Flandrin, 1993). Com esta diferenciação de sabores surgiu a dicotomia entre os alimentos mais nutritivos e os menos nutritivos. Os pratos adocicados foram categorizados como pouco nutritivos, sendo considerados supérfluos. Já os pratos salgados, muito mais nutritivos, passaram a ser considerados indispensáveis para a nutrição. Foi então, como visto na seção 2.7, que as receitas doces passaram a ser servidas no final da refeição. Em um primeiro momento deveriam ser consumidas as comidas nutritivas, depois as supérfluas. Neste contexto, o sabor

⁴³⁶ Na atual situação de contato eles continuam sem produzir “Doces”, mas consomem muitos. Os “Doces” consumidos são produzidos pelos *juruá*. Contudo, os Mbyá-Guarani os consomem como qualquer outra comida. Não há um consumo diferenciado entre os “Doces” e as demais comidas de sabor “doce”.

⁴³⁷ Clastres observou que alguns grupos Aché Guarani consideravam a carne humana doce, por isso eles eram canibais (Viveiros de Castro, 2002a).

salgado passou a ser muito mais consumido que o sabor doce. O interessante é que muitas vidas foram arruinadas no ocidente em busca de “supérfluos”⁴³⁸. Contudo, o doce era considerado apenas supérfluo nutricionalmente, saciar a vontade de comer doces sempre foi questão de primeira ordem. Disso temos que os problemas surgidos da indústria açucareira decorrem mais do valor gastronômico que do alimentar. E os supérfluos sempre foram tão buscados quanto os indispensáveis. Como observou Bachelard, a obtenção do supérfluo produz uma maior excitação espiritual do que a obtenção do necessário. Por isso o valor gastronômico prevalece sobre o alimentar (Bachelard apud Dória, 2006).

Os Mbyá-Guarani deram muita risada quando lhes sugeri que os salgados seriam alimentos mais nutritivos. Um deles, mais gaiato, me sugeriu que eu passasse a comer somente sal, já que para os *juruá* o sal é que deixa a comida nutritiva. A idéia não era bem essa e quando lhes sugeri a ótica inversa eles concordaram. Para eles o sabor doce é um indicativo dos alimentos nutritivos. E não poderia ser diferente pois, caso contrário, eles estariam classificando a sua *orérembiú* como não nutritiva. Então, tentei “dar o troco” na gozação e sugerir que um Mbyá-Guarani poderia viver consumindo apenas açúcar⁴³⁹. Desta vez as risadas foram ainda mais estrondosas, depois me explicaram que, além do açúcar, existem inúmeros alimentos doces. Isso é óbvio, mas pontua que a doçura apreciada pelos Mbyá-Guarani é a que está contida nos próprios frutos, nos próprios alimentos independente do seu processamento. É a doçura que um dos meus interlocutores classificou como “natural”. Esta doçura “natural” é a melhor de todas as doçuras. Não que tenha mais sabor doce, mas que o seu sabor doce é “mais gostoso”. E cada alimento apresenta uma doçura diferente, característica. Existem vários sabores doces.

Encerramos a conversa concluindo que a *orérembiú* apresenta predominantemente o sabor doce, e que ela é nutritiva. Logo, para os Mbyá-Guarani os doces são nutritivos. Para os Mbyá-Guarani, então, o doce deveria vir antes do salgado nas refeições? Não, porque doce e salgado – e outros sabores – integram os mesmos pratos. Mas, o sabor doce predomina sobre os demais. Assim, o doce pode – e deve – ser consumido a qualquer hora, em qualquer ocasião.

Quando os Mbyá-Guarani querem dizer que uma abóbora é doce, por exemplo, eles falam “*andai hé'ê*”. *Andai* é abóbora e *hé'ê*, doce. Mas, eles não possuem um termo, ou uma expressão, para designar o “doce de abóbora” – ou doce de qualquer outro alimento. Ocorre

⁴³⁸ Ver seção 2.8.

⁴³⁹ O açúcar não é um alimento tradicional dos Mbyá-Guarani, mas é um dos alimentos dos *juruá* que eles mais consomem.

que o que na a sociedade envolvente seria um “doce de abóbora” entre os Mbyá-Guarani é simplesmente uma comida de abóbora. Como todas as comidas possuem o sabor doce, não há necessidade de particularizá-las com outra denominação em função do sabor. O que para os *juruá* é um “doce de abóbora”, para os Mbyá-Guarani é diretamente *andai mimói*, abóbora cozida. E isso também se aplica aos assados, por exemplo à *jety mbity* (batata-doce assada).

A qualidade do sabor doce é tão importante quanto a sua quantidade. Doce “bom” é o “doce” bom! O doce “natural” é o bom. O bom e o doce andam juntos. O que é bom é doce, o que é doce é bom. O teor de docura é sempre acionado pelos Mbyá-Guarani para qualificar os seus alimentos tradicionais. Quando eu lhes incitava a falar sobre o gosto das frutas coletadas no mato, as respostas geralmente eram assim: “é bom, bem docinho⁴⁴⁰”. Ou “bem docinho, bem bom”. Já as frutas dos *juruá* são classificadas pelos Mbyá-Guarani como menos doces, logo, menos saborosas.

As espécies tradicionais cultivadas nos roçados Mbyá-Guarani também são muito doces. Por isso são boas. Estas espécies tradicionais, segundo os meus interlocutores, só os Mbyá-Guarani tem. São os alimentos destinados pelos deuses para a etnia se alimentar neste mundo. São os “alimentos dos deuses”. Para estas espécies os Mbyá-Guarani também atribuem os termos “bom” e “docinho”. Mas, eles vão além. Eles consideram estas espécies como “as mais doces do mundo”. A pretensão é obviamente verdadeira se considerarmos que o doce também tem recortes étnicos – cada diferente cultura aprecia sabores doces específicos. Ao considerar seus alimentos como “os mais doces do mundo” os Mbyá-Guarani estão atestando o quão importante é o doce em sua sociedade.

O milho tradicional é bom porque é doce. O mesmo vale para todos os produtos cultivados. É o doce “natural”. Mas, as técnicas tradicionais de cultivo auxiliam esse “natural”. A engenharia dos roçados foi desenvolvida para deixar os alimentos ainda mais doces. Isso desde a intensidade da radiação solar até o espaçamento entre as plantas. Entre as técnicas mais eficazes para promover docura estão a ausência de irrigação e de adubação⁴⁴¹. A moral é que quanto menos frutos uma planta produzir, mais doces estes serão. O mesmo vale

⁴⁴⁰ No uso da língua portuguesa os Mbyá-Guarani empregam um grande número de palavras no diminutivo. Não sei a razão disso, mas transparece um tom de ternura, de bondade e de respeito com a “coisa” designada pela palavra. Na visão dos Mbyá-Guarani o “docinho”, por exemplo, é melhor do que o “doce”.

⁴⁴¹ Ver seção 3.1.

para o tamanho dos frutos, quanto menores, mais doces. Sem irrigação e adubação é menor o rendimento alimentar de cada planta. Perde-se em quantidade, mas ganha-se em qualidade⁴⁴².

Tudo é “pequeno” na alimentação tradicional Mbyá-Guarani⁴⁴³. As plantas são menores que as dos *juruá*, produzindo também frutos menores⁴⁴⁴. Enquanto um pé de milho dos *juruá* pode chegar a cerca de dois metros de altura, os pés de milho dos Mbyá-Guarani não ultrapassam um metro. As espigas obtidas também são muito menores, geralmente com cerca de dez centímetros. Os grãos de milho também são menores e mais macios. A maciez também é um diferencial que caracteriza os alimentos Mbyá-Guarani. Os seus alimentos são muito mais moles, fáceis de mastigar e/ou cozinhar. Já os alimentos dos *juruá* são muito duros⁴⁴⁵. A doçura está, assim, relacionada com a consistência, com a textura. Temos, então, que os alimentos dos deuses são pequenos, macios e doces.

Magninus de Milão certa vez afirmou que “o que é saboroso se digere melhor” (Flandrin, 1998e, p. 485). A maciez destacada pelos Mbyá-Guarani também é acionada em função da digestão, mas também pelas suas condições de mastigação e preparação. O que mais me chamou a atenção nestes quesitos foram as melancias dos Mbyá-Guarani. As variedades de melancia são muitas, mas todas elas são pequenas, doces e macias – com destaque para a *xanjau pororó i*, que possui coloração de abacate, e para a *xanjau ju*, que tem casca amarelada. O tamanho delas varia entre dez e vinte centímetros de diâmetro, apresentando sempre uma circunferência perfeita. “Melancia grande e oval é coisa de *juruá*”. A maciez da parte comestível do fruto não difere muito entre as duas etnias. A diferença está na casca, a melancia tradicional dos Mbyá-Guarani apresenta um casca bastante mole, facilitando a sua abertura e consumo. Os Mbyá-Guarani possuem um modo peculiar de consumir melancia. Eles fazem um pequeno orifício circular na casca e sorvem a fruta na forma de suco – há alguns macetes para transformar a polpa em suco⁴⁴⁶. O orifício é aberto com cuidado, sendo que a parte retirada é preservada como “tampa”. Assim, quando os Mbyá-Guarani querem guardar o que sobrou da melancia eles simplesmente recolocam a “tampa”. O interessante é que a melancia já vem com uma embalagem, que tem inclusive tampa – a casca

⁴⁴² E ironicamente ainda há técnicos *juruá* que querem ensinar os Mbyá-Guarani a plantar! Mal sabem eles que nas técnicas “arcaicas” dos indígenas existe uma ciência que faz os produtos cultivados serem classificados como os melhores do mundo.

⁴⁴³ Como visto no capítulo 4, até a quantidade de alimentos consumida pelos Mbyá-Guarani é pequena. Pequena, mas de grande qualidade.

⁴⁴⁴ O amendoim tradicional dos Mbyá-Guarani é uma exceção a esta regra. Os seus grãos são muito maiores que os amendoins dos *juruá*.

⁴⁴⁵ Com destaque para o feijão, que as técnicas culinárias Mbyá-Guarani simplesmente não conseguem cozinhar.

⁴⁴⁶ Atualmente a forma corriqueira de consumir a melancia envolve o uso de uma colher comum. O orifício, com sua tampa, é feito normalmente, mas a colher é introduzida no orifício para “esmagar” ou “raspar” a fruta para que a quantidade de suco seja aumentada.

da fruta, de fato, apresenta várias semelhanças com as cabaças usadas pelos Mbyá-Guarani para guardar os seus alimentos.

No que tange a maior maciez dos frutos Mbyá-Guarani na comparação com os dos *juruá*, a cana é o alimento de maior destaque. A cana é um dos alimentos mais “doces” que existem para os Mbyá-Guarani, não há um indivíduo da etnia que despreze uma possibilidade de chupar cana. A cana deles, chamada de “cana-de-cacho” (*taquaré i poty*) possui o caule muito mais macio, possibilitando uma maior eficiência na mastigação e assim uma aproveitamento maior do suco, um maior aproveitamento do doce. Com a cana-de-cacho os Mbyá-Guarani produzem um tipo de rapadura que “não fica tão dura que nem as do *juruá*”. Os caules da cana-de-cacho são mais delgados que a cana dos *juruá*. Óbvio, na lógica Mbyá-Guarani quanto menor, melhor; quanto melhor, mais doce.

Na minha ótica essa predileção dos Mbyá-Guarani pelos frutos menores e pelas plantas menos produtivas atesta que o regime de escassez não existia tradicionalmente neste grupo⁴⁴⁷. Pelo contrário, os Mbyá-Guarani viviam em abundância alimentar⁴⁴⁸, a ponto de poderem escolher como “prediletos” os frutos mais doces e menores. Sobre isso sugiro as seguintes questões: as técnicas de cultivo formaram o grande gosto pelo doce entre os Mbyá-Guarani? Ou, ao contrário, o gosto pelo doce configurou as técnicas produtivas dos Mbyá-Guarani? Os Mbyá-Guarani se dividiram entre as duas respostas, mas em praticamente todas apareceram os termos “deuses” e “sabedoria”. Isso me leva a crer que na lógica Mbyá-Guarani tanto o gosto pelo doce como as técnicas de cultivo já “vieram prontas” para este mundo. Foram os deuses que assim estabeleceram e os Mbyá-Guarani assim as vêm mantendo com a sua sabedoria.

Como já muito comentado, os primeiros colonizadores se valeram das espécies e dos conhecimentos produtivos indígenas para poderem “sobreviver” no novo mundo. Os colonizadores, então, comiam comidas indígenas. Acredito, como será discutido na seção 6.2, que há uma certa semelhança entre os muitos grupos tupi no que toca a alimentação. As espécies e as técnicas são muito parecidas. Logo, os colonizadores comiam alimentos mais doces que os atuais. Disso pode-se concluir que o desenvolvimento agrícola, com suas máquinas, “venenos” e más condições de trabalho, trouxeram “amargura” aos “modernos”. A

⁴⁴⁷ Sobre o discurso de escassez alimentar que, por muito tempo, se fez sobre as comunidades indígenas ver o capítulo 5.

⁴⁴⁸ A abundância era de alimentos disponíveis, não de alimentos consumidos. Como já visto, os Mbyá-Guarani ingerem uma baixa quantidade alimentar, para deixar o corpo leve, perfeito. Mas, em outras sociedades a abundância de alimentos disponíveis leva também ao consumo abundante. Este é o caso dos estadunidenses, por exemplo, que possuem também “corpos abundantes”, em grande parte, a tal ponto que hoje nos Estados Unidos há uma “onda de lipofobia” (Levenstein, 1998).

modernidade não é doce⁴⁴⁹. Segundo os Mbyá-Guarani essa é uma das razões para que os *juruá* fiquem “sempre fazendo guerra, violência, só pensando no dinheiro”. As técnicas “modernas” dos *juruá* são vistas pelos Mbyá-Guarani não como formas de obter mais alimentos, mas como meios para se obter mais dinheiro⁴⁵⁰. E, ao menos entre os Mbyá-Guarani, dinheiro não traz felicidade.

O sabor amargo entre os Mbyá-Guarani só é apreciado na *caá*. Trata-se de uma exceção – embora alguns acrescentem açúcar ao seu chimarrão. O interessante é que o sabor amargo da *caá*, mais do que alimento, se configura em um anti-alimento. Como visto no capítulo 4, o consumo da *caá* faz com que os Mbyá-Guarani sintam menos fome. Eles consomem, então, a *caá* para poder consumir menos dos outros alimentos. Isso porque a perfeição depende da leveza do corpo⁴⁵¹.

Com exceção da *caá*, as espécies tradicionais dos Mbyá-Guarani são doces e as técnicas de cultivo as deixam mais doces ainda. Mas, ainda há outras formas de acentuar ainda mais a doçura dos alimentos Mbyá-Guarani, estas dizem respeito às técnicas de cocção. De forma bem direta, cozer significa adoçar (ainda mais) os alimentos. Logo, trazendo para as bases da sociedade envolvente, toda cozinheira Mbyá-Guarani seria uma doceira. Com raras exceções, os Mbyá-Guarani preferem os seus alimentos assados⁴⁵². Tudo o que pode ser cozido ou assado é preferido de forma assada. Todo ingrediente (alimento sem a transformação pelo fogo) que pode ser assado também pode ser cozido, mas nem todo ingrediente que pode ser cozido também pode ser assado – esse é o caso do feijão, por exemplo. Mas, a grande maioria dos ingredientes Mbyá-Guarani possibilita ambas as elaborações e, neste caso, há uma ampla predileção pelos assados. A explicação é simples: os assados são mais doces.

Não fiz uma refeição nas aldeias Mbyá-Guarani sem que ao menos um alimento assado estivesse presente⁴⁵³. Os principais assados dos Mbyá-Guarani são o *mbojapé*, a

⁴⁴⁹ O curioso é que o doce liga os Mbyá-Guarani com as suas divindades. Já no cristianismo, doutrina dos colonizadores europeus, é o sal que desempenha esse papel. Com o sal é selada a aliança de Deus com os homens. Segundo Hernández (2007), por essa razão que Leonardo Da Vinci pintou um saleiro caído diante de Judas no quadro “A Última Ceia”.

⁴⁵⁰ Algumas considerações dos Mbyá-Guarani sobre o uso do dinheiro pela sociedade envolvente podem ser encontradas em Gobbi (2008).

⁴⁵¹ Contudo, a amarga *caá* proporciona momentos doces aos Mbyá-Guarani.

⁴⁵² A preferência pelos assados é uma característica que outros autores, como Leal (2007) atribuem aos grupos indígenas em geral. Inclusive, existem grupos que não cozinham nenhum alimento, apenas assam. Este, por exemplo, é o caso dos Kayapó, que nem panelas possuem (Vidal e Silva, 1998). Uma exceção a esta regra são os Achuar que assam apenas os miúdos dos animais (Descola, 2006).

⁴⁵³ Atualmente a dependência alimentar frente à sociedade envolvente fez com que o número de cozidos dos Mbyá-Guarani aumentassem. Mesmo assim, em todas as refeições ao menos um alimento assado pode ser observado.

batata-doce, o milho verde, o aipim, os peixes e as carnes de caça. Contudo, muitos outros alimentos podem ser comidos assados, das frutas aos insetos⁴⁵⁴. Os vegetais são simplesmente enterrados nas cinzas das fogueiras, junto às brasas. Eles já vêm com “fôrma”. Essa “fôrma” é a casca que, na concepção dos Mbyá-Guarani, evita que o sabor doce “deixe” o alimento durante a sua preparação⁴⁵⁵. Mas, a casca permite que o “excesso” aquoso seja eliminado. O excesso aquoso não é desejado porque ele dilui o sabor doce. Também são assados na cinza alimentos feitos a partir de massas, como o *mbojapé*, por exemplo. Estes, por não possuírem uma casca, ou uma “fôrma”, não ficam “tão” doces quanto os vegetais assados com casca. A cinza – em meio a qual eles são assados – “puxa” um pouco da doçura. Disso podemos concluir que tudo o que “já vem pronto para assar” é mais doce. Quando os alimentos são “tirados” de sua casca e têm sua consistência modificada pelo homem eles perdem um pouco de sua doçura, mas ainda continuam doces.

As carnes são assadas sobre as brasas, a uma certa distância delas. Nas carnes, pouco se pode identificar alguma doçura, mas os Mbyá-Guarani a percebem. Tanto percebem que conseguem hierarquizar as carnes em uma escala de doçura. Não tenho muitos dados sobre isso, pois enquanto membro da sociedade envolvente me parece um pouco estranho doces de carne, mas pelos poucos dados que reuni, o sabor doce das carnes talvez esteja relacionado com a “mansidão” do animal. Ouriços e pacas, por exemplo, foram classificados pelos Mbyá-Guarani como “mais doces”. Já o *jaguar eté* (onça) é “quase nada doce”⁴⁵⁶. O *koxi* (porco do mato) representa para os Mbyá-Guarani a carne “mais doce” dentre todas, e o curioso é que os Mbyá-Guarani consideram este animal como “manco”, embora muitos membros da sociedade envolvente temam o seu ataque.

A doçura da carne também pode estar associada com a sua maciez e/ou com o seu percentual de gordura. Boa parte dos Mbyá-Guarani não possuíam opinião formada a este respeito. Mas, um dos meus interlocutores afirmou apreciar mais as caças gordas por seu sabor adocicado. Talvez por isso que, em uma sociedade que visa a diminuição da porção carne e sangue de seus corpos, a gordura é tão apreciada. Como visto, os Mbyá-Guarani, por

⁴⁵⁴ Outros tantos podem ser torrados. Neste caso a doçura não é muito acentuada, apenas “dá um gostinho melhor para o doce”. Quando um dos meus interlocutor me falou sobre o resultado da técnica de torrar eu entendi que o resultado era como uma “caramelização” do açúcar “natural” dos alimentos.

⁴⁵⁵ No caso do milho verde são as folhas que envolvem a espiga que evita a “perda da doçura”. O milho é sempre assado com suas folhas.

⁴⁵⁶ Essa qualificação foi atribuída pelos Mbyá-Guarani sem que eles tenham provado a carne de onça. Como exposto na seção 3. 4, atualmente a caça de alguns animais se faz muito rara pelas péssimas condições ambientais da maioria das *tekoá*. Julgo que a capacidade de classificar o sabor de uma carne sem tê-la provado é possibilitada pela lógica classificatória que os faz deduzir um sabor a partir de determinados comportamentos dos animais. Assim, é possível conhecer sabores sem consumí-los, basta conhecer o comportamento do animal.

preceitos cosmológicos, não caçam em determinadas épocas, justamente quando os animais estão se reproduzindo⁴⁵⁷. Nestas épocas os animais estão “bem magros”. Mesmo sem as questões cosmológicas os Mbyá-Guarani não se aventurariam a caçar, pois “não vale a pena”. Segundo o mesmo interlocutor “não vale a pena” caçar neste período porque a carne “não é boa, é dura”. Então, ligando os pontos, talvez a doçura da carne esteja relacionada com a maciez da carne.

Outra questão é a forma como o animal é morto. Isso é uma dedução minha, não pude checar o dado em campo, posto que somente agora percebi as pistas em meu caderno de campo. Como visto no item 3.4, a boa pontaria ou perícia no momento de erguer as armadilhas faz com que o animal seja abatido “sem sofrimento”. Fazer um animal sofrer significa zangar o seu já. Mas, também influi no sabor da carne. O animal abatido repentinamente, sem infligir sofrimento, tem carne mais saborosa. Como o saboroso para os Mbyá-Guarani é o doce, acredito que as carnes obtidas sem o sofrimento animal sejam mais adocicadas. Sem falar no fato de que os animais que lutam pela vida ativam um processo químico/orgânico que lhes enriquece a musculatura, endurecendo a sua carne.

Mas, o sabor doce da carne é infinitamente menor que o dos vegetais. Contudo, independe do grau de doçura “natural” de um alimento ele sempre ficará mais adocicado se assado. Ocorre que, como apontaram Cascudo (1967) e Botelho *et al* (2008), o alimento assado concentra sabores. Concentra o sabor doce. Assar os alimentos “eliminaria boa porcentagem aquosa, dissociando os albuminóides, fixando e realçando os amidos e fenóis superiores, também carbônio e cálcio, transformando o amido em açúcar e dextrina” (Cascudo, 1967, p. 36, grifo meu). O mesmo autor, falando dos grupos indígenas em geral, afirma que “as frutas verdes eram assadas. Eliminavam o excesso aquoso e fixavam pelo calor os amidos e fenóis superiores. Ananases, bananas, mamões, mangabas, jenipapos ainda são assados pelo povo, ficando macios e mais doces” (Cascudo, 1967, p. 153, grifos meus).

O cozimento dos alimentos não os deixa tão doces quanto os que são assados. O cozimento não elimina o “excesso” aquoso dos ingredientes – pelo contrário, o deixa ainda mais aquoso (Botelho *et al*, 2008). Todavia, se o cozimento for feito por “muito tempo” ele pode deixar o alimento quase tão doce quanto os alimentos assados. E, como já apontado, as panelas dos Mbyá-Guarani estão sempre no fogo⁴⁵⁸. Segundo Cascudo, “A comida tinha outro sabor pela continuidade com que os alimentos sofriam a ebulição incessante” (Cascudo, 1967, p. 31). Cozer prolongadamente um alimento em fogo lento faz com que o seu sabor doce seja

⁴⁵⁷ Ver capítulo 3.4.

⁴⁵⁸ Conferir seção 4.3.

ressaltado, mas sempre restará um pouco de água, afinal não há cozimento sem o uso de água – ao menos entre os Mbyá-Guarani⁴⁵⁹.

São muitos os cozidos dos Mbyá-Guarani. Quase todos os ingredientes tradicionais podem entrar em algum cozimento. Inclusive alimentos previamente assados podem ser fervidos para outros pratos. Entendo por “cozidos” os ingredientes que são transformados em comida mediante o uso de água, em ponto de ebulação⁴⁶⁰. O cozimento de milho, batata-doce, aipim, abóbora e outros vegetais não difere muito da forma mais comum praticada na sociedade envolvente. Os vegetais são simplesmente descascados, partidos e postos para cozinhar em água. Já os cozidos que envolvem misturas de dois ou mais ingredientes apresenta peculiaridades. É preciso saber o “ponto” certo da mistura, a temperatura, o tempo de cocção, etc. – como já comentado no capítulo 4. Mas, a questão que no momento interessa é que todos os saberes e práticas envolvidas na cocção levam ao sabor adocicado. Por exemplo, o *kagueji mirim* é a bebida ritual preparada com milho seco pilado e batata-doce. Primeiro o milho é pilado e depois pequenos pedaços de batata-doce descascada são adicionados aos poucos ao pilão. Tem que ser aos poucos “para ficar bom”. Depois, em uma panela, a mistura é colocada para ferver com cerca do dobro de água. Detalhe: de água tem ser a quantidade certa, pois acrescentar depois mais água “bagunça” a mistura. O cozimento é feito por várias horas e, dependendo da quantidade, pode levar até um dia inteiro em fogo lento. É esse processo que tem que ser feito “para ficar bem docinho”.

No que tange aos alimentos cozidos, alguns pratos se parecem muito com os chamados “doces de tacho” feitos na sociedade envolvente⁴⁶¹. Trata-se de uma pasta doce produzida a partir de um longo cozimento de frutas ou vegetais. As mulheres Mbyá-Guarani me disseram que dá para fazer este tipo de doce com qualquer fruta ou vegetal comestível. Mas, não conheci nenhum Mbyá-Guarani que tenha comido – ou mesmo visto – um destes “doces” feitos com aipim ou palmito. Dentre as frutas, por mais rara que fosse a preparação, sempre apareceu um interlocutor que já havia provado. Os “doces de tacho” mais preparados pelos Mbyá-Guarani são os feitos com batata-doce ou abóbora. Misturas de dois ou mais ingredientes também são bem recebidas, mas então cada ingrediente tem o momento certo de entrar na panela.

⁴⁵⁹ Até porque todo alimento contém água. A preferência pelos assados em detrimento dos cozidos também evidencia que os Mbyá-Guarani estão mais preocupados com a qualidade do que com a quantidade. Isso porque no cozimento os alimentos que possuem amido, como cereais e leguminosas, absorvem água e aumentam de duas a três vezes o seu tamanho.

⁴⁶⁰ Porém, existem inúmeras formas de fazer este “cozimento” – por exemplo, diferentes resultados são obtidos se a panela estiver ou não tampada. Sobre as muitas formas de cozimento Cf. Botelho *et al* (2008).

⁴⁶¹ Sobre os doces de tacho feitos pelos *juruá* e o que eles significam ver Maciel (2002).

As comidas Mbyá-Guarani semelhantes aos “doces de tacho” não requerem açúcar. O doce vem do próprio ingrediente. Este é grosseiramente picado e posto em uma panela com bem pouca água. A idéia é que o próprio ingrediente “solte” o resto de água necessário para o cozimento. O cozinhar por horas seguidas mexendo constantemente é que proporciona o sabor doce. Quanto mais tempo e mais mexido, mais doce irá ficar. Se entre os *juruá* mexer uma fervura resulta em engrossar o caldo, entre os Mbyá-Guarani mexer uma fervura significa adoçar o caldo. Pelo descrito da “receita” acima, os doces tipo “de tacho” parecem ser bastante fáceis de fazer. Apenas parecem. O prolongado tempo de cozimento exige muita resistência física das cozinheiras – ou simplesmente das mulheres, já que todas são cozinheiras. É preciso ficar horas de cócoras à margem da fogueira, enquanto a fumaça alcança os olhos. Além disso a comida/doce “não quer ficar na panela”, respingando frequentemente gotas na direção das cozinheiras.

O fato dos Mbyá-Guarani preferirem os alimentos assados em relação aos cozidos é mais um indicativo que não existe escassez na tradicionalidade Mbyá-Guarani. Como explicado, o assado é o alimentos sem os seus sucos, já o cozido é o alimento com o seu suco. No assado há um “desperdício” de nutrientes. Já no cozido, o alimento é completamente aproveitado (Lévi-Strauss, 1979). É por isso que em muitas sociedades – talvez estas sim em regime de escassez⁴⁶² - os alimentos assados são mais acionados em ocasiões festivas, enquanto que os cozidos predominam no cotidiano (Maciel, 1996; Lody, 2002; Lewgoy, 1992; Lévi-Strauss, 1979). Parece que os Mbyá-Guarani não se preocupam em “desperdiçar” nutrientes – é só pegar mais no “armazém” do mato. O que eles se preocupam é em não desperdiçar é o sabor.

Já foi comentado que o cozinhar para os Mbyá-Guarani é uma forma de adoçar um pouco mais os seus alimentos. Ora, cozinhar é deixar o alimento comestível, mas também é deixar o alimento “macio”. Não tenho a informação se é possível biologicamente os homens consumir abóboras e aipins crus, por exemplo. Mas, independente disso, tais alimentos precisam ser amolecidos para permitir a ingestão após a mastigação. O cozinhar, além da arte de combinar ingredientes é também a arte de alterar consistências. O cozinhar é deixar

⁴⁶² Como exemplo destas sociedades, Lewgoy (1992) observou que os imigrantes italianos do município de Antônio Prado (Rio Grande do Sul) consomem cotidianamente preferencialmente alimentos cozidos, enquanto que nas ocasiões festivas predominam os assados. A endo-cozinha praticada no cotidiano é majoritariamente feminina. Já a exo-cozinha das ocasiões festivas é masculina. Assim, os homens assam e as mulheres cozinham. Em outras palavras, as mulheres economizam e os homens gastam. Tal ocorrência também pode ser atribuída ao churrasco, ver Maciel (1996).

mole⁴⁶³. O mole é mais fácil de comer. A maciez anda junto com a doçura. Isso parece vogar até na sociedade envolvente que percebe contradição entre o sabor doce e a rapadura – “rapadura é doce, mas não é mole, não”.

Tradicionalmente nas preparações culinárias dos Mbyá-Guarani não entram açúcar nem sal. O açúcar é óbvio, pois este ingrediente é um produto da sociedade envolvente. O sal de cozinha (cloreto de sódio) também é um produto de *juruá*, mas os grupos indígenas tinham inúmeras formas de salgar seus alimentos⁴⁶⁴. E, como já apontado, os sabores salgado e doce não são excludentes entre os Mbyá-Guarani. Assim, o sabor salgado poderia perfeitamente ser acionado pelos Mbyá-Guarani. Mas, mesmo hoje em dia, com o fácil acesso ao sal dos *juruá*, os Mbyá-Guarani o empregam com muita parcimônia – mas o empregam. Mesmo nas carnes onde o sal precisa ser empregado para neutralizar o *tupixua* ele é usado com moderação⁴⁶⁵. O sal é usado, mas muito suavemente. O sabor predominante é o doce. O doce “natural”, sem açúcar.

O excesso de sal é uma das principais queixas dos Mbyá-Guarani quando eles precisam comer comidas de *juruá*, preparadas por *juruá*⁴⁶⁶. Dizem eles que mal conseguem “sentir o gosto da comida, só o gosto do sal”. Ocorre que, além das questões de gosto, o sal também faz mal para os Mbyá-Guarani, como todo produto alimentar originado fora de sua sociedade. Mas, dentre os alimentos de *juruá* o sal é um dos que mais faz mal. Ele causa

⁴⁶³ Exceto a fritura de alguns ingredientes, onde o objetivo é deixar mais crocante. Mas, mesmo assim, o crocante não pode passar de um certo ponto – a “crocância” não pode ultrapassar o ponto de poder ser destruída com os dentes.

⁴⁶⁴ Segundo Júlio Cesar Melatti (1993), se referindo às cozinhas indígenas brasileiras em geral, os índios sabiam como obter o sal através das cinzas de palmeiras, mas este só era conseguido em pequenas quantidades. Porém os sal obtido pelos índios “não é cloreto de sódio, tal como o sal tirado do mar, mas sim cloreto de potássio. Não obstante, tem também o sabor salgado. Ora, o corpo humano não pode passar sem sódio; portanto, a ingestão do sal feito de cinzas não substituiria de modo satisfatório o nosso sal de cozinha. Além disso, se quantidades diminutas de cloreto de potássio são necessárias ao organismo, quantidades maiores são pouco saudáveis. O sal de cinzas só poderia substituir o cloreto de sódio na formação do ácido clorídrico que compõe o suco gástrico. Mas há certas funções exercidas pelo sódio no organismo, nas quais não pode ser substituído pelo potássio. Portanto, a dieta indígena deve proporcionar de alguma outra forma a presença de sódio no organismo humano. A maneira como isso acontece ainda está à espera de uma pesquisa” (Melatti, 1993, p. 157). Segundo Catharino, baseado nas observações de Metraux sobre os Tupinambá, afirma que estes “obtinham sal fazendo evaporar a água do mar em fossas cavadas perto da margem. Outro procedimento mais rápido consistia em ferver a água do mar até que o sal se depositasse ao fundo do recipiente” (Catharino, 1995, p. 394). Já Cortazar afirma que o sal marinho podia ser facilmente encontrado “nos pampas”, onde existiam muitos depósitos de sal nas depressões dos terrenos, “como fundos secos de mares” (Cortazar, [1956?], p. 191).

⁴⁶⁵ A habilidade das cozinheiras pode ser medida pela quantidade de sal que acrescentam nas carnes. Se por um lado o sal neutraliza o *tupixua*, por outro ele é considerado prejudicial à saúde e ao *aguyje*. Desta forma, salgar carnes resulta de uma complicada equação, não pode ser nem demais nem de menos.

⁴⁶⁶ Exemplos de Mbyá-Guarani comendo alimentos preparados por *juruá*, inclusive por mim, podem ser encontrados em Tempass (2005a).

doenças de *juruá* e também de Mbyá-Guarani – doenças que atingem a alma. Ele atrapalha a saúde e a perfeição dos corpos⁴⁶⁷.

Temos, então, que os sabores doce e salgado podem coexistir nos mesmos pratos, mas o doce é predominante. Ingredientes tradicionais são doces e as técnicas de obtenção e de preparação podem acentuar ainda mais a doçura dos alimentos. Mas, no momento de consumir os alimentos é possível deixá-los ainda mais doces. “Quanto mais doce, melhor”. O sabor ainda mais doce é obtido principalmente com a adição de mel (*ei*) ao alimento já preparado. Uma batata-doce, doce, fica ainda mais doce se antes do seu consumo ela for coberta com mel. O mesmo vale para o milho, o aipim, a abóbora, enfim, em quase tudo pode ser acrescentado mel, até em algumas carnes. A água fica muito mais gostosa quando misturada com mel⁴⁶⁸. Se até a água é saborizada, podemos concluir que não há praticamente nada consumido pelos Mbyá-Guarani que não seja doce. É nos *mbojapé* que tradicionalmente o mel é mais adicionado. Ele precisa da doçura extra pois, como visto anteriormente, ele perde um pouco da sua doçura “natural” quando assado diretamente nas cinzas.

O mel (*ei*) “é tudo” para os Mbyá-Guarani. Ele é um dos produtos mais cobiçados pelo grupo. E o seu consumo é bastante elevado. Nas inúmeras refeições que fiz com os Mbyá-Guarani eu sempre procurei levar ao menos uma parcela dos alimentos. Eles quase sempre me solicitavam – encomendavam – mel. Entre os *juruá* o mel é muito caro e os Mbyá-Guarani têm dificuldade de adquirí-lo quando não podem obtê-lo nas matas. Muitas vezes levei mel para os Mbyá-Guarani, mas poucas vezes este me foi oferecido. O mel sempre é consumido discretamente pelos Mbyá-Guarani. É um produto muito importante para ser “desperdiçado” com os *juruá*. Como já visto, a publicização alimentar característica da alimentação tradicional Mbyá-Guarani não se faz obrigatória na presença dos *juruá*.

Os Mbyá-Guarani distinguem vinte e sete diferentes tipos de abelhas que resultam em vinte e sete diferentes tipos de mel (Badie, 2005)⁴⁶⁹. A atividade de “melar”, como dizem os Mbyá-Guarani, é uma das mais perigosas, pelo risco dos ferrões das abelhas. Por isso ela só é praticada pelos homens. Mas, mesmo assim, os Mbyá-Guarani a desenvolvem com extrema habilidade. Se a colméia estiver em um galho muito alto fica difícil removê-la, principalmente porque é preciso escalar a árvore carregando recipientes. Passar o mel para os recipientes

⁴⁶⁷ Conferir capítulo 4.2.

⁴⁶⁸ Sobre o hidromel ver seção 2.2.

⁴⁶⁹ Mas, apenas um tipo de abelha fornece o mel que os Mbyá-Guarani consideram verdadeiro: as *jate'i*, também chamadas de *mandori*. O mel verdadeiro é chamado de *ei eté*. Maiores dados sobre os diferentes tipos de mel Mbyá-Guarani e suas lógicas classificatórias podem ser encontradas no trabalho de Marilyn Cebolla Badie (2005).

também não é nada fácil, principalmente distante do chão. Então, geralmente os Mbyá-Guarani optam por derrubar o galho que sustenta a colméia. Há toda uma ciência para derrubar o galho “devagarinho”, para evitar que a colméia se “espatife” no chão. Como dizem os Mbyá-Guarani, “tem que saber cortar”. Se as abelhas não tiverem ferrão é só recolher o mel. Se tiverem ferrão é preciso “fazer fumaça”⁴⁷⁰. Mais uma vez é preciso muito conhecimento, pois a fumaça precisa ser feita a uma certa distância, a partir da queima de folhas verdes. A direção do vento é um componente para o cálculo do lugar exato onde deve ser feito o fogo. Alguns Mbyá-Guarani me informaram que existe uma determinada planta que possui em suas folhas um odor repelente para as abelhas – que eles passam no corpo antes de “melar”. Mas, outros alegaram desconhecer o fato.

Não podendo mais coletar o mel nas matas, pelas más condições ambientais das aldeias, os Mbyá-Guarani estão “criando abelhas em casa”. A apicultura foi acionada em substituição aos modos tradicionais ora suspensos. Tal prática se equipara ao “conservar sementes” analisado nos itens 3.1 e 5. Mas, o mel produzido não é suficiente para o uso tradicional cotidiano do grupo. A produção é baixa mas é importante para eles não se “desacostumarem” com o ingrediente. Mesmo em pouca quantidade o mel é um veículo para transmitir os conhecimentos a ele inerentes para as futuras gerações.

O “adoçar mais” possibilitado pelo mel está presente nos momentos rituais mais importantes dos Mbyá-Guarani. No *nimongarai*⁴⁷¹, por exemplo, quando o nome da criança é revelado para a sociedade, o mel é um dos alimentos levados para a *Opy*, juntamente como o milho (também em forma de *mbojapé*) e o *guaimbê*. Não pude aprofundar o assunto com os Mbyá-Guarani, mas suponho que o mel adoce mais os demais alimentos. Em um momento crucial, no qual praticamente a criança vem ao mundo, pois a pessoa é o próprio nome, tudo deve estar o mais doce possível, o mais saboroso possível. Poderíamos dizer que o batismo “adoça” a criança para a vida em sociedade.

Pelo exposto é fácil concluir que os Mbyá-Guarani julgam os alimentos dos *juruá* como pouco doces. Isso de fato procede, mas apenas para os alimentos “salgados”. Os “Doces” dos *juruá* também são bastante “doces”. Mas, não é um doce “natural”, não é o doce

⁴⁷⁰ Os Mbyá-Guarani classificam as abelhas em duas categorias: com ferrão e sem ferrão. Ou ainda em “brabas” e “mansas”. Das abelhas “mansas” eles costumam dizer que elas são “dos Mbyá-Guarani”, ou “do deus”. Estas fazem o melhor mel, o mel “verdadeiro”. As outras os Mbyá-Guarani, apesar de consumirem o seu mel, não reconhecem como suas. O interessante é que mais uma vez a questão da “maciez”, da “mansidão” e da “doçura” andam juntas. Como comentado, tudo que é manso é mais doce. Também as comidas tradicionais dos Mbyá-Guarani são mais “mole” que as dos *juruá*. O mole é o fácil. Fácil de preparar, fácil de comer. E o mel das abelhas “dos Mbyá-Guarani” também é mais fácil de obter, pois elas são “mansas”.

⁴⁷¹ Ver seções 3.2 e 4.2.

do próprio ingrediente. Antes da transformação culinária, os alimentos dos *juruá* são quase nada doces. O que deixa doce as comidas dos *juruá* é o açúcar – cujo desenvolvimento tecnológico o transformou em alimento “apenas” doce, sem que nenhum outro sabor presente. É um sabor “doce” neutro, que depois é combinado com outros sabores para fazer os “Doces”. Isso é um tanto complicado, primeiro tiram os sabores do alimento e deixam apenas o açúcar, depois misturam o açúcar com outros sabores⁴⁷². Separa e mistura. Separa o açúcar de um alimento e depois mistura com outro. Os Mbyá-Guarani percebem claramente esta diferença no que tange o gosto. Eles preferem o doce direto, o doce com todos os seus sabores. Nos “Doces” dos *juruá* sempre falta algum sabor.

Mas, apesar disso, os Mbyá-Guarani consomem muitos “Doces” de *juruá*. É um doce diferente, mas é “bonzinho também”. E a lógica do “quanto mais doce, melhor” também se aplica ao consumo de doces dos *juruá*. E assim, os Mbyá-Guarani consomem uma grande quantidade de refrigerantes, balas, biscoitos, chocolates, picolés, etc., da sociedade envolvente. Eles são prejudiciais para os Mbyá-Guarani como toda a comida *juruá*. São bastante prejudiciais por serem industrializados – lógica análoga ao senso comum da sociedade envolvente. Mas, como já apontado, o grau de prejuízo é atenuado pela lógica Mbyá-Guarani, pela semelhança dos doces dos *juruá* com a tradicionalidade Mbyá-Guarani⁴⁷³. A semelhança é o sabor doce. Então, faz mal comer os “Doces” dos *juruá*, mas nem tanto assim⁴⁷⁴.

Na sociedade envolvente, doces tipo chocolates, biscoitos recheados, balas, refrigerantes e picolés são comumente rotulados como “bobagens” ou “besteiras”. Quando alguém diz ter comido uma “besteirinha” está dando a entender que comeu algo que não “sustenta”. Como visto, o doce foi relegado para o final das refeições justamente porque ele seria pouco nutritivo. O doce é supérfluo. Primeiro se come o salgado, o necessário, se for possível, depois se adoça a boca. Entre os Mbyá-Guarani isso é diferente. O doce é alimento tão ou mais nutritivo que o salgado. E sabores doces e salgados podem figurar nos mesmos pratos. Isso eles também transferem para os Doces de *juruá* que eles consomem. Balas e biscoitos são consumidos como os demais alimentos. Eles nutrem. E ainda são melhores (de sabor) do que os outros.

⁴⁷² É quase como fazer lingüiça: primeiro tira a tripa do porco e depois coloca o porco na tripa.

⁴⁷³ A classificação dos alimentos dos *juruá* em mais prejudiciais ou menos prejudiciais foi tratada no capítulo 5.3.

⁴⁷⁴ O mesmo vale para os salgadinhos sabor milho. Eles fazem mal, mas o sabor de milho aproxima o alimento do sistema culinário Mbyá-Guarani, então ele é considerado menos prejudicial, pois é menos “estranho”.

Para mim, essa foi a questão de maior estranhamento em campo⁴⁷⁵. Não conseguia entender como uma população na atual condição de carência alimentar gastava o pouco dinheiro que obtinham comprando “porcarias”⁴⁷⁶. Na minha concepção, inicial, eles deveriam investir mais em arroz e feijão do que em “besteiras”. Nunca tentei mudar os padrões de consumo dos Mbyá-Guarani, mas inicialmente não levei “supérfluos” (da nossa sociedade) para os Mbyá-Guarani. Até que um dos meus interlocutores, Seu Adorfo, em função da proximidade do natal me solicitou que eu trouxesse balas, bombons, refrigerantes, etc. Então eu lhe informei que eu dificilmente voltaria a campo antes do natal e que talvez demoraria meses para poder voltar. Ele disse que não havia problema, que eu poderia trazer as “encomendas” em outro momento. E acrescentou: “pode trazer sempre”. Diante da minha expressão de espanto ele ainda expressou descontentamento por eu não ter trazido doces nas visitas anteriores. Meio sem reação, eu lhe perguntei se sabia a razão de eu nunca ter levado doces para as crianças – esperando que respondesse que estes faziam mal. Mas, ele prontamente me respondeu: “porque são caros”. Só então entendi que para os Mbyá-Guarani a comida dos *juruá* como um todo era uma “porcaria”, e obrigados a consumí-la os Mbyá-Guarani preferiam comer aquela que lhes é mais agradável ao paladar étnico, não existindo o caráter de supérfluo nos doces.

Todas as vezes que acompanhei os Mbyá-Guarani em suas compras no comércio eles sempre levaram ao menos um doce de *juruá*. Quando há dinheiro suficiente são comprados doces para todos os membros da família, quando não para toda a unidade de comida. Mas, quando o dinheiro é escasso ao menos um Doce para as crianças precisa ser comprado. Para as crianças, o doce é quase um gênero de primeira necessidade. Ocorre que a alegria dos Mbyá-Guarani é um dos quesitos para obter a saúde e o *aguyje*. Inclusive uma das definições para o *aguyje* apresentadas por Hélène Clastres (1978) é a “alegria suprema”. É preciso se manter alegre para que a alma, também alegre, queira permanecer neste mundo até completar o processo da maturidade, da completude, da perfeição. Isso é mais delicado entre as crianças, que primeiro precisam se desenvolver para aumentar a área de circulação da alma sagrada⁴⁷⁷.

⁴⁷⁵ Curiosamente não tive nenhum estranhamento quando os famintos Mbyá-Guarani gastavam seu parco dinheiro com bebidas alcoólicas, talvez porque isso ocorre também na sociedade envolvente. E também porque os “pobres” também têm o direito de beber. Sobre o consumo de bebidas alcoólicas entre os Guarani, ver Ferreira (2001 e 2009).

⁴⁷⁶ O termo “porcarias” foi apreendido da sociedade envolvente e é empregado pelos Mbyá-Guarani para designar o conjunto de alimentos dos *juruá*. Mas é mais aplicada aos produtos industrializados, com seus vários produtos químicos. A “porcaria” se refere mais aos ingredientes estranhos do que ao grau de nutrição que ela possibilita. Os doces são “porcarias”, mas também são nutritivos. Apenas demorei para compreender isso em campo.

⁴⁷⁷ Esse desenvolvimento se dá através de uma determinada alimentação. Ver capítulo 4.

Seja qual for a atividade iniciada pelos Mbyá-Guarani, eles não a concluirão se não estiverem se sentido felizes com ela. Os Mbyá-Guarani não fazem o que não gostam⁴⁷⁸. Isso também vale para a comida – quando há a opção de escolha. Eles não comem o que não gostam, ou o que eles não têm vontade de comer. Isso os deixará infelizes. Por outro lado, eles buscam a alegria através do consumo dos alimentos que gostam, dos quais eles sentem vontade. Como escreveu Redón (2008, p. 21), “a gastronomia é a arte de condimentar os alimentos para produzir felicidade”.

Assim, as crianças mandam. Sempre que alguma criança manifestar o desejo de consumir algum Doce de *juruá* os seus pais farão de tudo para conseguir comprá-lo. Não se pode deixar uma criança infeliz. Em campo presenciei várias destas situações. Em algumas colaborei com o dinheiro para comprar os doces – depois dizem que dinheiro não traz felicidade! Duas delas me chamaram mais a atenção. Na primeira eu fui de ônibus até a aldeia de Itapuã e levei alguns alimentos. Mas, não doces. As crianças queriam doces e o pai delas – que estava de passagem no local – não tinha dinheiro. Então ele me solicitou o dinheiro, mas infelizmente eu só tinha uma nota de dez Reais e precisava de uma parte deste valor para pegar o ônibus de volta. Eu só queria que as crianças me trouxessem pelo menos cinco Reais de troco, mas ele não comprehendeu bem e achou que eu não queria ceder o dinheiro. Então ele tentou pedir o dinheiro “emprestado”, o que eu também concordei, mas precisava do troco e isso o Mbyá-Guarani não estava comprehendendo. Então, ele tentou me vender uma peça de artesanato por cinco Reais. Didaticamente isso foi mais fácil porque estendi a nota de dez Reais para ele e pedi meu troco. Ele finalmente entendeu, mas não havia troco. Começou então uma correria pela *tekoá* atrás de alguém que tivesse o troco. Depois de meia hora conseguiram cinco Reais e me passaram. As crianças, então, foram com a nota de dez Reais comprar seus “sacolés” e “bolachinhas”. Elas foram orientadas pelo Mbyá-Guarani que me conseguiu o troco a gastarem apenas cinco Reais e trazer o resto do dinheiro para ele, pois mais tarde ele também precisaria pegar um ônibus. As crianças gastaram todos os dez Reais em doces e os adultos mal se zangaram. Apresentei esse exemplo para elucidar como os doces das crianças são importantes, os Mbyá-Guarani fazem de tudo para conseguí-los.

Outro caso que me chamou muito a atenção ocorreu no primeiro semestre de 2009 no município de Barra do Ribeiro. Em função do GT da FUNAI fomos “visitar” uma área de

⁴⁷⁸ Mas nisso também existe uma dimensão grupal. Ninguém é feliz sozinho. A felicidade é coletiva. Para que um Mbyá-Guarani se sinta feliz, os demais que com ele convivem também precisam estar felizes. Um pai não é feliz se o seu filho estiver triste. E como pode existir diferentes quesitos para a felicidade, um indivíduo pode fazer algo que não quer para manter a felicidade do grupo. A felicidade do grupo também o deixará feliz. A felicidade grupal é mais importante que a individual.

terras na Ponta da Formiga e alguns Mbyá-Guarani foram conosco. Eles levaram uma criança de dois anos para ver se ela se sentiria alegre no local. Havíamos combinado de encontrar os proprietários da área em frente a um mercado, para depois nos deslocarmos todos juntos até a área. Quando estávamos em frente ao mercadinho os Mbyá-Guarani disseram que estavam “sem café” – outro jeito de dizer para os *juruá* que eles estão com fome – e solicitaram que os membros do GT comprassem alguns alimentos. Não é possível caminhar horas no mato quando se está com fome. O mais grave é que a criança estava com fome. Então, alguém do grupo comprou os alimentos com os Mbyá-Guarani. Na cesta de compras foram incluídas algumas garrafas de refrigerante. O meu espanto é que eles colocaram um pouco do refrigerante em uma mamadeira e deram para a criança. O detalhe é que a criança só tomou o refrigerante. Os pais dela disseram que ela só queria aquilo. Para os Mbyá-Guarani, Coca-Cola alimenta a qualquer hora do dia.

Imagen 19: Coca-cola na mamadeira.



De forma geral, os comerciantes próximos das aldeias logo perceberam a demanda dos Mbyá-Guarani pelos doces. Todo armazém oferece uma ampla variedade de doces. Há,

inclusive, os comerciantes que levam os seus produtos até as *tekoá*. Durante o meu trabalho de campo inúmeras vezes presenciei vendedores percorrendo as aldeias. Para os Mbyá-Guarani, até os “verdureiros” – como são chamados os comerciantes que vendem verduras em seus veículos – vendem doces. Mas, os mais comuns são os vendedores de algodão doce e os “picolezeiros”. Estes chegam a passar o dia inteiro percorrendo os caminhos das *tekoá*, atiçando com a sua presença a vontade dos Mbyá-Guarani de comer doces⁴⁷⁹. No Cantagalo observei um “picolezeiro” durante cerca de duas horas, o tempo que ele levou para vender toda a sua caixa de picolés. Ele tinha o ritmo da aldeia, parava em frente às casas, a um certa distância, e por ali ficava até que alguém viesse comprar ao menos um picolé. Ele ficava até despertar a vontade irresistível de comer picolés em alguém. Também esperava até as crianças convencerem os pais a comprá-los. O ritmo era lento, mas a venda era certa.

O uso que antes os Mbyá-Guarani faziam do mel, hoje eles fazem com o açúcar dos *juruá*. Como apontado, o mel era usado para “adocçar mais” os alimentos já doces. O açúcar também é usado dessa forma. Dificilmente o açúcar entra em uma receita, ele sempre é adicionado ao alimento já preparado. E mesmo nestes casos o uso se dá como antes com o mel. Acontece que a maioria das qualidades de mel obtido pelos Mbyá-Guarani cristalizam com o passar do tempo⁴⁸⁰. Eles, então, não servem mais para “derramar” sobre o *mbojapé* ou um vegetal assado. Mas, podem entrar como ingrediente em outras receitas, feitas com pouca freqüência – até porque dificilmente o mel irá durar o tempo necessário para que seja cristalizado. Ocorre que o mel cristalizado fica mais parecido com o açúcar. Então, há a simples substituição de um ingrediente por outro. Mas esse uso do açúcar é raro. O mais comum é ele ser adicionado ao alimento pronto. Porém, nem todos os alimentos podem levar açúcar posto que, por causa da sua consistência ele não pode ser “derramado” nos alimentos. Ele não adere.

Contudo, os Mbyá-Guarani colocam açúcar em tudo o que é possível colocar “mais” açúcar. Até mesmo em alimentos de *juruá* que já são doces. Em refrigerantes, chocolates e balas eu nunca os vi botando mais açúcar – nos chocolates e balas seria fisicamente difícil, mas no refrigerante é possível. Em compensação, já vi sucos em pó que já vêm adoçados

⁴⁷⁹ Em Itapuã um picolezeiro mais ousado instalou um freezer na casa do cacique. Encheu o freezer de picolés e sacolés e combinou com o cacique que no final da semana ele contaria o que tinha sobrado e cobraria os consumidos. E o melhor é que ele iria trazer mais picolés. Picolé em consignação. Só que não deu muito certo, os Mbyá-Guarani comeram tudo em apenas dois dias e não tiveram como pagar o consumo. Já na outra semana o freezer não estava mais na *tekoá*. Mas, alguns meses depois, o “picolezeiro” passou pela *tekoá* com seu carrinho vendendo sorvetes.

⁴⁸⁰ Segundo Badie (2005), o mel da abelha *jate'i*, considerado pelos Mbyá-Guarani como o mel verdadeiro, cristaliza no inverno.

receberem uma dose extra de açúcar. Vi adicionarem açúcar ao vinho suave. Eles também adoçam a cerveja. Certa vez presenciei um Mbyá-Guarani fazer uma “caipirinha”; ele colocou tanto açúcar que este mal pode ser dissolvido com o suco do limão. Observei, também, crianças pressionando pedaços de bananas e bergamotas (tangerinas) sobre o fundo de um prato coberto de açúcar. Enfim, foram muitas as situações do “adoçar mais”. Destaco apenas mais uma: certa feita os Mbyá-Guarani fizeram um tipo de canjica para me mostrar o quanto gostosa era a sua comida tradicional. Eles destacaram muito que o prato é extremamente apreciado, que é muito bom, que “fica bem docinho⁴⁸¹”. Depois de pronta, uma mulher se serviu de um prato da canjica e adicionou um outro tanto de açúcar (cerca de duzentos gramas). Diante dos meus comentários de espanto ela simplesmente respondeu: “ah, é que eu gosto bem docinho”. Neste mesmo dia, uma mulher de uma outra unidade de comida “levou” um pouco da canjica para a sua casa⁴⁸². Logo depois ela voltou e pegou o saco de açúcar.

Os Mbyá-Guarani chamam de “café de guarani” uma bebida que não contém café – por isso ela pode ser tomada até pelas crianças, que a adoram. Em uma caneca os Mbyá-Guarani colocam três ou quatro colheres de açúcar. Depois são recolhidas três ou quatro pequenas brasas da fogueira e adicionadas ao açúcar. Antes de ingressarem na caneca, as brasas são bastante assopradas, até ficarem bem incandescentes. O açúcar é mexido com as brasas até que ele “fique bem queimadinho”, caramelizado. Então, é acrescentada a água quente. Basta retirar as brasas, que já não passam de carvões molhados, e beber. Esta bebida é facilmente preparada até por crianças de quatro ou cinco anos, sempre que sentem sede. A sede é melhor saciada com água adoçada, seja quente na forma de “café”, seja água fresca tipo “água com açúcar”.

O paladar dos Mbyá-Guarani é extremamente apurado para o doce. Eles percebem as mínimas diferenças do sabor. Pelo paladar eles conseguem distinguir as suas vinte e sete qualidades de mel⁴⁸³. Eles conseguem perceber se o sabor doce é proveniente dos próprios ingredientes ou se foi adicionado açúcar. Aos Doces e adoçantes comprados junto aos *juruá*, os Mbyá-Guarani aplicam as suas mesmas habilidades do paladar. Chegam até a distinguir qualidades de açúcar. Para eles o açúcar de marca “Doçula” é muito bom, “bem docinho”, já o

⁴⁸¹ Como já comentado, os Mbyá-Guarani, ao lidar com a língua portuguesa, costumam usar o diminutivo para destacar a qualidade. Lembrando, o “docinho” é melhor do que o “doce”.

⁴⁸² Como já apontado nos capítulos 3 e 4, a regra é distribuir ao máximo os alimentos. Então é normal que pessoas de outras unidades de comida venham buscar uma parte do que foi preparado.

⁴⁸³ Esta capacidade classificatória pelo paladar, ao menos no que tange o mel, está sendo pouco empregada nos dias atuais. Muitos jovens disseram desconhecer alguns tipos de mel, logo não podem identificá-los. Muitos dos mais velhos não consomem alguns tipos de mel há muito tempo, de modo que perderam a prática classificatória. Como eles dizem: “faz tanto tempo que nem sei mais”. Porém, todos os meus interlocutores disseram conhecer ao menos um grande confeccionador de méis.

açúcar “Caravelas” não é tão bom, é menos doce – “acho que misturam com uma outra coisa”. Eu fiquei espantado com essa história sobre um açúcar ser mais ou menos doce que outro. Para mim, ele sempre foi simplesmente doce. O alimento ficava mais ou menos doce de acordo com a quantidade empregada, independente da marca do açúcar.

É essa distinção do sabor doce que torna interessante a alimentação Mbyá-Guarani. Perguntei a alguns deles se eles não “enjoavam” com tanto doce. Um Mbyá-Guarani me respondeu com outra pergunta: “e vocês enjoam de tanto comer sal?”. Todos responderam que não enjoavam porque em cada comida o sabor doce era diferente. É o sabor do ingrediente que é doce. Por isso cada comida tem um “docinho diferente”. É sempre o doce mais algum outro gosto. A comida Mbyá-Guarani é um híbrido de doce mais, no mínimo, outro sabor. É o sabor de melancia mais o “açúcar” da melancia. Os dois elementos nunca são dissociados. Por isso o mais correto seria, em vez de falar de “sabor doce”, falar de “sabores doces”. Não como o açúcar da sociedade envolvente que é só doce, sem outro gosto.

Essa é a razão de não acrescentar um “adoçante extra” em alguns alimentos, mesmo os Mbyá-Guarani preferindo tudo mais doce. A distinção entre sabores doces faz com que determinados ingredientes não combinem com outros. Por exemplo, eu nunca vi um Mbyá-Guarani acrescentar açúcar ao feijão. O feijão é pouco doce, mas os Mbyá-Guarani percebem este sabor. E ele é incongruente com outros sabores doces. Neste caso, o “quanto mais doce, melhor” se aplica apenas à doçura do próprio feijão. O adoçamento “extra” não é agradável ao paladar.

Como já apontado, os doces são tão ou mais nutritivos que os alimentos salgados – isso no conjunto, porque cada caso é específico. A boa nutrição está relacionada ao “agüentar o dia”. É por isso que o “café da manhã” deve ser mais nutritivo que o jantar. E em decorrência disso os Mbyá-Guarani classificam os seus alimentos em “fortes” ou “fracos”. Os alimentos “fortes” são os que proporcionalmente fornecem mais “energia” para agüentar um dia de intensos trabalhos. Já os alimentos “fracos” são os que fazem o corpo descansar, pois em uma noite bem dormida se sonha mais. Por exemplo, o *kagueji guaxu* é forte, o *kagueji mirim* é menos forte. Forte e fraco não são duas categorias estanques, entre o alimento mais forte e o mais fraco existem inúmeras graduações. O “forte” de um alimento sempre é definido em sua comparação com os outros. O *mbojapé* é forte se comparado com a melancia, mas é fraco se comparado com a batata-doce. Como o mesmo ocorre com a classificação da doçura dos alimentos, busquei uma possível relação entre o sabor doce e o grau de nutrição. Minha hipótese era: “quanto mais doce for o alimento, mais nutritivo ele também será”. Então listei

uma série de alimentos tradicionais dos Mbyá-Guarani e solicitei que eles os ordenassem do mais forte para o mais fraco, e depois do mais doce para o menos doce. As ordenações das “duas colunas” até ficaram bastante parecidas de um informante para outro. Porém, ao relacionar as duas colunas os dados não cruzaram. Os considerados mais doces não foram considerados os mais nutritivos. Então, poderia ser concluído o contrário, que os menos doces são os mais nutritivos. Mas, mais uma vez os dados não coincidiram. Ficou tudo um “saco de gatos”. O que me leva a concluir que não há nenhuma relação obrigatória entre sabores doces e teores nutritivos. Os doces nutrem, mas os “mais doces” não necessariamente “nutrem mais”.

Valéria Assis (2006a) observou uma outra forma de classificação dos alimentos que tem relação com a nutrição. Como eu não obtive muitas informações sobre a questão – em campo somente uma família soube me informar algo a respeito, as outras disseram desconhecer a informação – apresento aqui os dados apresentados pela autora. Os Mbyá-Guarani dividem os seus alimentos em três categorias: quentes (*akü*), frios (*iro'y*) e brandos (*e'ë*)⁴⁸⁴. As comidas quentes são de difícil digestão, provocam gases e deixam o corpo pesado. Por outro lado eles proporcionam “força” e energia. Como exemplo de alimentos quentes a autora apresenta o feijão, o amendoim, o mel, as carnes e a batata-doce. As comidas frias são as frutas e a mandioca. Elas deixam o corpo “fraco”, causam tristeza ou depressão. Já as comidas brandas são de fácil digestão e deixam o corpo leve. O *koxi*, o milho, os peixes, o palmito e o mel de *jate'i* são exemplos de alimentos brandos (Assis, 2006a). Se os alimentos quentes dão “força” e os frios deixam “fracos” essa categorização também tem relação com o teor nutricional de cada alimento. O interessante é que os alimentos listados como “brandos”, o “meio-termo” estão entre os considerados mais sagrados.

Talqualmente o reforço da doçura dos alimentos permitido pelas técnicas agrícolas e culinárias e pela adição do mel, é possível aos Mbyá-Guarani reforçarem o teor de nutrientes de suas comidas. Alguns alimentos podem ficar mais fortes se forem cozidos, outros se forem assados. Por exemplo, a farinha de milho (*avaxi cui*) cozida (*rorá*) é forte, mas se a farinha de milho for assada em um *mbojapé* ela fica fraca. Por outro lado, a espiga de milho assada nas brasas (*avaxi mbity*) é mais forte do que a espiga de milho verde cozida (*avaxi mimói*). Para os Mbyá-Guarani a “fortidão” está tanto no cozido quanto no assado. O cozimento, como

⁴⁸⁴ O termo “*e'ë*”, que significa brando, foi grafado por Assis (2006a). Chamou atenção para a proximidade na tradução que o termo brando (*e'ë*) apresenta para o termo doce (*hé'ë*). Pela proximidade, seriam os alimentos brandos tão agradáveis quanto os doces? Ou brando e doce seriam adjetivos para os mesmos alimentos? Não tenho essa resposta porque, como comentado, apenas uma família Mbyá-Guarani me forneceu as informações trazidas por Assis (2006a).

visto, resulta no alimento mais seus sucos. E, como também visto⁴⁸⁵, o assado evita que sabores doces sejam perdidos. Se o doce é nutritivo, logo o assado também é. Dependendo do alimento é melhor aplicar uma ou outra técnica. Também a adição de alguns ingredientes resulta em um “fortalecimento” alimentar. Não quero me deter muito neste ponto – apresento-o apenas porque é mais um componente no cálculo culinário Mbyá-Guarani – por isso me resumo a comentar a adição de cinzas a alguns alimentos. As cinzas deixam os alimentos mais fortes. Não só os alimentos, mas os “chás” – “remédios do mato” – também. A cinza, por si só já é um remédio, basta acrescentá-la à água. Ela deixa a água forte e fortalece quem a toma. Vários alimentos podem ser cozidos e assados com cinzas. Mas, o principal é o milho. Até a farinha de milho pode ser “enriquecida” com cinzas antes de ser pilada. E então, caso seja necessário, como observou a Mbyá-Guarani Talcira, “dá pra comer só milho, porque fica bem forte”.

O acréscimo de cinzas ao milho produz a nixtamalização, que é o processo culinário em que um alimento é disposto em um meio alcalino. Com isso se evita que nutrientes do milho sejam perdidos na sua preparação. Os colonizadores se alimentaram com milho sem maiores problemas no “Novo Mundo”, isso porque estavam inseridos nos sistemas culinários indígenas⁴⁸⁶. Já na Europa, o consumo do milho foi um problema. Em alguns países foi tentada a implantação do milho como componente básico da dieta da população pobre. Mas, os europeus consumiram o milho sem o acréscimo de cinzas e milhares deles padeceram pela pelagra (Coe, 2004; Beluzzo, 2004; Sorcinelli, 1998)⁴⁸⁷.

Para concluir, os Mbyá-Guarani gostam de tudo muito doce. “Quanto mais doce, melhor”. Falar de comida tradicional (*orérembiú*) é falar de sabores doces. O doce está relacionado com o fácil, com o mole. Já na sociedade envolvente tudo é “amargura”. Os *juruá* são “amargos” e na lógica do “ide e fazei discípulos” querem difundir a sua amargura aos Mbyá-Guarani. O estranho é que a “sociedade envolvente” no caso é a brasileira, e no Brasil os doces são muito mais doces⁴⁸⁸. Ocorre que doce e amargo são características que ultrapassam a barreira dos alimentos e podem ser aplicados a pessoas, ou a toda uma sociedade, como veremos no item seguinte. A amargura da sociedade envolvente deixa os alimentos Mbyá-Guarani menos doces.

⁴⁸⁵ Sobre as técnicas culinárias na concepção dos Mbyá-Guarani ver o capítulo 6.

⁴⁸⁶ Ver capítulo 2.9.1.

⁴⁸⁷ Segundo Sorcinelli (1998), somente na década de 1930 é que pesquisadores europeus descobriram que o processo de ebulição que transforma o milho em polenta liberta e destrói a fraca quantidade de vitamina PP que a planta contém. Os indígenas de todo o continente americano já estavam cientes disso antes mesmo da chegada dos colonizadores.

⁴⁸⁸ Ver capítulo 2.5.

Como visto no capítulo 4, o fogo é o próprio *Nanderu*, principal divindade Mbyá-Guarani. É o fogo que, ao proporcionar a transformação culinária, diferencia os Mbyá-Guarani dos animais. O uso do fogo mantém a sociedade. Ele também é usado para deixar os alimentos mais doces. Juntando os ingredientes, como veremos a seguir, o fogo e os alimentos deixam os próprios Mbyá-Guarani “doces”. Se já apontei os Mbyá-Guarani como “a civilização do doce”, agora chegou a hora de apresentá-los como “a civilização doce”.

6.1 – Os Mbyá-Guarani são doces

Em muitas sociedades o doce é muito mais do que um simples sabor. Ele é um adjetivo⁴⁸⁹. Ele simboliza “coisas boas”. Da pessoa que reúne os atributos socialmente desejados dizemos que ela “é doce”. Ou que ela “é um doce”. Das palavras que nos são agradáveis dizemos que são “palavras doces”. A “flauta doce” segue na mesma linha. O “cobre doce” é o mais maleável. Existe “ferro doce”. Até o “âanus doce” existe – popularmente a expressão é outra. É doce aquele ou aquilo que é meigo, suave, simpático, afetuoso, aprazível, tenro, etc. Lippmann (1941) traz inúmeros exemplos disso. Nas línguas indo-germânicas o termo “mel” designava apenas o agradável, suave, terno e macio, só mais tarde é que passou a designar a sensação gustativa. No antigo Egito o rei era chamado de “o senhor das cousas doces” (Lippmann, 1941, p. 29, I tomo). Na Ilíada o discurso era tão doce como o mel, as palavras eram doces, o olhar também. O som era doce como o mel. Os árabes chamavam os loquazes de “odres de mel”. Era objetivo dos indianos: “que minha língua fale mel” (Lippmann, 1941, p. 219, I tomo). Além disso, como visto na seção 2.6, o doce simbolizou riqueza, fartura, prosperidade.

Segundo Cascudo, “as coisas agradáveis, macias, flexíveis, harmoniosas são doces. De olhar, água doce, ferro doce” (Cascudo, 1967, p. 47). Indo ao encontro do que o doce representa, vários pratos doces foram nomeados com atributos agradáveis, como por exemplo,

⁴⁸⁹ Aliás a comida proporciona inúmeras metáforas. Em muitas sociedades – talvez na maioria delas – existe uma evidente correlação de sentidos entre o ato alimentar e o ato sexual. Muitas destas empregam o mesmo termo, “comer”, para designar os dois atos (Lévi-Strauss, 1979; DaMatta, 1984 e 1996; Fischler, 1995). E isso está fortemente relacionado com o doce. Lévi-Strauss (1979) aponta uma provável associação universal do mel com a sexualidade. Mas, além das metáforas sexuais, existem muitas outras dimensões alimentares, como, por exemplo, a que possibilitou a Platão escrever “O Banquete” sem falar sobre alimentos (Redón, 2008).

o doce “coração de banana” e o “sonho” (Freyre, 1997)⁴⁹⁰. Enfim, o doce representa tudo de bom. E isso me parece ser universal.

O doce é o sentimento, a forma de expressá-lo, o modo de se relacionar com os outros. Quem quer – ou o que quer – que seja doce sempre será doce para alguém. O doce não faz sentido por si só, ele precisa de alguém para recebê-lo, para percebê-lo. É neste ponto que entram os Mbyá-Guarani: eles precisam ser doces. Muitas vezes troquei informações com acadêmicos de antropologia, também pesquisadores junto aos Mbyá-Guarani, e às vezes ao perguntar sobre um interlocutor eu recebia das mulheres respostas do tipo: “ele é um doce”, “ele é um amor”, “coisa mais querida”. Ou quando se referiam a uma criança diziam: “ela é uma fofura”, “coisa mais amada”, “lindinha”, “meiga”, etc. Já os homens respondiam assim: “gente boa”, “tranqüilão”, “parceria”. Ou seja, nós, da sociedade envolvente, percebemos os Mbyá-Guarani como “pessoas doces”.

Das respostas acima percebemos uma divisão de gênero. Homens e mulheres, grosso modo, se utilizam de termos diferentes para expressar a mesma idéia. Na sociedade envolvente não é de bom tom que um homem fale que um outro homem “é um amor”. Ocorre que, como já apontado no item 2.9.2, o doce está relacionado ao domínio feminino. Não apenas o doce em si, mas tudo o que ele representa. Se disserem a um homem que ele é um doce podem estar diminuindo a sua masculinidade. Talvez por isso que, sendo predominantemente homens os primeiros cronistas e antropólogos, os doces e suas representações foram negligenciados nas sociedades indígenas. Muito se falou sobre caça, pouco sobre doces.

Entre os Mbyá-Guarani não há isso. Nenhum homem será menos homem se expressar docilidade. Ao contrário, ele só continuará na condição de homem se for dócil. Não ser doce significa se assemelhar aos animais. Aliás Freud (1987) já dizia que a sociedade só pode existir se a agressividade (um instinto animal) for reprimida. Com isso são criados os tabus. Eles inibem os instintos que põem em risco o convívio social. O antônimo de agressividade é a amabilidade. Quem é amável é doce. Então o comportamento doce deve ser apreciado em todas as sociedades⁴⁹¹.

⁴⁹⁰ É bem verdade que alguns antivalores também são designados por nomes de pratos doces, como, por exemplo, a marmelada.

⁴⁹¹ Embora toda amabilidade precise da agressividade para existir. Nada existe sem o seu antônimo. A amabilidade apresenta exceções e diferentes configurações junto à agressividade. Exemplo disso são as prescrições de Maquiavel para a governabilidade – “Nasce disto uma discussão: se é melhor ser amado que temido, ou o contrário. Responde-se que se gostaria de ser um e outro, mas porque é difícil conciliá-los, é muito mais seguro ser temido que amado, quando se deve ser desprovido de um dos dois” (Maquiavel, 2009, p. 169-171).

Se por um lado o comportamento doce afasta da animalidade, por outro, só ele permite o ingresso no domínio da divindade. O comportamento leva à transposição dos domínios. O doce leva à transposição desejada. O comportamento não doce leva ao que deveria ser evitado. Mas, para ser doce, o comportamento precisa ser percebido por alguém. No caso dos Mbyá-Guarani este comportamento precisa ser percebido pelos seres híbridos dos três domínios do cosmos. E os domínios e os comportamentos se ligam fundamentalmente em um ponto: a alimentação. A alimentação doce leva ao comportamento doce. E, no sentido contrário, o comportamento doce permite a obtenção e a preparação de alimentos doces – por essa razão que eu detalhei tanto os capítulos 3 e 4.

A relação dos Mbyá-Guarani com os *já* dos alimentos deve ser doce. É preciso muito respeito, muita dedicação. Se os Mbyá-Guarani agirem de forma doce, os *já* também irão retribuir de forma doce. A reciprocidade é doce. Os *já* providenciam para que haja caça na mata, para que árvores frutíferas “surjam” no mato, para que as plantas da horticultura brotem e para que novos peixes sempre estejam disponíveis. Assim é para tudo no mundo Mbyá-Guarani. Tudo o que há neste mundo foi criado e precisa ser “recriado” constantemente pelas divindades para que os Mbyá-Guarani possam sobreviver. No caso, o “recriar” é disponibilizar novamente a criação. Como já apontado, são os *já* que possuem agência, não os animais ou plantas. Os *já* é que agem de forma doce. Mas, os *já* se fazem presentes nos animais e plantas, eles “fazem parte” destes seres. As plantas e animais são apenas “veículos” para a ação doce dos *já*. Porém, como já exposto no item 3.2, os *já* estão radicados na sobrenatureza. Desde o domínio sobrenatural, os *já* possuem a faculdade de ceder ou não as espécies naturais que controlam para o uso dos Mbyá-Guarani⁴⁹².

Mas, a ação dos *já*, ao menos parcialmente, pode ser controlada pelos Mbyá-Guarani através de rituais e comportamentos sociais. Se os Mbyá-Guarani simplesmente seguirem os preceitos cosmológicos, os *já* ficarão alegres, satisfeitos, e farão a sua parte na reciprocidade, que é fornecer os alimentos. Nestes preceitos está incluída a realização de uma série de rituais, que servem como “solicitações” aos *já*. Os Mbyá-Guarani podem assim – digamos – “encomendar” determinados alimentos para os *já*. Só que os alimentos não surgem de uma hora para outra no mato – armazém dos Mbyá-Guarani. Há um período para que o alimento seja desenvolvido, para que os animais e plantas cresçam. E todo esse processo precisa ser acompanhado pelos Mbyá-Guarani através de ritos. Como o processo é longo e o *já* pode ter mudado de idéia neste período, antes de abater um animal ou coletar uma fruta é preciso pedir

⁴⁹² Cf. seções 3.2 e 3.3.

“autorização” para os *já*. Os *já* indicarão a localização das plantas e da caça, autorizando assim o recolhimento.

Os ritos também servem para agradar os *já*, ou para agradecer e retribuir os alimentos obtidos. Esta comunicação amistosa, doce, com o mundo sobrenatural é que permite aos Mbyá-Guarani obterem e prepararem os seus alimentos doces. Mas, a relação entre os próprios *já* também precisa ser doce. Como já mencionado, cada alimento só pode “crescer” com o trabalho conjunto de vários *já*. Por exemplo, para que uma planta possa crescer é preciso várias outras plantas que configuram o ambiente, é preciso de chuva, de sol, etc. Cada um destes tem o seu *já*. Se os *já* estiverem “zangados” um com o outro e não colaborarem, os alimentos não ficarão disponíveis. Nenhum *já* “faz” um alimento sozinho. Ele é o “dono”, o “controlador”, mas precisa de outros *já* para exercer a sua propriedade. As regras recíprocas que regem o domínio social também se fazem presentes no domínio sobrenatural. Se nenhum Mbyá-Guarani obtém, prepara e consome seus alimentos de forma individual, isso também ocorre entre os *já*, que produzem e agem de forma coletiva.

Existem regras sociais que, quando respeitadas, agradam os deuses. Não desperdiçar os alimentos obtidos é uma delas. Isso seria fazer “pouco caso” do trabalho dos *já*. Outro preceito é distribuir ao máximo os alimentos. Dar, receber e retribuir. Os alimentos circulam e como isso definem as relações sociais. Essas relações devem ser doces. Também entre os humanos a reciprocidade é doce. O alimento não pertence ao indivíduo que o obteve, mas sim ao *já* que o proporcionou. Assim, ele sempre pertence a um grande número de indivíduos. Os *já* visam os Mbyá-Guarani como um todo, não apenas como um de seus membros. Outra regra é não caçar ou coletar sem “autorização”, o que seria obter além do necessário ou além do cosmologicamente possível, colocando em risco as espécies. Como isso os *já* se zangam e o fornecimento de alimentos pode ser cessado. A ação social doce adoça o sobrenatural.

A parcela de ações doces que corresponde aos atos dos Mbyá-Guarani, tal como o comportamento social, também pode ser expressada de maneira prática na obtenção alimentar. Se a comunicação com os deuses deve se dar de forma doce para obter os alimentos, também o trabalho Mbyá-Guarani que proporciona esta obtenção deve ser doce. Isso tanto no que diz respeito às relações entre os trabalhadores quanto nas relações dos trabalhadores com as espécies vegetais e animais, ou até com a própria terra e a água. Por exemplo, as plantas são dispostas nos roçados de forma que fiquem alegres. É trabalho dos Mbyá-Guarani realizar esta disposição. Logo, é uma atitude doce dos Mbyá-Guarani para com os seus alimentos.

Outras regras deste tipo foram analisadas no capítulo 3. O que neste momento interessa é o fato de que as regras de obtenção dos alimentos tradicionais regulam toda a gama de relações entre os seres dos três domínios. São regras que deixam doce o convívio social, o convívio com as divindades e convívio com a natureza⁴⁹³. Toda ação tem uma reação. Nenhum já fará mal aos Mbyá-Guarani à toa. Ele só agirá contra os Mbyá-Guarani se estes desrespeitarem uma ou mais regras. Se os Mbyá-Guarani forem doces com os já, estes fornecerão os alimentos doces. Se forem doces com a natureza, retirando somente o necessário e não desperdiçando, os já também fornecerão os alimentos doces.

Mas, a preparação dos alimentos tradicionais (doces) também precisa ser feita de forma doce – como já apontado no item 4.5. As mulheres não podem sentir raiva quando cozinham e tudo deve ser feito da forma mais tranqüila possível. A raiva leva à animalidade. Na aventura de *Kuaray e Jaxy* – transcrita na seção 3.2 – a mãe de *Kuaray* fica com raiva do então feto e por isso eles erram o caminho e vão parar na morada dos jaguares. Aliás, raiva e caminho é uma combinação das mais perigosas entre os Mbyá-Guarani. Voltando à preparação alimentar dos Mbyá-Guarani, esta deve ser como no comercial da televisão, “tem que ter amor”. Isso porque o estado de ânimo das cozinheiras pode passar para os alimentos. Também, como já visto, a forma de consumir deve ser tranqüila, respeitosa e amistosa. Tem que ser doce. Tanto o cozinhar quanto o consumir devem ser de forma coletiva, pública, para que todos os membros tenham acesso eqüitativo ao que foi produzido. A igualdade é doce. Isso tudo rege e fomenta o sadio convívio social. Embora cada um faça suas refeições quando sente fome, a comensalidade é a forma mais elementar de convívio social. É a principal forma de demonstrar amizade, da bondade ser mostrada. Quem oferece alimentos é doce. Quem recebe outrora, retribui de forma doce.

Esse doce convívio social se dá em grande parte em um único local: em torno da fogueira. O fogo produz alimentos doces e também pessoas doces. Segundo Zanin (2009), o fogo estimula os diálogos porque esquenta o coração⁴⁹⁴. Para os “ocidentais”, com escreveu Romagnoli, “a mesa é, por excelência, o lugar da sociabilidade assim como o espaço onde se encontram o corpo e a alma, a matéria e o espírito, a exterioridade da etiqueta e a interioridade da ética” (Romagnoli, 1998, p. 497). Para os Mbyá-Guarani tudo isso ocorre em torno do fogo. O fogo Mbyá-Guarani faz as vezes da mesa dos *juruá*. É no entorno do fogo que a

⁴⁹³ Embora, como visto no capítulo 3, sejam interdependentes, formando híbridos de natureza-sociedade-sobrenatureza.

⁴⁹⁴ Aqui há contrastes interessantes. É no entorno da fogueira que se dá a maior parte da sociabilidade Mbyá-Guarani, que se desenvolve de forma doce. O interessante disso é que o amargo chimarrão proporciona o convívio doce. Grosso modo, até o amargo entre os Mbyá-Guarani é doce.

doçura do ser é transmitida aos demais – o doce sempre precisa de uma outra pessoa, tanto na condição de alimento quanto de comportamento. Quem consome o doce o deve fazer de forma doce. É no entorno da fogueira, enquanto são preparados e consumidos os alimentos, que são tomadas as decisões dos Mbyá-Guarani, tanto individuais quanto coletivas. Estas decisões muitas vezes estão relacionadas com os sonhos, que são contados e interpretados logo nas primeiras horas da manhã em torno da fogueira. Como exemplo destas decisões podemos citar a deliberação da realização de uma caçada ou do local de uma horta. O sonho é fruto de uma boa (doce) relação com as divindades, é uma forma delas se comunicarem com os Mbyá-Guarani. Na sociedade envolvente uma “coisa boa” pode ser considerada um sonho. Os publicitários se valem muito do termo: “um sonho de colchão”, “a casa dos sonhos”, “a viagem dos sonhos”, etc. Até “time dos sonhos” existe. Talvez por isso seja também nome de um doce. Entre os Mbyá-Guarani o sonho sempre é bom. Ele revela informações boas ou más, mas o resultado é sempre bom. Ocorre que maus acontecimentos podem ser prevenidos caso o sonho seja corretamente interpretado.

O sonho guia os Mbyá-Guarani na vida doce que eles levam. Aliás, é no entorno da fogueira que os mais velhos ensinam aos mais novos a viver a vida de forma doce. Os velhos são muito respeitados pela sabedoria que possuem. O saber é atestado pela própria idade. O saber é “saber viver” (Pissolato, 2007). A sabedoria deve ser passada para a geração mais nova, é uma questão de sobrevivência étnica. Ela envolve o conhecimento da história do grupo, oralmente transmitida na margem da fogueira. Mas, ela também envolve a experiência individual, uma história de vida, que reconta os passos dos indivíduos que tornaram a velhice possível. Contudo, o grosso da sabedoria é transmitido na forma de “conselhos”. Os conselheiros da sociedade são os idosos. Os mais jovens também podem dar conselhos, mas estes são pouco valorizados, ainda não viveram o suficiente para servirem de exemplos. Uma outra forma de transmitir o conhecimento são os exemplos. Entre os Mbyá-Guarani não existe aquela história do “faça o que eu digo, não faça o que eu faço”. É preciso exemplificar a sabedoria.

Como já havia observado Pissolato (2007), a sabedoria é obtida “no caminho”. Uma das razões dos constantes deslocamentos dos Mbyá-Guarani – o caminhar pelo seu mundo – é a busca de sabedoria. Como apontado no item 3.3, toda caminhada é uma forma de coleta. Em toda a caminhada os Mbyá-Guarani esperam encontrar algo que lhes seja útil. Neste caso eles esperam também encontrar sabedoria. Ocorre que tudo na vida dos Mbyá-Guarani é uma questão de saber escolher o “caminho certo”. Ou, tomar as decisões certas. As pessoas mais

idosas só atingiram a sua idade porque, no balanço da vida, na maioria das vezes eles escolheram o caminho certo. E isso só é possível porque aprenderam com cada decisão equivocada e não as repetiram. Mas, também eles se aconselharam com pessoas mais velhas para tomar as suas decisões. O sucesso da vida é “saber ouvir”.

Saber ouvir é uma atitude que atesta o comportamento doce de um Mbyá-Guarani⁴⁹⁵. É uma consideração especial com os próximos. É reconhecer que as decisões individuais devem ser norteadas pelo coletivo. Além disso, significa “beber da sabedoria” dos outros. Sábio é quem, durante a vida, ouviu mais do que falou. Em outras palavras, aprendeu mais do que ensinou. Ocorre que para ensinar, primeiro é preciso ter aprendido muito. Isso pode ser percebido em escalas de idade. Os mais idosos já ouviram muito durante a sua vida e agora estão aptos a falar. Os mais novos, ao contrário, ainda precisam ouvir muito para depois falar muito. Assim, os mais novos ouvem mais e os mais velhos falam mais. O detalhe é que existem muito mais jovens que velhos na sociedade Mbyá-Guarani. Isso fecha com o saber ouvir. Quem ouve só pode ouvir para si mesmo. Mas, quem fala pode fazê-lo para várias pessoas ao mesmo tempo. E assim é na beira das fogueiras: um velho falando para muitos jovens. Os conselhos são melhores quando dados para o maior número possível de pessoas. Desta forma, nenhum indivíduo será favorecido. Tudo o que ocorre em torno da fogueira é coletivo, é público.

O respeito é doce. O ouvir mais do que falar demonstra respeito com a opinião do interlocutor. Demonstra que a opinião do outro é tão ou mais importante que a sua. Atesta uma vontade de agir conforme a sua sociedade – direcionada pelos sábios. Também previne o “falar sem pensar”. Todas as palavras dos Mbyá-Guarani devem ser muito bem medidas. Por isso a fala deles se desenvolve de forma lenta e pausada. É comum um Mbyá-Guarani permanecer em silêncio por alguns segundos antes de começar a falar, neste período eles buscam uma inspiração, uma inspiração divina⁴⁹⁶. Como já apontado, as palavras são muito caras para os Mbyá-Guarani. Elas também são alimentos. As palavras estão diretamente relacionadas à condição humana dos Mbyá-Guarani, sem elas se ingressa no domínio da

⁴⁹⁵ O saber ouvir também é um quesito de sobrevivência para os Mbyá-Guarani. Ocorre que a maioria dos perigos das caminhadas, principalmente pelo mato, são detectados pela audição. Para isso os Mbyá-Guarani possuem um ouvido muito treinado. Nas aventuras de *Kuaray* e *Jaxy* a mãe do primeiro foi devorada pelos jaguares porque não ouviu os conselhos da velha jaguar, que dizia para ela não ficar no ambiente porque seus filhos iriam devorá-la quando chegassem. Para os Mbyá-Guarani, não ouvir leva à morte.

⁴⁹⁶ Eu sou muito “ruim de conversa”. Então, em campo eu permanecia por alguns momentos calado e depois falava lentamente, medindo o impacto das minhas palavras. Isso me foi muito bom. É estranho porque o trabalho de campo estava baseado em conversas, e eu conversava “ruim”. Mas, o ruim foi o bom. Os Mbyá-Guarani acabaram gostando de conversar comigo, pois eu conversava como eles. Difícil foi convencê-los de que eu sou sempre assim.

animalidade. Antes de tudo, é preciso manter “erguido o fluir do seu dizer” (Cadogan, 1997, p. 73). Assim, o falar está relacionado e condicionado pelo andar ereto⁴⁹⁷ – outra distinção frente aos animais. Segundo Jecupé (2001, p. 79, grifo do autor), “Tupy quer dizer ‘som-de-pé’, ou seja, o ser humano”. Além disso, a alma sagrada é a alma-palavra. As palavras são sagradas. E elas são os próprios Mbyá-Guarani. Cada um fala o que é. E do modo que é. Por tal motivo as palavras não devem ser pronunciadas à toa, sendo desperdiçadas. É por isso, como comentou Jecupé (2001, p. 18), que “o povo Guarani é calado”, o seu cotidiano é silencioso. Tudo o que um Mbyá-Guarani fala tem muito valor. E, segundo eles, isso também os diferencia dos *juruá*. Estes falam à toa. Ou só “sabem falar, e não fazem o que falam”. Como me explicou um interlocutor, uma das definições dos Mbyá-Guarani para o termo “*juruá*” é “homem de palavras vazias”.

E a palavra falada comunica muito mais do que a palavra escrita. Na fala o “ser” Mbyá-Guarani está presente, a palavra é gerada e direcionada de forma íntima. Tão importante quanto a palavra é quem a porta. Um Mbyá-Guarani é muito melhor portador das palavras que um papel. As palavras no papel são incompletas, como também o são as palavras gravadas. Segundo Valéria Assis, “a palavra não pode ficar presa, ela precisa circular para ter valor” (Assis, 2006a, p. 37).

Segundo Luciane Ouriques Ferreira,

o que caracteriza a “boa palavra” não é necessariamente o conteúdo do que está sendo dito, mas sim a forma da fala e a entonação da voz. Segundo os Mbyá, as boas palavras, por serem verdadeiras, têm o poder de tocar o coração das pessoas, sendo a emoção que ela desperta na audiência o que vai demonstrar se o orador está tomado pela “boa palavra” ou não (Ferreira, 2009, p. 158, grifos da autora).

As palavras empregadas pelos Mbyá-Guarani precisam ser doces. Tanto no falar com os outros Mbyá-Guarani quanto no falar com as divindades. Com aponta Cadogan (1997), os Guarani (os Mbyá-Guarani e as outras parcialidades étnicas) utilizam duas linguagens, uma empregada no cotidiano e outra de uso apenas ritual. A linguagem humana (*ayvu rapyta ou ñe'eng*) e a linguagem sagrada (*ayvu porã ou ñe'ê porã*). Esta última é a fala sagrada, composta de Belas Palavras (P. Clastres, 1990). É uma forma destacadamente doce para se comunicar com os deuses. As Belas Palavras, como me confidenciou um interlocutor, são “doces” aos ouvidos dos deuses. A docura das palavras as deixa perfeitas, promovendo o *aguyje*. Pois, como escreveu Melià, “o Guarani procura a perfeição de seu ser na perfeição do

⁴⁹⁷ Isso porque, como visto, a palavra Mbyá-Guarani (a sua alma-palavra) circula pelo esqueleto dos indivíduos e essa circulação só é possível com o esqueleto ereto.

seu dizer” (Melià, 1989, p. 312). A linguagem do cotidiano não é “tão” doce, mas também precisa ser agradável aos ouvintes. Isso porque, para manter a saúde, “durar nesta terra” e posteriormente atingir o *aguyje* é preciso viver alegremente, a felicidade da alma sagrada é um dos requisitos para obter a perfeição. Quem recebe palavras duras não pode estar alegre. Já quem recebe palavras doces recebe também felicidade. E, como já comentado inúmeras vezes, a fonte da alegria de um Mbyá-Guarani é o coletivo. Uma pessoa se sentirá alegre em um grupo, uma unidade de comida, também alegre. Assim, as palavras duras entristecem quem as ouve, mas indiretamente também entristece quem as pronuncia. Acredito que independente da linguagem empregada, humana ou sagrada, quanto mais doces forem as palavras, mais fácil é para os Mbyá-Guarani manterem erguido “o fluir de seu dizer”, ou seja: continuarem vivos.

Então, a forma de falar e o conteúdo das falas precisam ser doces. Além disso, a voz precisa ser doce. Para agradar os ouvidos, tanto de deuses quanto de outros Mbyá-Guarani, é preciso uma “sonoridade doce”. Apreciar uma bela voz é fonte de alegria. A rouquidão para um Mbyá-Guarani é sinal de que a sua alma sagrada está com algum problema e/ou descontente⁴⁹⁸. Para evitar problemas com a voz e deixá-la mais doce os Mbyá-Guarani sujeitam suas crianças a uma verdadeira educação vocal. Desde muito novas elas já tomam parte como “cantoras” nos ritos da *Opy*, e com isso a perfeição da voz é trabalhada⁴⁹⁹. Embora a perfeição da voz precise ser trabalhada sempre, é na infância que ela requer maiores atenção. Os Mbyá-Guarani traduziram como “simpatias” um conjunto de técnicas que visam deixar a voz das crianças mais doce. A mais comum é untar o corpo das crianças com a gordura de aves canoras⁵⁰⁰. Caso consigam capturar com vida uma destas aves, eles podem simplesmente esfregá-las pelo pescoço das crianças.

A saúde bucal, que também abarca a garganta e as cordas vocais, igualmente é muito importante. É pela boca que as palavras doces são expressas. E somente com uma boa saúde bucal é que se pode pronunciá-las de forma doce. Novamente, a maior atenção é com a saúde

⁴⁹⁸ Ver seções 4.1 e 4.2.

⁴⁹⁹ A perfeição da voz faz parte da perfeição do ser. E detém papel extremamente importante, é ela que veicula as tão importantes palavras dos Mbyá-Guarani. As palavras são os Mbyá-Guarani. Palavras bonitas requerem sons bonitos. Palavras doces, sons doces. Atualmente o cantar infantil é bastante aproveitado pelos Mbyá-Guarani para outros fins, como a divulgação de sua cultura e a obtenção de recursos financeiros. Ocorre que muitas *tekoá* possuem grupos de cantos e danças tradicionais, de crianças, que fazem inúmeras apresentações para a sociedade envolvente. CDs com músicas Mbyá-Guarani, cantadas por crianças, já são bastante comuns. Sobre a etnomusicologia Mbyá-Guarani, ver Stein (2007).

⁵⁰⁰ Untar o corpo das crianças com gordura animal é uma “simpatia” com muitas variações e finalidades. A moral é que características desejáveis dos animais serão transmitidas pela sua gordura a quem a recebe. Isso também ocorre com os alimentos ingeridos – ver seção 3.4.2. Por exemplo, passar gordura de tatu no corpo de uma criança fará com ela fique forte tal qualmente o animal.

bucal das crianças. Segundo Silveira e Silveira (2005), os Mbyá-Guarani empregam catorze diferentes plantas medicinais para a saúde bucal. Em campo não explorei muito o assunto, mas fui informado de que estas plantas podem ser usadas para prevenir ou para remediar os problemas bucais. O destaque é para a prevenção, pois o remediar pode ser tardio, somente depois de já ter ocorridos problemas pessoais e grupais.

Entre os Mbyá-Guarani o uso de palavras doces com vozes doces é “automático”, normal e constante. Eles precisam se esforçar para entoar palavras duras. Já, segundo eles, entre os *juruá* as palavras são quase sempre duras, em conteúdo e em sonoridade. A maioria dos *juruá* precisa se esforçar para conseguir pronunciar alguma palavra doce. E são poucos os *juruá* que conseguem naturalmente falar de forma doce – estes ficam ricos como cantores ou locutores de rádio.

Na ausência de palavras uma “boa risada” também serve. No início da minha etnografia achava os Mbyá-Guarani uns “baita arriados” – de certa forma, são mesmo. Eles riem de tudo. Até mesmo nas reuniões mais sérias, quando um idoso concluía a sua fala era possível perceber um sorrisinho no rosto dos demais ouvintes. Riem até do que não tem graça. Ocorre que o riso é uma forma de comunicar ao “falante” que as palavras proferidas alegraram os ouvintes. Em contextos em que os interlocutores não possuem muita intimidade o riso é ainda mais acionado. Ri-se para que não haja a possibilidade de um ou outro se zangar. Durante anos de pesquisa de campo poucas palavras eu consegui trocar com Seu Alexandre, do Cantagalo. Ele estava sempre sério, fechado. Até que ele, juntamente com outros Mbyá-Guarani, nos acompanharam em uma “visita” a uma área em função do GT da FUNAI. Incrivelmente o Seu Alexandre passou o dia dando grandes “gaitadas” com os demais. Ele ria de tudo, bem alto. Comentei a situação com outro Mbyá-Guarani e ele me respondeu o seguinte: “é que esse trabalho é muito importante para nós, para dar certo tem que ser feito com alegria”. Então, ri-se para alegrar os interlocutores. Ri-se para que ninguém se canse – e se zangue – com a situação. Aliás, como escreveu Carlos Fausto sobre os Parakanã, em uma sociedade de matadores o lema é: “provoque a risada, jamais a raiva” (Fausto, 2001, p. 319).

Já foi comentado todo o cuidado dos adultos em relação à satisfação das vontades infantis. Os adultos são especialmente doces para com as crianças. E, como um ato reflexivo, as crianças Mbyá-Guarani são extremamente doces. Esse comportamento é que mais chama a atenção dos *juruá*. As crianças Mbyá-Guarani encantam os visitantes. A reciprocidade e o compartilhar são princípios percebidos já na infância. Nos seus jogos as crianças nunca

demonstram brutalidade e sempre respeitam os menores. As práticas lúdicas delas já expressam o modelo de relações sociais da comunidade. Por exemplo, nas brincadeiras as crianças aprendem a repartir a comida. É interessante, como notaram Enriz e Palácios, que “los juegos son sociales incluso cuando son individuales” (Enriz e Palacios, 2008, p. 215).

Tanto las experiencias de campo actuales como los registros más clásicos reflejan una imagen muy particular en relación con el afecto que se les tiene a los niños y las niñas. Así, se subrayan las formas muy amables y consideradas del trato. No solo quedan excluidos por completo los castigos corporales o las palabras severas, sino que la manera de tenerlos en brazos, la forma en que se les habla y como se juega con ellos son cuestiones llevadas a cabo con un estricto cuidado. Se procura no generar tensión en el niño para no provocarle el llanto. Según Alfred Métraux, “los mbyá satisfacían todos los caprichos de sus niños, y de buen grado vendían sus caballos o se mudaban de campamento si los niños así lo deseaban (Enriz e Palacios, 2008, p. 212).

Sobre as vontades infantis, Cristian Pio Ávila (2005) mostrou as fotos que havia tirado em campo para os Mbyá-Guarani e pediu autorização para poder publicá-las. O interessante, como relata o autor, é que os adultos fizeram com que Cristian solicitasse autorização também para as crianças que apareciam nas fotos, mesmo sendo estas muito pequenas. Isso mostra que os Mbyá-Guarani acreditam na individualidade e na capacidade de julgamento de suas crianças. Ouvir os outros sempre é doce, mesmo quando se trata de crianças.

O interessante é que todos os comportamentos doces estão diretamente relacionados com o consumo de alimentos doces. Só com o consumo de doces é que se pode ter o comportamento social adequado, o comportamento doce. E, por outro lado, só o comportamento doce possibilita que os alimentos doces sejam obtidos, preparados e consumidos, também de forma doce. É um círculo virtuoso. O doce vicia. Mas, a centralidade do doce faz com que ele estenda os seus tentáculos também sobre os demais componentes do sistema social Mbyá-Guarani. A sociedade, como um todo, é doce.

Nestas interconexões de doçuras o que se pode falar dos corpos dos Mbyá-Guarani? Os corpos deles são doces. Como já apontado quando tratado da perfeição do ser, os Mbyá-Guarani objetivam um corpo leve e limpo. Este corpo é obtido através da alimentação, com sabores predominantemente doces. Contudo, a dança também limpa e dá leveza ao corpo. Isso porque a dança faz suar. Com o suor são expelidas as impurezas do corpo. Ocorre que o suor é salgado. As impurezas são salgadas. Assim, o suor “dessalga” os corpos. Como aos corpos os Mbyá-Guarani aplicam as mesmas lógicas de sabores presentes em sua alimentação, pode-se concluir que o corpo perfeito para os Mbyá-Guarani é o corpo doce.

O doce adoça – óbvio. Adoça algo ou alguém. O doce contamina quem o recebe. Entre os Mbyá-Guarani, um doce leva a outro, ou gera outro. As ligações entre um doce e outros doces são infinitas. Uma ação doce leva a uma reação também doce. E toda ação doce depende do consumo de alimentos tradicionais, que são doces. É como se os alimentos doces tivessem agência. A agência de deixar tudo doce. Mas, os doces são apenas veículos da intencionalidade dos seres sobrenaturais, tal qual também o são os animais. Os doces, como todas as comidas, possuem alma. No final das contas, a intenção dos doces está nos seus donos. Os *já* são doces para com os Mbyá-Guarani, pois eles proporcionam os alimentos doces, definindo seus modos de obtenção, preparação e consumo, que também são doces. Os *já* deixam a sociedade Mbyá-Guarani doce. Mas, a doçura dos *já* é apenas uma resposta a um comportamento doce dos Mbyá-Guarani – como visto, um *já* só age contra os Mbyá-Guarani se estiver descontente com eles. O doce gera o doce – em qualquer sentido. Trazendo para os termos da sociedade envolvente – onde se questiona o que veio primeiro –, o doce é o ovo e a galinha. No caso Mbyá-Guarani, pouco importa o que veio primeiro, mas que um só existe a partir do outro. Quanto mais doce for uma ação, mais doce também será a reação. Kierkegaard afirmou que comer é a única maneira de continuar comendo (Redón, 2008). Entre os Mbyá-Guarani, comer doces é a única forma de continuar comendo doces e vivendo de forma doce.

Somos o que comemos⁵⁰¹. Isso vale para todos os agrupamentos humanos. Contudo, julgo que entre os Mbyá-Guarani esta afirmação é mais contundente. Na sociedade envolvente o coração é considerado a fonte dos sentimentos, por isso é tido como o órgão mais importante do corpo. O coração recebe até um recorte “doce”, designando seres e coisas apreciadas e importantes. Ele fala, sente, guarda, manifesta... Ele é o órgão da emoção, em oposição ao cérebro que é o responsável pela razão. O coração é usado porque age sem a frieza da razão. Entre os Mbyá-Guarani isso é diferente. O coração é importante – e muito – para a vida, mas isso é só. Nele não residem sentimentos. O coração Mbyá-Guarani é frio. A fonte de todos os sentimentos é o estômago. Não só dos sentimentos, mas também dos pensamentos. O estômago dos Mbyá-Guarani desenvolve ao mesmo tempo as funções do coração e do cérebro dos *juruá*. O cérebro dos Mbyá-Guarani também é responsável pelo pensamento, mas é subordinado ao estômago. É como se o cérebro cumprisse as ordens estomacais. Ou como se o cérebro comandasse apenas as ações “automáticas” enquanto que as ações “pensadas” seriam ordenadas pelo estômago.

⁵⁰¹ Ver capítulo 3.4.2.

Amor ou ódio estão relacionados com o alimento ingerido. Os alimentos Mbyá-Guarani, “feitos com amor” – para lembrar o comercial –, geram o mesmo sentimento em quem os come. Amor contido nos alimentos também é o próprio amor pelos demais seres cosmológicos Mbyá-Guarani. O alimento é obtido, preparado e consumido mediante o amor aos/dos deuses, aos/dos humanos e aos/dos animais e plantas. Já o alimento obtido, preparado e consumido com raiva carrega consigo este sentimento e o transfere, por via estomacal, a quem o ingere. A raiva é desenvolvida no estômago e impede o Mbyá-Guarani de “pensar direito”, impede o correto funcionamento do cérebro.

É por essa razão que os problemas estomacais são tão preocupantes entre os Mbyá-Guarani. Se o estômago não estiver funcionando corretamente ele impedirá os Mbyá-Guarani de adquirir bons sentimentos, ou fará com que apenas os sentimentos ruins sejam absorvidos. Se a docura conduz à divindade e a raiva à animalidade, um problema estomacal pode mudar o destino dos Mbyá-Guarani. Em minhas caminhadas pelas matas com os Mbyá-Guarani, as ervas medicinais mais apontadas – e comentadas como importantes – foram as que curam dor ou doença de estômago. Mas existe a concepção contrária, como tudo entre os Mbyá-Guarani. A raiva pode ser adquirida fora do estômago. Não é necessário que se coma algo para sentir raiva, isso pode ser causado por um comportamento pouco “doce” de outrem. Mas, isso também tem relação com o estômago, pois este ficará “desregulado” e gerará mais raiva ainda. Gastrites e úlceras são, ao mesmo tempo, os sintomas e as causas da raiva. O estômago é a chave de tudo, ele recebe e transmite os sentimentos às pessoas; pode ser do alimento para o sentimento ou do sentimento para o alimento. Tradicionalmente os Mbyá-Guarani pouco sentiam raiva, mas com o contato com os *juruá* isso mudou um pouco. Primeiro, porque eles estão comendo os alimentos que geram raiva, depois, porque eles estão adquirindo raiva em função dos comportamentos dos *juruá* para com eles.

Entre os Mbyá-Guarani o doce leva a outros doces. Ele contamina. É como uma bola de neve, cada vez que o círculo se fecha, mais doce ele será. Só que os *juruá* entraram neste circuito – sem serem convidados, pelo que contam os Mbyá-Guarani. Os *juruá* não são doces. Tudo o que eles fazem é reproduzir a amargura. Só eles conseguem se sentir alegres com a maldade⁵⁰². Os *juruá* estão derretendo a bola de neve dos Mbyá-Guarani. Porque, se um doce gera outros doces, uma amargura também leva a outras. Não vou me estender neste ponto

⁵⁰² Os Mbyá-Guarani citaram inúmeros exemplos sobre a alegria gerada pela maldade (amargura) dos *juruá*: são os animais presos no zoológico, as touradas, as “lutas-livres”, as guerras, etc. A visão holística dos Mbyá-Guarani não consegue compreender como os *juruá* conseguem estar felizes enquanto outros estão tristes, isso desde os jogos até as eleições, desde os casos de saúde e doença até a pobreza e a riqueza. A alegria Mbyá-Guarani só é possível se todos estiverem alegres. Já a alegria de um *juruá* geralmente é fruto da tristeza de outro.

porque aqui poderiam ser descortinadas todas as ações equivocadas – quando não criminosas – dos *juruá* frente aos grupos indígenas em geral. O que importa é que um comportamento amargo dos *juruá* está impedindo os Mbyá-Guarani de obterem os seus alimentos doces; com menos alimentos doces, a sociedade Mbyá-Guarani também fica mais amarga⁵⁰³. A ausência dos alimentos doces desestrutura muito, desde a divisão do trabalho até as possibilidades divinas. Os Mbyá-Guarani desenvolveram formas próprias de lidar com isso, mas tudo o que querem é voltar a viver como os antigos, com alegria, com doçura. É por isso que eles não reconhecem que a sua alimentação foi mudada pelos *juruá*, afirmam apenas que a alimentação tradicional está momentaneamente suspensa. Faltam-lhes as terras para voltarem a ser doces – mais doces do que no presente. Quanto mais terras, mais doces. Quanto mais doce, melhor.

6.2 – Juntando os ingredientes do doce brasileiro

A título de curiosidade, se tudo é doce no mundo Mbyá-Guarani o que poderíamos dizer das formigas? Os Mbyá-Guarani consideram o Paraguai como o local de origem da etnia, o centro do seu mundo (*Yvy Mbité*) (Souza, 2008). E a grande presença de Guarani no Paraguai, até os dias atuais, não é mistério para ninguém. Ocorre que a formiga *ivodomyrmex humilis* é conhecida como “formiga do Paraguai” ou também como “formigas açucareiras ou doceiras”, pois se alimentam quase exclusivamente de doces (Formiga, 1999).

Pelos argumentos apresentados nos capítulos anteriores – e também na seção 2.9.2 – creio não restar dúvidas de que os Mbyá-Guarani consomem alimentos de sabor “doce”, mesmo não os apresentando no formato de “Doce”, como o é na sociedade envolvente. Os dados apresentados levam a crer que tal consumo vem de longa data, provavelmente anterior à chegada dos colonizadores europeus a este continente. Como isto podemos concluir que o sabor doce não foi trazido pelos colonizadores e apropriado pelos indígenas – ao contrário do que indicam vários autores que pensam a culinária brasileira (ver seção 2.9.2).

Os Mbyá-Guarani afirmam que seus alimentos tradicionais são “iguaizinhos” aos que eram consumidos no “início dos tempos”, desde que este mundo foi criado. Contudo, mesmo eles ignorando a dinâmica alimentar, podemos afirmar que a alimentação do grupo está em constante processo de modificação – afinal, a inovação é um ingrediente da tradição. Este processo provavelmente teve seu começo “no início dos tempos”. Contudo, desde então, é

⁵⁰³ Julgo ser por isso que atualmente alguns Mbyá-Guarani espancam seus filhos e mulheres (os homens podem ter mais de uma), que se esfaqueiam após discussões, que padecem com o alcoolismo, etc.

possível arriscar a afirmação de que, apesar das modificações, a alimentação Mbyá-Guarani era e ainda é baseada no sabor doce. Isso porque ela está fortemente entrelaçada com todos os demais elementos do sistema cultural Mbyá-Guarani. O sabor e o agir doces configuram a sociedade. E por mais acentuada que tenha sido a dinâmica alimentar acredito que a predominância do doce já vigia antes da chegada dos colonizadores.

Não pude checar a informação em bibliografias, mas segundo meu orientador, os esqueletos Guarani encontrados em escavações arqueológicas apresentavam um grande número de cáries nos dentes. Isso a tal ponto que as cáries eram usadas como indicativo do pertencimento étnico dos restos mortais encontrados, pois outros grupos não apresentavam (ou apresentavam muito poucas) cáries. É consenso que os doces provocam cáries. Mas, segundo a odontóloga Patrícia Meinhardt Justo, em entrevista, as cáries também podem ser provocadas pelo alto consumo de carboidratos – que ironicamente viram açúcar no organismo humano. São fonte de carboidratos: o milho, a batata, a mandioca, etc. Ou seja, os alimentos largamente consumidos pelos Mbyá-Guarani, que para eles são especialmente doces. Se em nossa sociedade a principal causa de cáries é o “Doce”, entre os Mbyá-Guarani a causa é o “doce”, o sabor “doce”⁵⁰⁴. E isso há muito tempo, como apontam os achados arqueológicos.

Além disso, outros dados esparsos também apontam o doce entre os Mbyá-Guarani, ou os seus grupos ancestrais. Como apontado no item 2.3, os cronistas/exploradores Diaz de Solis, Jean de Lery e João de Laet relataram a presença de pés de cana que tinham a altura de árvores e exsudavam açúcar através da sua exposição ao sol. Esses relatos se referem ao território que era e ainda hoje é ocupado pelos grupos Guarani, incluindo os Mbyá-Guarani e/ou seus ancestrais. Cruzando os relatos dos cronistas com a história oral dos Mbyá-Guarani acredito que os pés de cana vistos pelos aventureiros eram a “cana-de-cacho” (*taquaré i poty*).

⁵⁰⁴ Ainda hoje as dores de dente são uma das principais preocupações dos Mbyá-Guarani. O número de dentes perdidos também é elevado, sendo que dentre os mais velhos esse número é ainda maior. Poderíamos com isso afirmar que não é o recente consumo do açúcar da sociedade envolvente, e os seus Doces, que gerou as cáries na etnia, pois, assim, os mais jovens teriam que ter menos dentes que os mais idosos. Eis algo que não é culpa dos *juruá*. As cáries já se faziam presentes antes do acentuado consumo de açúcar dos *juruá*. Mas, a falta de tratamento para as dores de dentes – que sempre são horríveis – é culpa dos *juruá*. Ocorre que os Mbyá-Guarani não têm mais como obter os seus remédios tradicionais do mato. E, assim, precisam recorrer ao sistema de saúde da sociedade envolvente. O atendimento oferecido pela FUNASA deixa muito a desejar, conforme demonstram os dados da pesquisa realizada por Baptista da Silva *et al* (2008). Quando há um dentista à disposição, não há uma cadeira de dentista, e vice-versa. Foi justamente em função de uma dor de dente que eu presenciei uma das poucas vezes em que um Mbyá-Guarani deixou de lado o seu comportamento doce. Ocorreu com Rogério, então morador de Itapuã, que se deslocou de sua aldeia até o Cantagalo unicamente para tratar uma dor de dente. O dentista estava lá, mas não o atendeu porque a cadeira de dentista estava em uma outra aldeia. Então entendi porque os Mbyá-Guarani dizem que a raiva conduz à animalidade, o Rogério quase “virou bicho”. Oferecemos-lhe uma carona de volta a sua aldeia – estávamos em função do GT da FUNAI. No caminho, sem que ninguém tivesse comentado o assunto, ele disse: “não estou mais com raiva, já passou”.

O livro do Padre Antônio Ruiz de Montoya (1985), intitulado “Conquista Espiritual feita pelos religiosos da Companhia de Jesus nas Províncias do Paraguai, Paraná, Uruguai e Tape”⁵⁰⁵, escrito em 1639, traz várias passagens em que são feitas referências aos sabores doces dos índios Guarani. No primeiro dicionário da língua Guarani, do mesmo autor (MONTOYA, 2002), escrito em 1640, também já constam inúmeros termos que remetem ao doce.

Entre as outras parcialidades étnicas que compõem o grupo Guarani não realizei grande levantamento bibliográfico, mas não encontrei quase nada sobre os doces, sabores ou pratos. Talvez pelas mesmas razões apontadas na seção 2.9.2, os doces são tidos como supérfluos e não “são coisa de homem”, e os primeiros cronistas e etnólogos eram, majoritariamente, homens. Porém, é consenso entre os antropólogos que todas as parcialidades étnicas Guarani possuem vários pontos congruentes em seus sistemas culturais. Ou como me disse um Mbyá-Guarani: “é igual, mas é diferente também”. O principal ponto em comum entre as diversas parcialidades diz respeito à cosmologia. Todos eles possuem uma mesma matriz cosmológica.

Como vimos, o doce Mbyá-Guarani está fortemente determinado pelos preceitos cosmológicos do grupo, desde a obtenção até o consumo. O doce é um componente da visão de mundo. Desta forma, podemos formular a hipótese de que também nos outros grupos Guarani é forte o apreço pelo doce. Pode não ser na monta dos Mbyá-Guarani, mas o doce deve se fazer presente.

Mas, se a questão norteadora é a cosmologia, podemos ampliar o foco também para os grupos da família lingüística Tupi-Guarani e para os pertencentes ao tronco lingüístico Tupi. No campo cosmológico existem vários pontos de toque entre estes grupos – levando vários autores a formular cenários gerais para o conjunto. Como apontam alguns destes autores, entre eles Viveiros de Castro (1986), os Tupi possuiriam sociologia fraca e cosmologia forte. Ou, em outros termos, estes grupos apresentam uma grande variedade sociológica em oposição a uma também grande homogeneidade cosmológica. A cosmologia parece valer mais. Contudo, ao menos entre os Mbyá-Guarani, não se pode separar sociologia de cosmologia, ambas estão fortemente entrelaçadas, uma determina e é determinada pela outra. Ambas são parte de um único conjunto. Tudo o que ocorre no nível da sociedade é determinado pelas concepções cosmológicas. E, ao contrário, os ocorridos na sociedade condicionam o campo cosmológico. Logo, se a sociologia é fraca, também a cosmologia tem

⁵⁰⁵ Por Tape (caminho) era designada a região entre o Paraguai e o Oceano Atlântico (Souza, 2008).

de ser fraca, e vice-versa. No caso dos Mbyá-Guarani, quando eles vão falar de sua cultura eles acionam um maior número de elementos cosmológicos do que sociológicos, e talvez isso dê a impressão de que uma predomine sobre a outra. Então, baseado no modelo Mbyá-Guarani, arrisco afirmar que, se há uma variação sociológica entre os grupos Tupi, fatalmente deve também haver uma variedade cosmológica.

Contudo, independente da variedade ou homogeneidade, concordo com os autores que vêm algumas continuidades cosmológicas e/ou sociológicas entre os diversos grupos Tupi. As congruências são várias. Cito algumas a título de exemplo. “A instauração da condição humana aparece como perda de capacidades extra-humanas: ela se define pela negativa, como falta” (Fausto, 2001, p. 530). Segundo Fernandes (2003), antes da separação dos humanos dos demais seres que habitam o cosmos, ninguém trabalhava e ninguém morria. E esta separação, em todos os grupos Tupi, foi provocada pelas mulheres⁵⁰⁶. Todos os grupos Tupi possuem o “mito dos gêmeos⁵⁰⁷”, cada um com a sua versão (Fausto, 2001). O que está próximo as casas é de domínio feminino, o que está distante pertence ao domínio masculino⁵⁰⁸ (Viveiros de Castro, 1986). Por exemplo, os prisioneiros e os animais de estimação são sempre deixados aos cuidados femininos (Fernandes, 2003). Todos os Tupi habitam a floresta, de acordo com as suas necessidades culturais (Laraia, 1986). O eixo que organiza o pensamento dos Tupi é temporal, e não espacial (Fernandes, 2003; Viveiros de Castro, 1986). Todos os grupos Tupi respeitam a couvade⁵⁰⁹ (Laraia, 1986). Segundo Viveiros de Castro (1986) o destino de todo Tupi é tornar-se um outro e alcançar a sobrenatureza. Os Tupi possuem cuidados mágico-religiosos com o plantio. Os deuses punem quem caça mais do que pode ser consumido (Laraia, 1986). As primeiras plantas brotaram de um morto (Fausto, 2001). Por questão de refúgio os Tupi preferem locais de difícil acesso (Laraia, 1986). Todos os Tupi tem a tríade natureza/cultura/sobrenatureza (Fernandes, 2003; Viveiros de Castro, 1986). O fumo tem funções mágico-religiosas (Laraia, 1986). As constantes migrações fazem parte da

⁵⁰⁶ Como vimos, no caso Mbyá-Guarani, as mulheres são as responsáveis pela transposição dos domínios neste mundo. O interessante é que também o foram no mundo anterior. Antes elas separaram, agora podem manter separado ou unir – podem levar à animalidade, manter na sociedade, ou levar à divindade. Como apontou Viveiros de Castro (1986), a mulher é a responsável pelas transformações.

⁵⁰⁷ Embora, como visto anteriormente, entre os Mbyá-Guarani *Kuaray* e *Jaxi* são simplesmente considerados irmãos, não irmãos gêmeos. Excluindo este detalhe, o conteúdo do “mito dos gêmeos” é praticamente o mesmo para todos os grupos Tupi.

⁵⁰⁸ Pelas razões expostas no item 3.4.1 não me utilizo aqui das expressões “interior” e “exterior”. Viveiros de Castro (1986) também se vale da oposição aldeia/mata como domínios estanques, para estabelecer a primeira como reduto feminino e a segunda como masculino. É curioso que em outra obra (2002a) este mesmo autor condene o hábito tolo da modernidade que pensa por dicotomias.

⁵⁰⁹ Esta sempre tem relação com a alimentação. Sobre a couvade entre os Mbyá-Guarani ver Tempass (2005a), Pissolato (2007), Larricq (1993).

cosmologia dos Tupi⁵¹⁰ (Viveiros de Castro, 1986). Todos os Tupi usam o *timbó* (*paullina pinnata*) para pescar (Laraia, 1986). Os bons caçadores são socialmente valorizados (Laraia, 1986). Segundo Gallois e Carelli (1995), todos os povos de tradição Tupi compartilham da crença num ciclo de sucessivas criações e destruições da humanidade, eliminadas pelo dilúvio e pelo fogo. Além disso, pelas minhas leituras eu acrescento que, entre os grupos Tupi o fogo sempre é roubado de um outro animal e os primeiros homens são criados a partir de plantas. Enfim, muitos outros pontos de toque existem entre os vários grupos Tupi.

Contudo, dentre as “coincidências” não haveriam também as alimentares? Os Tupi, segundo Laraia (1986), tinham em comum o cultivo de mandioca, batata-doce, cará, milho, amendoim, banana, pimenta, fumo, algodão, urucum, jenipapos e cabaças. Produtos estes que outros autores – salvo uma ou outra exceção – atribuíram a todas as sociedades indígenas⁵¹¹, não apenas para os Tupi. Para estes autores – como visto na seção 2.9.1 – a culinária indígena é toda igual. Todos os índios comeriam os mesmos alimentos, e da mesma forma. Porém, como já apontado, tais noções desconsideram que a culinária é um sistema. O sistema culinário envolve muito mais elementos do que os simples ingredientes indígenas que vinham sendo analisados até então. O sistema culinário é reflexo da própria cultura do grupo como um todo. Se todos fossem completamente iguais do ponto de vista alimentar todos seriam culturalmente iguais. Então, as diferenças alimentares podem ser percebidas de grupo para grupo. Mas, também podem ser percebidas semelhanças. Se há características cosmológicas semelhantes entre os vários grupos, não haveriam também aproximações alimentares? E, dentre estas aproximações, não teriam coincidências no que tange aos sabores doces? Acredito que sim.

As trocas culinárias entre diferentes grupos ocorrem desde a pré-história (Leal, 2007). Isso integra a dinâmica alimentar. Não existe cultura completamente fechada. Uma troca elementos com as outras. Umas trocam mais, outras, menos. E assim também ocorria entre os diversos grupos indígenas brasileiros. As trocas culinárias entre eles, provavelmente, eram muito constantes. E imagino que nos grupos de um mesmo tronco lingüístico elas eram mais comuns ainda. Desta forma, a alimentação Mbyá-Guarani foi construída ao longo do tempo também com elementos originados em outros grupos indígenas. E os outros grupos devem ter buscado outros elementos junto aos Mbyá-Guarani. Isso indica que o doce não é algo isolado

⁵¹⁰ Como já apontado anteriormente, entre os Mbyá-Guarani é mais indicado o uso do termo “deslocamentos” no lugar de “migrações”, pois a mobilidade deste grupo não visa a busca de novas terras. Eles se deslocam apenas no interior do amplo território.

⁵¹¹ Berta Ribeiro (1983), Silva (2005), Cascudo (1967 e 1983), Freyre (1966), Leal (2007), Carneiro (2003), Franco (2006), entre outros.

entre os Mbyá-Guarani. O apreço pelo doce percorreu um caminho de idas e vindas (pode ser que ambas ao mesmo tempo) entre vários grupos indígenas. O que quero dizer com isso é que o doce deve estar presente em todos, ou quase todos, os grupos indígenas, diferentemente do que foi afirmado por autores anteriores.

Várias etnografias que focavam em outros temas informam, brevemente, aspectos alimentares doces em alguns grupos indígenas. Não tendo o tema alimentação como objetivo estes autores pouco se preocuparam em localizar este doce em suas conexões sistêmicas. Mas, nisso não há problema, pois o que interessa no momento é apontar que outros grupos indígenas também consomem alimentos doces, o que poderia atestar as hipóteses dos parágrafos anteriores. Aponto alguns exemplos de doces entre os grupos Tupi.

Os Yudjá, pesquisados por Tânia Stolze Lima (2005) preparam cauins doces. E, como o *kagueji* Mbyá-Guarani, os Yudjá classificam os seus cauins em dois tipos: o grande e o pequeno (maior ou menor). Os Achuar produzem muitos alimentos adocicados, tendo como base a mandioca doce (Descola, 2006). Os Parakanã adoçam seus alimentos com dezenas de tipos de mel e fazem também um mingau doce (Fausto, 2001). Sobre os Araweté Viveiros De Castro (1986) nos fala do consumo de batatas-doce, de mingaus doces de milho, de méis⁵¹² – que são doces como a vagina – e de cauins doce – comparados ao esperma e ao leite materno. O cauim doce nunca pode ser consumido sozinho. Betty Mindlin (1985) observa o consumo do mel entre os Suruí e associa a sua busca aos passeios amorosos.

Maurício Soares Leite (2007), em trabalho realizado entre os Wari', destacou que o sabor doce é particularmente apreciado pelo grupo, a ponto de estranharem o sabor salgado dos brancos. Hoje o açúcar branco é uma das principais fontes calóricas do grupo. O açúcar representa cerca de vinte por cento da ingestão calórica total – o dobro do limite atualmente recomendado pela Organização Mundial de Saúde. Os Wari' compram o açúcar no comércio local, advindo do grande contato com os “brancos”. Contudo, o contato com os “brancos” não causou qualquer tipo de ruptura nos padrões alimentares do grupo⁵¹³, principalmente no que tange o açúcar. Ocorre que, como aponta Leite (2007), o consumo de açúcar tem origem nas

⁵¹² Viveiros de Castro (1986) chega a esboçar um triângulo culinário – baseado em Lévi-Strauss – para os Araweté em que os méis constituem um dos vértices.

⁵¹³ O problema maior dos Wari' também é percebido nos Mbyá-Guarani, como visto no item 5.1. A aquisição de mercadorias dos brancos tira o foco da produção tradicional. “É de compreender, por exemplo, que a compra de um refrigerante não aumenta simplesmente o consumo do açúcar. Antes disso, ela resulta de uma articulação com o mercado regional que exigiu dos Wari' um investimento temporal maior na produção de excedentes de farinha; um tempo que talvez fosse dedicado ao cultivo de alimentos para o consumo próprio” (Leite, 2007, p. 145). O comércio de farinha é a principal forma dos Wari' conseguirem recursos monetários. Entre os Mbyá-Guarani, é a produção e o comércio de artesanato.

práticas tradicionais, mais precisamente nas bebidas adoçadas obtidas através da mastigação e posterior fermentação. Adoçar as bebidas com mel também era muito comum entre os Wari’.

Indo um pouco mais longe, Sophie Coe (2004) relatou a presença de sabores doces entre os Maias, Incas e Astecas no período da chegada dos primeiros colonizadores/conquistadores. Os Maias, por exemplo, já domesticavam abelhas no período e cobravam os seus impostos em mel ou em xarope doce de *maguey*⁵¹⁴. Inclusive, os Maias consumiam a batata-doce assada com mel, como o fazem os Mbyá-Guarani. Entre os mixtecos contemporâneos, Esther Katz (2006) também relata uma série de alimentos doces; inclusive o sabor doce é considerado quente e necessário para o equilíbrio corporal.

Seriam todos estes exemplos de doces em sociedades indígenas uma “apropriação” que os índios fizeram junto à sociedade envolvente? Será que, como haviam afirmado Cascudo (1967, 1972 e 1983) e Freyre (1966 e 1997) – e depois reiterado por inúmeros outros autores - as índias aprenderam a fazer estes alimentos somente após o contato com os “brancos”? Me parece óbvio que não. Até porque a mudança de gosto é uma das mais demoradas e difíceis de acontecer. No que tange a alimentação em casos de migração, ela é a que mais permanece (Pereira, 2002; Hernández e Arnáiz, 2005, Fischler, 1995). Então, dos exemplos acima, a adoção e doçuras da sociedade envolvente seria um processo bastante lento. Sem falar na questão da compatibilidade entre o novo elemento (alimento) com o sistema pré-existente (Sahlins, 1990; Descola, 2002). Como já apontado na seção 2.8, a sociedade ocidental pagou altos preços para obter alimentos doces - escravidão e mortes são os mais expoentes. Isso porque o sabor doce é muito apreciado. No mesmo capítulo apontamos que o doce é o único sabor com características inatas. Porque isso seria diferente entre os indígenas? Porque os indígenas rodeados de opções doces no “armazém” da floresta não fariam uso deles?

A denominação de grupos indígenas foi bastante confusa no passado. Cronistas diferentes atribuíam nomes diferentes a uma mesma etnia. Para outros grupos eram utilizadas as expressões êmicas. Sobre os Guarani, Ávila comenta que:

Ao que parece, o termo Guarani foi utilizado nos séculos passados como uma categoria pejorativa e generalizadora, usada para denominar os grupos indígenas no Sul da América do Sul; algo parecido com a palavra “bugre”,

⁵¹⁴ O doce não se empregava apenas em função do paladar. “Si aceptamos que la *alegría*, el dulce que se hace en México con semillas de amaranto tostadas y unidas entre si con jarabe o miel, es un platillo de origen prehispánico, se desprenderá de esto que las propiedades que posuen los jarabes hervidos ya se conocían en el Nuevo Mundo” (Coe, 2004, p. 70-71).

que é hoje empregada no domínio comum, para “rotular” os povos indígenas e seus descendentes (Ávila, 2005, p. 25, grifos do autor).

O mesmo autor afirma que antes os Mbyá-Guarani eram os *Jeguaká Tenondé Porágué i*, que significa os primeiros e principais homens perfeitos (Ávila, 2005). Já Badie (2005), opina que antes os Mbyá-Guarani eram conhecidos como *cainguás*, os “pertencentes à selva”. Souza (2009) aponta outras nominações para os ancestrais dos Guarani: Arachanes, Carijós, Anjos e Tapes – além do próprio nome Guarani. Também foram aplicados aos falantes da língua Guarani estes outros nomes: Kaynguá, Avá-Mbyá, Mbyá-Apyteré, Caaiguá, Baticola, Apyteré, Avambihá, Mbwiha, Paï Tavyterã, Xiripá, Ava-Xiripá, Avá, Cariós, Chandris, Mbyá-Chiriguanos, Itatines, Aché, entre muitos outros (Basini Rodrigues, 1999; Ladeira e Matta, 2004; Linhares e Tempass, 2007).

Sobre os próprios Tupinambá houveram grandes problemas de nominação. Várias tribos diferentes foram agrupadas sob a mesma nomenclatura. Segundo Viveiros de Castro (2002a), Tupinambá foi o nome genérico aplicado também aos Tupiniquim, Tamoio, Temiminó, Tupinaé, Caeté. Já Roque Laraia (1986) vai mais longe e afirma que todos os grupos indígenas do Maranhão ao Rio de Janeiro foram chamados pelos colonizadores de Tupinambá⁵¹⁵. Ambos os autores afirmam que todos os grupos denominados Tupinambá eram de uma mesma base lingüística e cultural. Já Caldeira (2000) aponta os Juruna, os Araweté, os Tapirapé, os Urubu-Kaapor, os Assuriní, os Suruí, entre outros, como remanescentes dos Tupinambá.

Segundo Fernandes (2003, p. 41), “é óbvia a inserção dos Tupinambá no complexo cultural Tupi”. E, segundo o mesmo autor, “é notável a semelhança entre a cosmologia Tupinambá e a dos Guarani contemporâneos” (Fernandes, 2003, p. 43). O território hoje ocupado pelos Mbyá-Guarani, que corresponde ao seu mundo tradicional, destinado a eles por *Ñanderu*, chega até o Espírito Santo⁵¹⁶. Segundo Roque Laraia (1986), todos os grupos que tinham como limite sul o Estado do Rio de Janeiro foram nominados de Tupinambá. Contudo, é possível que no passado o limite territorial dos ancestrais dos Mbyá-Guarani fosse ainda mais para o norte. Talvez até – forçando uma hipótese pouco provável - foram os ancestrais

⁵¹⁵ Só na Baía da Guanabara existiam vinte e dois aldeamentos Tupinambá (Laraia, 1986).

⁵¹⁶ Sendo que alguns poucos indivíduos vivem em *tekoás* nos estados do Pará e Tocantins (Ladeira e Matta, 2004). Ver capítulo 1 - introdução. Como já apontado, os Mbyá-Guarani não possuem as concepções de limites e fronteiras em sua visão de mundo. Tudo é fluído, tênue. Sugiro que o mesmo se aplique aos outros grupos Tupi. Desta forma, faz pouco sentido nos preocuparmos em definir com rigor, em estabelecer limites, contornos para o território e/ou áreas ocupadas por cada um dos grupos indígenas. As áreas que eles ocupam não tem o mesmo inicio e fim (geográfico) que as áreas que a sociedade envolvente ocupa. Sem falar que vários grupos poderiam – e ainda podem – ocupar glebas de um mesmo território amplo. Ver como se dá a ocupação em “ilhas” pelos Mbyá-Guarani no capítulo 1.

dos Mbyá-Guarani que recepcionaram a esquadra de Cabral. Aldo Litaiff (2009), trabalhando o caminhar Mbyá-Guarani e a sua relação com os *kesuítas* (jesuítas), apresenta interessantes discursos dos Mbyá-Guarani que visam legitimar a posse das terras atuais na porção norte do que eles recortam como território, mais especificamente áreas no norte de São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo. Sob a ótica Mbyá-Guarani estas áreas já foram percorridas e habitadas pelo grupo no passado. E mais do que isso – lógico – teriam sido criadas pelas suas divindades. E, nestes discursos, são elencadas áreas até Porto Seguro. Atualmente os Mbyá-Guarani “caminham” sobre o território percorrido pelos deuses quando da criação do mundo. Os *kesuítas* também percorreram este caminho no passado e foram construindo as “ruínas”. Segundo Tito Karaí, em entrevista a Aldo Litaiff,

o jesuítá foi índio como nós. Mas o juruá [branco] pensa que o jesuítá é o padre branco, pois eles sabiam trabalhar na ruína, fazer ferramentas, relógios, igrejas, tudo. É por isso que todas as ruínas são de Nhanderu Mirim; Itanhaém, Rio Grande do Sul, **Porto Seguro**, tudo é dele (Tito Karaí apud Litaiff, 2009, p. 148, grifos meus).

O curioso é que um Mbyá-Guarani afirma que até em Porto Seguro (Bahia) a terra era deles, dos seus ancestrais. Soma-se a isso o fato de que na Mata Atlântica estão a maioria dos “lugares eleitos” dos Mbyá-Guarani e ela se estende ao norte, até o Rio Grande do Norte (Ladeira e Matta, 2004). Seriam, então, os ancestrais dos Mbyá-Guarani chamados de Tupinambá? Embora não existam evidências para tal conclusão, o que importa é que ambos os grupos possuem uma mesma herança cultural – o que nos leva a supor a existência de traços alimentares comuns, ou muito próximos.

Faço minhas as palavras de Laraia,

não queremos afirmar que todos os grupos Tupi contemporâneos são herdeiros dos Tupinambá; mas apenas que todos os Tupi, históricos ou atuais, tem em comum uma mesma herança cultural, embora cada um deles a tenha desenvolvido a sua própria maneira (Laraia, 1986, p. 37).

Foram os grupos Tupi da costa os primeiros a entrar em contato com os colonizadores⁵¹⁷. Como apontado na seção 2.9, estes colonizadores se valeram dos sistemas culinários indígenas para sobreviverem na nova terra. Sugiro que os alimentos dos sistemas culinários indígenas eram doces. Com isso, os colonizadores adentraram em uma cultura doce. Culturas próximas a dos atuais Mbyá-Guarani. Mas, o “adentrar” o novo sistema culinário não foi de grande estranhamento para os colonizadores. Talvez a ausência de

⁵¹⁷ No período da “invasão européia” os Tupi-Guarani controlavam quase todo o litoral brasileiro e a Bacia do Paraguai, somando cerca de quatro milhões de indivíduos (Viveiros de Castro, 1986).

grandes estranhamentos tenha sido uma das razões para que a doce comida indígena fosse negligenciada quando contada a história da formação culinária brasileira. Como já visto, na sociedade européia, na época dos descobrimentos, o açúcar era usado em todas as refeições, salgado e doces figuravam nos mesmos pratos⁵¹⁸. Chegando à América os colonizadores não estranharam os sabores doces encontrados, pois já conviviam com eles no Velho Mundo.

Além disso, há a diferenciação entre “Doces” e “doces”, os pratos e os sabores. Contudo, pode ter ocorrido também que os “Doces” europeus apresentassem sabor mais “doce” do que os alimentos “doces” dos ameríndios. Assim, estes podem ter sido desprezados.

Atualmente os “Doces” brasileiros são considerados os mais “doces” do mundo – a ponto de ser parte da identidade brasileira (Freyre, 1997 e 1966; Cascudo, 1967, 1972 e 1983; Lépine, 2003; Lokshin, 2005). E isso sempre foi atribuído ao histórico da colonização portuguesa (Freyre, 1997 e 1966; Cascudo, 1967, 1972 e 1983, Silva, 2006). Segundo estes autores, foram as mulheres européias que introduziram a doçaria no Brasil. E o “Doce” português já era muito “doce” por influência árabe⁵¹⁹. O outro ingrediente é o intenso cultivo de cana-de-açúcar, uma das razões para a colonização. Com açúcar sobrando nas usinas e armazéns, ele também passou a “sobrar” nas preparações culinárias. Que o açúcar era abundante e que os “Doces” portugueses eram muito “doces”, eu acato. Isso influenciou, sem dúvida, a doçura dos atuais “Doces” brasileiros. Todavia, acho que nesta mistura está faltando um ingrediente: a tradição doce das sociedades indígenas. Tudo confluíu para o doce. Aposto que em nenhum lugar do mundo três fatores desta ordem confluíram em um mesmo período. Portugueses e “brasileiros” (os primeiros) viviam, viveram e vivem para o doce – os colonizadores se dedicaram à indústria açucareira, ao passo que se alimentaram com as doces comidas indígenas. O Brasil “juntou a fome com a vontade de comer” ... doce.

⁵¹⁸ Ver os itens 2.6, 2.7 e 2.9.2.

⁵¹⁹ Conferir seções 2.4 e 2.5.

Imagen 20: Panelas no fogo.



7 – Conclusão

“Inacabemos, finalmente” (Viveiros de Castro, 1986, p. 693). É com essa expressão que Viveiros de Castro inicia a última seção de seu livro de mais de setecentas páginas. Me aproponho aqui da expressão posto que, depois de revisar o conteúdo apresentado nos capítulos anteriores, tenho a certeza de que a temática proposta continua inacabada. Muitas lacunas ainda permanecem. Não era a minha intenção colocar um ponto final no assunto, até porque, depois de tantos “Guarani de papel” produzidos por outros autores, ainda restam muitos dados e análises por serem feitas. Apesar desse fato, julgo que contribui – talvez dando o passo inicial – para um olhar mais atento sobre o papel dos grupos indígenas no processo formador da culinária brasileira.

Ao discorrer sobre a caça, a pesca, a coleta e a horticultura Mbyá-Guarani procurei evidenciar que estas quatro modalidades de obtenção alimentar, pilares do sistema culinário, são desenvolvidas tradicionalmente respeitando regras e seres presentes em três diferentes espacialidades e também em três diferentes domínios cosmológicos. Todo alimento obtido pelos Mbyá-Guarani perpassa estes três espaços e três domínios. E, mais do que isso, a obtenção alimentar do grupo costura - une, aproxima, interliga – as três porções cosmológicas e espaciais de modo que estas se apresentam indissociáveis para a análise. No que tange a espacialidade, os alimentos tradicionais transitam, da sua obtenção ao consumo, pelas roças, matas e casas⁵²⁰. No *ñande rekó* Mbyá-Guarani as casas e roças devem ser localizadas no interior da mata. Não há limites estanques entre estes três espaços, mas sim uma fusão gradual de paisagens. Os seres de uma paisagem dependem dos seres das outras duas.

Quanto aos domínios cosmológicos, a interdependência é mais patente. Sociedade, natureza e sobrenatureza se fazem presentes nos mesmos redutos. Ou homens, deuses, plantas e animais vivem juntos no mundo Mbyá-Guarani, um dependendo do outro para existir. Desta forma, em minha análise, mais do que um “entre” – como definido por Hélène Clastres (1978) – os Mbyá-Guarani são um “junto”. Os alimentos tradicionais são obtidos mediante a interconexão de diferentes seres dos três domínios cosmológicos.

⁵²⁰ Um outro espaço que pode ser agregado a este conjunto seria a água – ver item 3.5.

Os deuses criaram esta Terra para os Mbyá-Guarani viverem e nela disponibilizaram – e ainda disponibilizam – todos os recursos que o grupo precisa para a sua sobrevivência. Os deuses, fundamentalmente, disponibilizaram plantas e animais para serem consumidos pelos Mbyá-Guarani. Ou seja, os deuses forneceram a natureza para a humanidade. Julgo ser este o principal elo de ligação entre os diferentes domínios. Contudo, como visto, para fazer uso dos elementos naturais os Mbyá-Guarani precisam se comunicar ritualmente com as divindades, o que, em ótica inversa, faz com que plantas e animais tenham a sua existência neste mundo relacionada com a existência Mbyá-Guarani.

São inúmeras as divindades Mbyá-Guarani. Advogo que elas sejam hierarquicamente organizadas, sendo que *Nanderu* ocupa o posto mais alto da hierarquia. Em posições mais baixas da hierarquia podem ser encontrados os *já*, donos e controladores das almas de tudo o que é tradicional no mundo Mbyá-Guarani. Os *já* são os principais mediadores entre os três domínios cosmológicos, pois se fazem presentes nos três domínios.

Os Mbyá-Guarani têm o seu corpo e sua alma divididos em duas porções, uma sagrada e outra telúrica. As porções antagônicas operam em um “efeito gangorra”. Para que uma aumente, a outra precisa obrigatoriamente diminuir. Para também se tornarem deuses, atingindo o *aguyje* e adentrando o domínio sobrenatural, os Mbyá-Guarani precisam aumentar as suas porções sagradas ao ponto de “extinguir” as porções telúricas. Essa é a perfeição do ser, obtida principalmente através do cuidado das regras alimentares. Estas regras dizem respeito à ingestão somente de alimentos obtidos de forma tradicional. E, além disso, a preparação e o consumo também devem ser de forma tradicional, ou seja, de acordo com os preceitos estabelecidos pelas divindades. Neste ponto entram os *já*, que se alegram ou se zangam de acordo com o comportamento alimentar dos Mbyá-Guarani. Assim, os Mbyá-Guarani sempre devem repartir ao máximo os seus alimentos, não podem comer com raiva, sozinhos ou na floresta. Também não podem comer carne crua. Pois tudo o que se assemelha ao comportamento dos animais desagrada os *já*, que se vingam levando os Mbyá-Guarani à animalidade.

Os Mbyá-Guarani apenas “estão” humanos, podendo se tornar deuses ou animais. A primeira opção é a desejada. A segunda deve ser evitada, pois remete à morte. Para obter a divindade os Mbyá-Guarani primeiramente precisam evitar a animalidade. Primeiro é preciso “durar” nesta terra, com sabedoria, para que se possa atingir o *aguyje*. Só se pode “durar” nesta vida se as regras alimentares, que desembocam nas demais regras sociais, forem estritamente respeitadas. A divindade é o saber viver como humano. Sendo assim, argumento

que o caminho para a divindade “não” é a negação da vida social, como advoga Hélène Clastres (1978). Ao contrário, o sobrenatural só é possível para quem sabe viver o social.

Ocorre que os alimentos tradicionais Mbyá-Guarani, que levam ao *aguyje*, possuem sabor predominantemente doce. Os frutos criados pelos deuses e cultivados nas roças ou coletados nas matas são os “mais doces do mundo”. E isso é uma dádiva unicamente dos Mbyá-Guarani, pois eles são os “escolhidos dos deuses”. As técnicas de cultivo, também recebidas dos deuses, fazem com que estes frutos fiquem ainda mais doces. Posteriormente, as técnicas de cocção e consumo também visam adoçar ainda mais estes alimentos. Grosso modo, o cozinhar objetiva deixar mais doce. Aos alimentos cozidos ainda pode ser adicionado o mel, um adoçante extra.

O doce provoca o doce. O sabor doce provoca o comportamento doce, e vice-versa. É por essa razão que o comportamento de todos os seres envolvidos na produção de sabores doces também apresentam comportamentos doces. As técnicas de cultivo, desenvolvidas de forma coletiva e recíproca, visam um convívio doce com os demais membros da etnia. Estas técnicas também visam um convívio doce com as plantas e os já delas. As plantas são dispostas nas roças de modo que elas possam se sentir alegres. Na caça, na pesca e na coleta as técnicas adotadas pelos Mbyá-Guarani também privam pelo máximo respeito aos seres por trás dos alimentos. Os rituais fazem parte destas técnicas de obtenção alimentar – talvez sejam as técnicas rituais as mais importantes. O convívio doce com estes demais seres proporciona o alimento, que é doce.

As comidas precisam ser preparadas e consumidas de forma coletiva. Este coletivo precisa ser alegre. As relações entre os membros precisam ser doces. Quanto mais doce, melhor. O doce, sendo gestos ou palavras, é componente fundamental do saber viver. E, em consequência, é fundamental para o *aguyje*. Assim, os Mbyá-Guarani são doces e consomem sabores doces – o sabor define o comportamento, e vice-versa.

Porém, como visto, a doçura Mbyá-Guarani vem sendo ameaçada pela amargura da sociedade envolvente, tanto no sentido nutricional como no comportamental – afinal, um define o outro. A sociedade envolvente ocupou a maior parte das terras dos Mbyá-Guarani e assim afetou – e muito – a obtenção alimentar Mbyá-Guarani. Sem as terras tradicionais os Mbyá-Guarani não conseguem praticar a sua alimentação tradicional, ao menos em nível suficiente para alcançar o *aguyje*. Diante desta dificuldade, os Mbyá-Guarani vem adotando técnicas produtivas e alimentos dos *juruá*. Como a alimentação está fortemente atrelada aos demais elementos do sistema cultura Mbyá-Guarani – aliás, como ocorre em todas as

sociedades –, a falta de terras está acarretando uma infinidade de outros problemas. Os Mbyá-Guarani têm dificuldade de lidar com a lógica ocidental de comércio, principalmente no que tange a obtenção e o gasto do dinheiro. Não obtendo dinheiro suficiente e apresentando dificuldades para gastá-lo os Mbyá-Guarani carecem de doações de instituições da sociedade envolvente. E isso ainda piora o quadro alimentar do grupo, pois os alimentos comprados e/ou doados não se encaixam no sistema culinário Mbyá-Guarani.

Apesar disso, os Mbyá-Guarani trabalham os alimentos da sociedade envolvente de forma a deixá-los o mais próximos dos seus alimentos tradicionais. Estes alimentos culturalmente trabalhados não levam à perfeição, mas são menos propensos à imperfeição. O jeito Mbyá-Guarani de cozinhar e consumir os alimentos, mesmo com ingredientes de *juruá*, minimizam os efeitos prejudiciais destes, mas não os anulam completamente. Os alimentos são de *juruá*, mas a lógica é dos Mbyá-Guarani. Se os alimentos tradicionais são doces, os alimentos de *juruá* também são trabalhados na direção do doce. Dentre os alimentos de *juruá*, os mais apreciados e indicados aos Mbyá-Guarani são justamente os que possuem predomínio do sabor doce.

Assim, temos que, independente da origem dos alimentos, os Mbyá-Guarani sempre preferem os sabores doces. E, como apontado, esta preferência vem de longa data, provavelmente anterior à chegada dos colonizadores. As congruências entre os muitos grupos Tupi nos levam a crer que a presença de sabores doces também ocorria nestes grupos. Desta forma, ao contrário do que expressaram muitos autores, não foram os portugueses que ensinaram aos indígenas as “artes do doce”. Os indígenas, como qualquer outro agrupamento humano, já apreciavam este sabor e o produziam em larga escala.

Mas, a história do açúcar perpassa a história dos grupos indígenas. No capítulo 2 da presente tese esbocei alguns comentários sobre a história do açúcar, visando exemplificar o valor do sabor doce para humanidade. Em nome do doce houve mortes e escravidão. O Brasil “surgiu” em função do doce, posto que o seu uso inicial foi feito pela indústria do açúcar. A expansão do açúcar pelo mundo encontrou em seu caminho os grupos indígenas. Em terras indígenas é que Portugal se tornou o maior produtor mundial de açúcar, e com os conhecimentos indígenas é que os primeiros colonizadores puderam se estabelecer neste continente. Os portugueses se inseriram nas unidades de comida indígena, sendo que muitos deles se casaram com índias. No período, a mulher no Brasil era somente a indígena.

Os portugueses possuíam um paladar treinado para o doce, pois na Europa o açúcar figurava em quase todos os pratos. No Brasil, se inseriram nos sistemas culinários que eram

predominantemente doces. Além disso, os portugueses se dedicaram à produção de cana e à fabricação do açúcar. Estes são três aspectos que confluem para o doce. Mas, em um segundo momento, passadas as dificuldades iniciais, os colonizadores desdenharam da contribuição indígena. Primeiro, porque iniciaram a degradação ambiental das terras antes indígenas. As matas que forneciam o sustento para os ameríndios foram transformadas em canaviais. A empreitada que forneceu os sabores doces para os europeus promoveu a amargura para os grupos indígenas. O doce pelo amargo. Em segundo lugar, porque, buscando se diferenciar dos selvagens, mostrando-se civilizados, toda e qualquer contribuição indígena ao processo colonial foi esquecido – a não ser a lembrança de alguns ingredientes.

Esse esquecimento se deve a inúmeras razões, desde o gênero dos primeiros cronistas até a sobreposição de sabores doces e salgados. Se antes os grupos indígenas tiveram os seus caminhos atravessados pela expansão do açúcar, o que os “uniu” em termos de gosto com os colonizadores, em um segundo momento eles são atingidos pelas distinções de gosto da sociedade ocidental. Quando na Europa o açúcar vai para o final das refeições, a comida indígena passa a ser considerada de “mau gosto”. Então, o alimento que figura nos registros é o salgado ou o “Doce”, nunca ambos juntos. O “Doce” é o prato que, além do sabor, apresenta simbologia e usos específicos. O “Doce” tipo sobremesa dos invasores é registrado, o sabor doce dos indígenas, do tipo comida, é negado.

No cronograma dos fatos, primeiro colonizadores e indígenas partilhavam o mesmo doce. Depois teve início o processo em que os colonizadores usurparam as terras em que os indígenas obtinham os seus alimentos doces. Por fim, a distinção de classes, amparada no gosto, retira os indígenas dos registros sobre os doces no processo de formação da culinária brasileira. Mas, apesar de tudo, os índios continuam preparando e consumindo comidas doces. Não há nada mais amargo que negar os doces aos outros.

Por fim, aproveito para reiterar a urgência do reconhecimento e demarcação dos territórios Mbyá-Guarani. Em todas as minhas idas a campo este assunto foi levantado pelos Mbyá-Guarani. A recuperação de suas terras é a única forma de garantir a “segurança alimentar” para o grupo. É a única forma dos Mbyá-Guarani consumirem nutrientes e símbolos de acordo com a sua cultura. As terras tradicionais da etnia significam alegria, saúde, paz, fartura, divindade. Com elas, os Mbyá-Guarani poderão voltar a comer seus alimentos doces e viver também de forma doce, prescindindo assim da amargura dos *juruá*. Quanto mais terras, mais doces. Quanto mais doces, melhor.

8 - Referências bibliográficas

ALEXANDRE-BIDON, Danièle. Banquete de imagens e “hors d’oeuvre” iluminados. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 521-530.

ALMEIDA, Fialho de. A cozinha portuguesa. In: CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. p. 385-392.

ALTHOFF, Gerd. Comer compromete: refeições, banquetes e festas. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 300-310.

AMARAL, Rita de Cássia. **Estilos de vida**. 1992. Disponível em: <<http://www.aguaforte.com/antropologia/estilo.htm>>. Acesso em: 30 jun. 2008.

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. **Filosofando**: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 1993.

AS MIL e uma noites. São Paulo: Brasiliense, 1991.

ASSIS, Valéria Soares de. **Dádiva, mercadoria e pessoa**: as trocas na constituição do mundo social Mbyá-Guarani. 2006. 326 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2006a.

_____. A estética dos objetos Mbyá-Guarani e sua participação nas modalidades de trocas. In: Reunião Brasileira de Antropologia: saberes e práticas antropológicas – desafios para o século XXI, 25., 2006, Goiânia. **Anais da 25ª RBA**. Goiânia: ABA; UCG; UFG, 2006b. 2 CD-ROM.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Comida de mãe: notas sobre a alimentação, família e gênero. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 233-254, jan.-jul. 2008.

AUZANI, Symone Cortese da Silva; GIORDANI, Rubia Carla Formighieri. Inter-relações entre espaço físico, modo de vida Mbyá-Guarani e alimentação na perspectiva da segurança alimentar: reflexões sobre a área indígena Araça-í em Piraquara/PR. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 2, n. 1, p. 129-166, jan.-jun. 2008.

ÁVILA, Cristian Pio. “**O que o guarani vende?**”: um estudo sobre sistema econômico e pessoa Mbyá-Guarani num contexto de relações interétnicas em São Miguel das Missões-RS. 2005. 183 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2005.

BACCARIN, José Giacomo. **A constituição da nova regulamentação sucroalcooleira**. Brasília: UnB, Centro de Estudos Avançados Multidisciplinares, Núcleo de Estudos Agrários; São Paulo: UNESP. (Cadernos do CEAM, ano 5, n. 22, set. 2005).

BADIE, Marilyn Cebolla. **Ta'y ñemboarái: la miel en la cultura Mbyá-Guarani**. 2005. Disponível em: <http://www.culturaapicola.com.ar/apuntes/miel/Cebolla_Marinil_2005.pdf>. Acesso em: 14 fev. 2010.

BALÉE, Willian. Biodiversidade e os índios amazônicos. In: VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo B.; CARNEIRO DA CUNHA, Manuela (Orgs.). **Amazônia: etnologia e história indígena**. São Paulo: FAPESP, 1993. p. 385-393.

BAPTISTA DA SILVA, Sergio. **Iconografia e ecologia simbólica: retratando o cosmos guarani**. No prelo.

BAPTISTA DA SILVA, Sergio *et al.* **Estudo quantitativo e qualitativo dos coletivos indígenas em Porto Alegre e regiões limítrofes**. Porto Alegre: LABORS/NIT/FASC, 2008. Disponível em: <http://lproweb.procempa.com.br/pmpa/prefpoa/fasc/usu_doc/relatoriofinal2.pdf>. Acesso em: 27 out. 2009.

BAPTISTA DA SILVA, Sergio; TEMPASS, Martín César; COMANDULLI, Carolina Schneider. Identificação de terras Mbyá-Guarani no sul do Brasil: o caso das TIs Itapuã, Morro do Coco e Ponta da Formiga. In: Reunión de Antropología del Mercosul – “Diversidad y Poder en América Latina”, 8., 2009, Buenos Aires. **Anais eletrônicos da VIII RAM**. Buenos Aires: UBA, 2009. Disponível em: <[http://www.ram2009.unsam.edu.ar/GT/GT%2011%20-%20Guaranies%20y%20Estados%20Nacionales.%20Cuestiones%20de%20Ciudadanía/GT11%20-%20Ponencia%20\[Baptista-Tempass-%20Comandulli\].pdf](http://www.ram2009.unsam.edu.ar/GT/GT%2011%20-%20Guaranies%20y%20Estados%20Nacionales.%20Cuestiones%20de%20Ciudadanía/GT11%20-%20Ponencia%20[Baptista-Tempass-%20Comandulli].pdf)>. Acesso em: 28 fev. 2010.

BARTH, Fredrik. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne (Orgs.). **Teorias da etnicidade**. São Paulo: Editora da Unesp, 1988. p. 188-227.

BARTHES, Roland. **Mitologias**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1993.

BASINI RODRIGUEZ, José Exequiel. **Estratégias econômicas, políticas e religiosas na mito-praxis mbyá-guarani**. 1999. 240 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 1999.

BELLUZZO, Rosa. **Os sabores da América**: Cuba, Jamaica, Martinica, México. São Paulo: Senac, 2004.

BEROLDT, Leonardo; GRISEL, Pierre-Nicolas; SCHMITZ, José Antônio Kroeff. Evolução e diferenciação da agricultura no Vale do Taquari: um estudo comparado de dois sistemas agrários. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa**: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: UFRGS, 2007. p. 11-42.

BÍBLIA Sagrada: antigo e novo testamento. Brasília: Sociedade Bíblica do Brasil, 1969.

BOTELHO, Raquel B. A. *et al.* Métodos e indicadores culinários. In: ARAÚJO, Wilma M. C. *et al* (Orgs.). **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Senac, 2008. p. 179-216.

BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In. ORTIZ, Renato (Org.). **Pierre Bourdieu**: sociologia. São Paulo: Ática, 1983. p. 82-121. (Coleção Grandes Cientistas Sociais, 39).

_____. **La distinction**: critique sociale du jugement. Paris: Minuit, 1985.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Culinária no feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 117-142, jan.-jul. 2008.

BRESCIANI, Edda. Alimentos e bebidas do Antigo Egito. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 667-688.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BROCHADO, José Proenza. **Alimentação na floresta tropical**. Porto Alegre: UFRGS, 1977.

BROWN, Dee. **Enterrem meu coração na curva do rio**: uma história índia do oeste americano. São Paulo: Melhoramentos, 1973.

BRUIT, Hector H. As páginas do sabor. Nos tempos do Império, dois manuais de culinária mostravam os lados cosmopolita e nacionalista da cozinha brasileira. **Revista Nossa História**, São Paulo, ano 3, n. 29, p. 28-30, mar. 2006.

BRUXEL, Arnaldo. **Os trinta povos guaranis**: panorama histórico-institucional. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul/ Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes; Porto Alegre: Sulina, 1978.

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

CALDEIRA, José Ribamar Chaves. **A criança e a mulher Tupinambá – Maranhão**: século XVII. São Paulo: Scortecci, 2000.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. **Antropologia do Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 1986.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela; VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo B. Vingança e temporalidade: os tupinambás. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, n. 85, p. 57-78, 1985.

CARVALHO, Marivaldo Aparecido de; DJIDJOCÓ, S.; TATA, C. Introdução. In: CARVALHO, Marivaldo Aparecido de (Org.). **As coisas que eu vi, por Djidjocó e Txai**. São Paulo: Terceira Margem, 2005. p. 7-15.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. v. 1.

_____. **Seleta**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1972.

_____. **História da alimentação no Brasil:** cozinha brasileira. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1983. v. 2.

CASTRO, Josué de. **A geografia da fome.** São Paulo: Brasiliense, 1957.

CATHARINO, José Martins. **Trabalho índio em terras da Vera ou Santa Cruz e do Brasil:** tentativa de resgate ergonlógico. Rio de Janeiro: Salamandra, 1995.

CLASTRES, Hélène. **Terra sem mal:** o profetismo tupi-guarani. São Paulo: Brasiliense, 1978.

CLASTRES, Pierre. **A fala sagrada:** mitos e cantos sagrados dos índios Guarani. Campinas: Papirus, 1990.

COE, Sophie D. **Las primeras cocinas de América.** México: FCE, 2004.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 143-174, jan.-jul. 2008.

CORBIER, Mireille. A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 217-237.

CORTAZAR, Augusto Raúl. **Indios y Gauchos en la literatura Argentina.** Buenos Aires: Instituto Amigos del Libro Argentino, [1956?].

CORTONESI, Alfio. Cultura de subsistência e mercado: a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 409-421.

COUTO, Cristiana. **Arte de cozinha:** alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX). São Paulo: Senac, 2007.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil Brasil.** Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

_____. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, ano 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

_____. **Torre de Babel**: ensaios, crônicas, críticas, interpretações e fantasias. Rio de Janeiro: Rocco, 1996.

_____. “De outros carnavais...”: entrevista com o antropólogo Roberto Da Matta. **Revista Sexta-Feira**, São Paulo, ano 2, n. 2, abril de 1998. Não paginado.

DESCOLA, Philippe. Estrutura ou sentimento: a relação com o animal na Amazônia. **Revista Mana**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p. 23-45, abr. 1998.

_____. Genealogia de objetos e antropologia da objetivação. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 8, n. 18, p. 93-112, dez. 2002.

_____. **As lanças do crepúsculo**: relações jivaro na Alta Amazônia. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

DESPORTES, Françoise. Os ofícios da alimentação. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 422-436.

DIAS, Juliana Braz. Comunicação, língua e arte. In: ASSIS, Valéria Soares de (Org.). **Antropologia, cultura e educação**. Maringá: EDUEM, 2005. p. 59-77. (Coleção Formação de Professores EAD, 8).

DOLANDER, Miguel Angel Motis. A alimentação judia na Idade Média. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 359-380.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Estrelas no céu da boca**: escritos sobre culinária e gastronomia. São Paulo: Senac, 2006.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

DOURADO, Guilherme Mazza. Direto do pé: nas cidades e nos campos, as frutas que cresceram nos quintais enriqueceram a alimentação dos moradores da colônia. **Revista Nossa História**, São Paulo, ano 3, n. 29, p. 24-26, mar. 2006.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1990.

ENRIZ, Noelia. Perspectivas infatiles sobre la territorialidad. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 3, n. 2, p. 42-58, jul.-dez. 2009.

ENRIZ, Noelia; PALACIOS, Mariana García. Deviniendo kuña va'era. In: HIRSCH, Silvia (Org.). **Mujeres indígenas en la Argentina**: cuerpo, trabajo y poder. Buenos Aires: Biblos, 2008. p. 205-230.

EVANS-PRITCHARD, Edward. E. **Os Nuer**: uma descrição do modo de subsistência e das instituições políticas de um povo nilota. São Paulo: Perspectiva, 1993.

_____. **Bruxaria, oráculos e magia entre os Azande**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2005.

FAGUNDES, Luiz Fernando Caldas. **Xondaro há'yvypo kuery**. O guardião guerreiro mbya e a mão “dona-controladora” da Terra: uma relação pautada pelo conflito. 2007. 70 f. Monografia (Bacharelado em Ciências Sociais) – IFCH, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2007.

FAUSTO, Carlos. **Inimigos fiéis**: história, guerra e xamanismo na Amazônia. São Paulo: Edusp, 2001.

_____. Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia. **Revista Mana**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, p. 7-44, out. 2002.

FERLINI, Vera Lúcia Amaral. **A civilização do açúcar**: séculos XVI a XVIII. São Paulo: Brasiliense, 1996.

FERNANDES, João Azevedo. **De cunhã a mameluca**: a mulher tupinambá e o nascimento do Brasil. João Pessoa: UFPB, 2003.

FERREIRA, Flávia da Rosa; SILVEIRA, Elaine da. O processo saúde-doença na cosmovisão Guarani. In: SILVEIRA, Elaine da; OLIVEIRA, Lizete Dias de (Orgs.). **Etnoconhecimento e saúde dos povos indígenas do RS**. Canoas: ULBRA, 2005. p. 55-70.

FERREIRA, Luciane Ouriques. **Mba'e achy**: a concepção cosmológica da doença entre os mbyá guarani num contexto de relações interétnicas – RS. 2001. 159 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2001.

_____. A emergência das boas palavras na I Reunião dos Karaí sobre o uso abusivo de bebidas alcoólicas e alcoolismo no RS. In: SILVA, Gilberto Ferreira da; PENNA, Rejane; CARNEIRO, Luiz Carlos da Cunha (Orgs.). **RS Índio: cartografias sobre a produção do conhecimento.** Porto Alegre: Edipucrs, 2009. p. 154-168.

FERREIRA, Luciane Ouriques; MORINICO, José Cirilo Pires. O Poraró Mbyá e a indigenização do centro de Porto Alegre, RS. In: Prefeitura Municipal de Porto Alegre; Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Segurança Urbana. **Povos Indígenas na Bacia Hidrográfica do Lago Guaíba, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil.** Porto Alegre: Prefeitura de Porto Alegre, 2008. p. 36-50.

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

_____. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 841-862.

FLAGG, Fannie. **Tomates verdes fritos no café da parada do apito.** São Paulo: Globo, 1996.

FLANDRIN, Jean-Louis. L’innovation alimentaire du XIV^e ao XVIII^e siècle d’après les livres de cuisine. In: EIZNER, Nicole (Org.). **Voyage en alimentation.** Paris: ARF, 1995. p. 19-36.

_____. Le goût a son histoire. In: PIAULT, Fabrice (Org.). **Le mangeur:** menus, maux et mots. Paris: Autrement, 1993. p. 147-158. (Coll. Mutations/Mangeurs, 138).

_____. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998a. p. 667-688.

_____. Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII). In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998b. p. 640-688.

_____. A alimentação camponesa na economia de subsistência. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998c. p. 580-610.

_____. Da cristandade ocidental à Europa dos Estados (séculos XV-XVIII): os tempos modernos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998d. p. 531-559.

_____. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998e. p. 478-495.

_____. A humanização das condutas alimentares. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998f. p. 25-35.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. Hoje e amanhã. In: _____ (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998a. p. 863-870.

_____. Introdução. In: _____ (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998b. p. 15-24.

FOGEL, Ramón (Org.). **Mbyá Recové**: la resistencia de un pueblo indómito. Assunção: Universidad Nacional de Pilar, 1998.

FORMIGA doceira. In: GRANDE Enciclopédia Larousse Cultural. São Paulo: Nova Cultural, 1999. p. 2503-2504.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. São Paulo: Senac, 2006.

FRAZER, James George. **O ramo de ouro**. Rio de Janeiro: LTC, 1982.

FREITAS, Ana Elisa de Castro. Nossos contemporâneos indígenas. In: Prefeitura Municipal de Porto Alegre; Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Segurança Urbana. **Povos Indígenas na Bacia Hidrográfica do Lago Guaíba, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil**. Porto Alegre: Prefeitura de Porto Alegre, 2008. p. 5-13.

FREITAS, Décio. **O homem que inventou a ditadura no Brasil**. Porto Alegre: Sulina, 1998.

FREUD, Sigmund. Totem e tabu. In: _____. **Edição standard brasileira das obras psicológicas de Sigmund Freud**. Rio de Janeiro: Imago, 1987. v. 13. p. 13-193.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. 13. ed. brasileira. Rio de Janeiro: J. Olympio, 1966.

_____. **Alho e bugalhos**: ensaios sobre temas contraditórios: de Joyce à cachaça; de José Lins do Rego ao cartão postal. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1978.

_____. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

FRY, Peter. Feijoada e soul food 25 anos depois. In: ESTERCI, Neide; FRY, Peter; GOLDEMBERG, Miriam (Orgs.). **Fazendo Antropologia no Brasil**. Rio de Janeiro: DP&A, 2001. p. 35-54.

GALLOIS, Dominique Tilkin. Arte iconográfica Waiãpi. In: VIDAL, Lux B. (Org.). **Grafismo indígena**: estudos de Antropologia estética. São Paulo: Studio Nobel/FAPESP/Edusp, 2000.

GALLOIS, Dominique Tilkin; CARELLI, Vincent. Diálogo entre povos indígenas: a experiência de dois encontros mediados pelo vídeo. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 38, n. 1, p. 205-258, 1995.

GALLOWAY, Jock H. Sugar. In: KIPLE, Kenneth F.; ORNELAS, Kriemhild Coneé. **The Cambridge World History of Food**. Cambridge: Cambridge University Press, 2000. p. 437-449.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

_____. **O saber local**: novos ensaios em Antropologia interpretativa. Petrópolis: Vozes, 1997.

GIANNINI, Isabelle Vidal. Os índios e suas relações com a natureza. In: GRUPIONI, Luís Donisete Benzi (Org.). **Índios no Brasil**. Brasília: Ministério da Educação e do Desporto, 1994. p. 145-152.

GIMENES, Maria Henriqueta Sperandio Garcia; MORAIS, Luciana Patrícia de. Vozes femininas, saberes culinários: o feminino e a dinâmica das identidades regionais por meio da culinária. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 353-368, jan.-jul. 2008.

GINANI, Verônica C.; PINELLI, Lívia L. O. A estética do gosto. In: ARAÚJO, Wilma M. C. et al (Orgs.). **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Senac, 2008. p. 59-78.

GOBBI, Flávio Schardong. **Entre parentes, lugares e outros**: traços na sociocosmologia Guarani no Sul. 2008. 123 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2008.

_____. Sobre formações aldeãs Guarani no Rio Grande do Sul. In: SILVA, Gilberto Ferreira da; PENNA, Rejane; CARNEIRO, Luiz Carlos da Cunha. **RS Índio**: cartografias sobre a produção do conhecimento. Porto Alegre: Edipucrs, 2009. p. 169-178.

GOFFMAN, Erving. **Estigma**: notas sobre a manipulação da identidade deteriorada. Rio de Janeiro: LTC, 1988.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: CNFCP (Org.). **Seminário alimentação e cultura**. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. p. 7-16. (Série Encontros e Estudos, 4).

GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y clase**: estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa, 1995.

GRIECO, Allen F. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 466-477.

GROTTANELLI, Cristiano. A carne e seus ritos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 121-136.

HARRIS, Marwin. **Vacas, porcos, guerras e bruxas**: os enigmas da cultura. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.

HERNÁNDEZ, Jesús Contreras. La modernidad alimentaria: entre la sobreabundancia y la inseguridad. **Revista Internacional de Sociología**, Córdoba, n. 40, p. 109-132, jan.-abr. 2005.

_____. Alimentación y religión. **Humanitas Humanidades Médicas**, Barcelona, n. 16, p. 1-22, jun. 2007.

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

HEURICH, Guilherme Orlandini. O primado da relação: aliança, diferente e movimento nas perspectivas indígenas. In: Prefeitura Municipal de Porto Alegre; Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Segurança Urbana. **Povos Indígenas na Bacia Hidrográfica do Lago Guaíba, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil**. Porto Alegre: Prefeitura de Porto Alegre, 2008. p. 79-91.

HIRSCH, Silvia. Maternidad, trabajo y poder: cambios generacionales en las mujeres guaraníes del norte argentino. In: _____ (Org.). **Mujeres indígenas en la Argentina: cuerpo, trabajo y poder**. Buenos Aires: Biblos, 2008. p. 231-252.

HYMAN, Philip; HYMAN, Mary. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 625-639.

IANNI, Octávio. **O ensino das Ciências Sociais no 1º e 2º Graus**. São Paulo: SE/CENP, 1986. p. 19-25. (Fundamentos da educação e realidade brasileira: ensinando ciências, 9).

IKUTA, Agda Regina Yatsuda. **Práticas fitotécnicas de uma comunidade indígena Mbyá-Guarani, Varzinha, RS**: da roça ao artesanato. 2002. 307 f. Tese (Doutorado em Agronomia) – PPGA, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2002.

JECUPÉ, Kaka Werá. **Tupã Tenondé**: a criação do universo, da terra e do homem segundo a tradição oral Guarani. São Paulo: Peirópolis, 2001.

KATZ, Ester. Emergency foods of the Mixtec highlands (Mexico). In: JAIN, S. K. (Org.). **Ethnobiology in human welfare**. New Delhi: Deep, 1996. p. 54-61.

_____. Les normes alimentaires des paysants mixtèques (état d'Oaxaca, Mexique). **Journal des Anthropologues**, Des normes à boire et à manger. Production, transformation et consommation des normes alimentaires, Paris, n. 106-107, p. 205-223, 2006.

KISLINGER, Edwald. Os cristãos do Oriente: regras e realidades alimentares no mundo bizantino. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 318-337.

LADEIRA, Maria Inês. **Os índios Guarani/Mbya e o complexo lagunar estuarino de Iguape-Paranaguá**. São Paulo: CTI, 1994. Disponível em: <<http://www.trabalhoindigenista.org.br/Docs/iguape.pdf>> . Acesso em: 19 out. 2009.

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

LAHLOU, Saadi. Cuisinons la représentation sociale. In: FISCHLER, Claude (Org.). **Pensée magique et alimentation aujourd’hui**. Paris: OCHA, 1996. p. 10-17. (Les Cahiers de l’OCHA, 5).

LARAIA, Roque de Barros. **Tupi**: índios do Brasil atual. São Paulo: Edusp, 1986. (Coleção Antropologia, 11).

_____. **Cultura**: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1996.

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

LATOUR, Bruno. **Jamais fomos modernos**: ensaio de antropologia simétrica. Rio de Janeiro: 34, 1994.

LAURIOUX, Bruno. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 447-465.

_____. **Políticas da natureza**: como fazer ciência na democracia. Bauru: Edusc, 2004.

LEACH, Edmund R. **Sistemas políticos da Alta Birmânia**: um estudo da estrutura social kachin. São Paulo: Edusp, 1996.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007.

LEITE, Maurício Soares. **Transformações e persistência**: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.

LEMOS JÚNIOR, Ivaldo. **Que história é essa de índios vagabundos?** 2007. Disponível em: <<http://www.mpdft.gov.br/comunicacao/artigos/ivaldo9.htm-7k>>. Acesso em: 15 mar. 2008.

LEMPIS, Alain Huertz de. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 611-624.

LÉPINE, Claude. Cozinha e dieta alimentar na obra de Gilberto Freyre. In. KOSMINSKY, Ethel Volfzon; LÉPINE, Claude; PEIXOTO, Fernanda Áreas. **Gilberto Freyre em quatro tempos**. Bauru: Edusc, 2003. p. 287-302.

LEVENSTEIN, Harvey A. Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 825-840.

LÉVI-STRAUSS, Claude. Introdução à obra de Marcel Mauss. In: MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Edusp/EPU, 1974. v. 1 e 2. p. 1-36.

_____. **O totemismo hoje**. São Paulo: Abril Cultural, 1976. (Os Pensadores).

_____. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Ivan. **Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto**. Lisboa: Moraes, 1979. p. 169-176.

_____. **O pensamento selvagem**. Campinas: Papirus, 1989.

LEWGOY, Bernardo. **A invenção de um patrimônio**: um estudo sobre as repercussões sociais do processo de tombamento e preservação de 48 casas em Antônio Prado. 1992. 329 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 1992.

LIMA, Tânia Stolze. **Um peixe olhou para mim**: o povo Yudjá e a perspectiva: São Paulo: UNESP, 2005.

LINHARES, Bianca de Freitas; TEMPASS, Márton César. Cruzar fronteiras sem abandonar seu território: as migrações transnacionais dos Mbyá-Guarani. In: Encontro Internacional do FoMerco – os novos rumos do Mercosul, 6., 2007, Aracajú. **Anais do VI Encontro Internacional do FoMerco**. Aracajú: FoMerco, 2007. 1 CD-ROM.

LIPPMANN, Edmund O. Von. **História do Açúcar**: desde a época mais remota até o começo da fabricação do açúcar de beterraba. Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Álcool, 1941. 2 v.

LITAIFF, Aldo. **As divinas palavras**: identidade étnica dos Guarani-Mbyá. Florianópolis: UFSC, 1996.

_____. O “kesuítá” guarani: mitologia e territorialidade. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 3, n. 2, p. 142-160, jun.-dez. 2009.

LIVRO de cozinha da infanta D. Maria: código português I. e 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1987.

LODY, Raul. No tabuleiro da baiana tem ... pelo reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural brasileiro. In: CNFCP (Org.). **Seminário alimentação e cultura**. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. p. 37-40. (Série Encontros e Estudos, 4).

LOKSCHIN, Fernando. Baba de moça: açúcar, dolce vita, il doce far tutto. **Revista Estilo Zaffari**, Porto Alegre, ano 7, n. 35, dez. 2005. Não paginado.

LONGO, Odone. A alimentação dos outros. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 266-276.

LUGON, Clovis. **A República “comunista” cristã dos guaranis**: 1610-1768. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

MACHADO, Maria Paula Prates. **Nascendo e crescendo como Mbyá-Guarani**: reflexões sobre práticas e referências mito-cosmológicas. 2006. 53 f. Monografia (Bacharelado em Ciências Sociais) – IFCH, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2006.

MACHADO, Tânia Caputo Pinheiro; SILVEIRA, Elaine da. A prática da medicina tradicional guarani na presença do sistema biomédico. In: SILVEIRA, Elaine da; OLIVEIRA, Lizete Dias de (Orgs.). **Etnoconhecimento e saúde dos povos indígenas do RS**. Canoas: ULBRA, 2005. p. 71-88.

MACIEL, Maria Eunice de Souza. Churrasco à gaúcha. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 2, n. 4, p. 34-49, jan.-jun. 1996.

_____. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhas de Koshima com Brillat-

Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001.

_____. A culinária e a tradição. In: CNFCP (Org.). **Seminário alimentação e cultura**. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. p. 27-35. (Série Encontros e Estudos, 4).

_____. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, jan.-jun. 2004.

MADEIRA, Rosemary Modernel. Reflexões sobre a escola Mbyá-Guarani: o mero estar ambiental e o conhecimento da técnica. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 2, n. 1, p. 85-110, jan.-jun. 2008.

_____. Ser Guarani, ser ambiente. In: SILVA, Gilberto Ferreira da; PENNA, Rejane; CARNEIRO, Luiz Carlos da Cunha. **RS Índio**: cartografias sobre a produção do conhecimento. Porto Alegre: Edipucrs, 2009. p. 211-228.

MALINOWSKI, Bronislaw Kasper. **Argonautas do Pacífico ocidental**: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1978. (Coleção Os Pensadores).

MAQUIAVEL, Nicolau. **O príncipe**. São Paulo: Hedra, 2009.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: E.P.U., 1974. 2 v.

MAZZINI, Innocenzo. A alimentação e a medicina no mundo antigo. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 254-265.

MELATTI, Júlio Cesar. **Índios do Brasil**. São Paulo: Hucitec, 1993.

MELIÀ, Bartomeu. **El Guarani conquistado y reducido**. Assunção: Universidade Católica, 1986.

_____. A experiência religiosa guarani. In: MARZAL, Manuel M. et al. **O rosto índio de Deus**. São Paulo: Vozes, 1989. Tomo I.

_____. Apresentação. In: PISSOLATO, Elizabeth. **A duração da pessoa**: mobilidade, parentesco e xamanismo mbyá (guarani). São Paulo: UNESP/ISA; Rio de Janeiro: NuTI,

2007. p. 17-19.

MENASCHE, Renata. **Os grãos da discórdia e o risco à mesa:** um estudo antropológico das representações sociais sobre cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul. 2003. 279 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2003a.

_____. Disponível em: Frankenfoods e representações sociais: percepções contemporâneas sobre biotecnologia, natureza e alimentação. Revista Theomai, Quilmes, n. 99, 2003b. <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:uB9nPLTYUQsJ:redalyc.uaemex.mx/redalyc/html/124/12499404/12499404.html+flandrin+manteiga+innovation+alimentaire&cd=2&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>. Acesso em: 25 fev. 2010.

MINDLIN, Betty. **Nós Paiter:** os Suruí de Rondônia. Petrópolis: Vozes, 1985.

MINTZ, Sidney W. **Sweetness and power:** the place of sugar in modern history. New York: Viking, 1985.

_____. Comida e Antropologia. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. 2001.

MONTANARI, Massimo. Os camponeses, os guerreiros e os sacerdotes: imagem da sociedade e estilos de alimentação. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998a. p. 292-299.

_____. Estruturas de produção e sistemas alimentares. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998b. p. 282-291.

_____. Sistemas alimentares e modelos de civilização. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998c. p. 107-120.

MONTOYA, Antônio Ruiz de. **Conquista espiritual feita pelos religiosos da Companhia de Jesus nas Províncias do Paraguai, Paraná, Uruguai e Tape**. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1985.

_____. **Vocabulario de la lengua guarani** (1640). Assunção: CEPAG, 2002.

MONTSERRAT, Ruth Maria Fonini. Línguas indígenas no Brasil contemporâneo. In: GRUPIONI, Luís Donisete (Org.). **Índios no Brasil**. Brasília: Ministério da Educação e do Desporto, 1994. p. 93-104.

MORINEAU, Michel. Crescer sem saber por quê: estruturas de produção, demografia e rações alimentares. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 560-579.

MOURA, Ana Maria da Silva. Doce, amargo açúcar: glória da economia colonial e base de formação da sociedade brasileira, a cultura da cana-de-açúcar, sustentada no trabalho escravo, remete a uma longa história de opressão e violência. **Revista Nossa História**, São Paulo, ano 3, n. 29, p. 64-68, mar. 2006.

NIMUENDAJU, Curt. **As lendas da criação e destruição do mundo como fundamentos da religião dos Apopocúva-Guarani**. São Paulo: HUCITEC/Edusp, 1987.

NORONHA, Ronaldo de. A formação dos gostos: sociologia dos juízos estéticos. **Teoria & Sociedade**, Belo Horizonte, n. 3, p. 61-86, jul. 1999.

NOVAES, Sylvia Caiuby. **Jogo de espelhos**: imagens da representação de si através dos outros. São Paulo: Edusp, 1993.

OLIVEIRA, Lizete Dias de. Síntese histórica do povoamento do Rio Grande do Sul. In: SILVEIRA, Elaine da; OLIVEIRA, Lizete Dias de (Orgs.). **Etnoconhecimento e saúde dos povos indígenas do RS**. Canoas: ULBRA, 2005. p. 11-34.

OTERO, Andrea Grazziani. **O “esperar troquinho” no centro de Porto Alegre**: tradição e inovação na cultura mbyá-guarani. 2006. 78 f. Monografia (Bacharelado em Ciências Sociais) – IFCH, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2006.

PADBERG, Antônio. O país que comeu de tudo: do primeiro encontro entre as culinárias indígena e portuguesa à disseminação do sushi, uma viagem pelas influências e adaptações da gastronomia estrangeira ao cardápio brasileiro. **TAM nas nuvens**, São Paulo, v. 3, n. 25, p. 94-98, jan. 2010.

PANTEL, Pauline Schmitt. As refeições gregas, um ritual cívico. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 155-170.

PAPAVERO, Claude Guy. **Ingredientes de uma identidade colonial:** os alimentos na poesia de Gregório de Mattos. 2007. 467 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS, USP, São Paulo, SP, 2007.

_____. Mulheres, açúcar e comidas no Brasil seiscentista. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 59-88, jan.-jul. 2008.

PAULILO, Maria Ignez. O peso do trabalho leve. **Revista Ciência Hoje**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 28, p. 64-70, 1987.

PÉHAUT, Yves. A invasão dos produtos de além-mar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 730-750.

PEREIRA, Leonora Silveira. A marca do islã na alimentação: ritos comensais durante o Ramadán em Porto Alegre. **Revista Travessia**, São Paulo, ano 15, n. 42, p. 11-15, jan.-abr. 2002.

PERLÈS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 36-53.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. Gosto e deleite: construção e sentido de um menu elegante. **História: Questões e Debates**, Curitiba, n. 42, p. 53-69, 2005.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Mandioca e farinha: subsistências e tradição cultural. In: CNFCP (Org.). **Seminário Alimentação e Cultura**. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. p. 17-26. (Série Encontros e Estudos, 4).

PIPONNIER, Françoise. Do fogo à mesa: arqueologia do equipamento culinário no fim da Idade Média. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 509-520.

PIRES, Daniele de Menezes. **Alegorias etnográficas do mbyá rekó em cenários interétnicos no Rio Grande do Sul (2003-2007)**: discurso, prática e holismo mbyá frente às políticas públicas diferenciadas. 2007. 189 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2007.

PISSOLATO, Elizabeth. **A duração da pessoa**: mobilidade, parentesco e xamanismo mbyá (guarani). São Paulo: UNESP/ISA; Rio de Janeiro:NuTI, 2007.

POLLAN, Michael. **O dilema do onívoro:** uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

POMBO, Nívia. Cardápio Brasil: em seu imenso território, nosso país guarda diversas culinárias típicas, unidas pela influência indígena. **Revista Nossa História**, São Paulo, ano 3, n. 29, p. 32-35, mar. 2006.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256, jul.-set. 2003.

POZZEBON, Altair. **O direito humano à alimentação adequada na aldeia guarani de Coxilha da Cruz – Barra do Ribeiro – RS.** 2008. 91 f. Monografia (Especialização em Direitos Humanos) – IFCH, ESMPU/UFGRS, Porto Alegre, RS, 2008.

PRATES, Maria Paula. Breve ensaio sobre crianças Guarani: pessoa, corpo e relações sociocosmológicas. In: Prefeitura Municipal de Porto Alegre; Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Segurança Urbana. **Povos Indígenas na Bacia Hidrográfica do Lago Guaíba, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil.** Porto Alegre: Prefeitura de Porto Alegre, 2008. p. 122-136.

_____. **Dualidade, pessoa e transformação:** relações sociocosmológicas mbyá guarani no contexto de três aldeias no RS. 2009. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2009.

PRUDENTE, Letícia Thurmann. A casa de xaxim dos Mbyá-Guarani na mata atlântica do Rio Grande do Sul: Tekoá nhüü porã. In: SILVA, Gilberto Ferreira da; PENNA, Rejane; CARNEIRO, Luiz Carlos da Cunha. **RS Índio:** cartografias sobre a produção do conhecimento. Porto Alegre: Edipucrs, 2009. p. 194-210.

RABELLO, Cláudio; CORREA, Renato. Doce Mel. Intérprete: Xuxa. In: **Xou da Xuxa.** Produtor: Guto Graça Melo. Rio de Janeiro: Som Livre, 1986. 1 disco sonoro, lado A, faixa 1.

RAMOS, Pedro; STOREL JÚNIOR, Antonio Oswaldo. O açúcar e as transformações nos regimes alimentares. **Cadernos de Debate**, Campinas, v. 8, p. 36-54, 2001.

REDÓN, Josep Muñoz. **A cozinha do pensamento:** um convite para compartilhar uma boa mesa com filósofos. São Paulo: Senac, 2008.

RIAL, Carmem Silvia Moraes. Fast-foods: a nostalgia de uma estrutura perdida. **Revista Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 2, n. 4, p. 94-103, jan.-jun. 1996.

RIBEIRO, Berta Gleizer. **O índio na história do Brasil**. São Paulo: Global, 1983.

_____. **Arte indígena, linguagem visual/ Indigenous art, visual language**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1989.

RIBEIRO, Emanuel. **O doce nunca amargou ...: doçaria portuguesa, história, decoração, receituário**. Coimbra: Universidade de Coimbra, 1928.

RIERA-MELIS, Antoni. Sociedade feudal e alimentação (séculos XII-XIII). In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 387-408.

ROMAGNOLI, Daniela. Guarda no sii vilan: as boas maneiras à mesa. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 496-508.

ROSEMBERGER, Bernard. A cozinha árabe e sua contribuição à cozinha européia. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 338-358.

SAHLINS, Marshall. **Ilhas de história**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1990.

_____. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2003.

SALVADOR, Juan. Une forme de sacralisation de la nature: les mouvements de défense des animaux. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 85-112, dez. 2001.

SANTOS, Miriam Oliveira; ZANINI, Maria Catarina C. Comida e simbolismo entre imigrantes italianos no Rio Grande do Sul. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 255-286, jan.-jul. 2008.

SCHADEN, Egon. **Aspectos fundamentais da cultura Guarani**. São Paulo: Difusão

Européia do Livro, 1962.

SCHRADER, Achim. Loas ao passeio: um método menosprezado na pesquisa social empírica. In: BAETA NEVES, Clarissa Eckert; SOBOTTKA, Emil Albert (Orgs.). **Métodos de pesquisa social empírica e indicadores sociais – Achim Schrader**. Porto Alegre: UFRGS, 2002. p. 97-126.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. Apresentação. In: SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Senac, 2005. p. 9-14.

SEEEGER, Anthony. **Os índios e nós**: estudos sobre sociedades tribais brasileiras. Rio de Janeiro: Campus, 1980.

SILVA, Marilda Checcuci Gonçalves da. A alimentação e a culinária da imigração italiana. **Revista Travessia**, São Paulo, ano 15, n. 42, p. 29-35, jan.-abr. 2002.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Senac, 2005.

_____. A cozinha da colônia: adaptando-se aos hábitos e alimentos da terra, os portugueses seguiram no Brasil uma dieta simples, que vigora, em parte, até os dias de hoje. **Revista Nossa História**, São Paulo, ano 3, n. 29, p. 20-23, mar. 2006.

SILVEIRA, Yolanda Lopes da; SILVEIRA, Elaine da. Plantas medicinais usadas na prevenção e no tratamento de problemas bucais pelos índios Mbyá-Guarani da Terra Indígena do Cantagalo/RS. In: SILVEIRA, Elaine da; OLIVEIRA, Lizete Dias de (Orgs.). **Etnoconhecimento e saúde dos povos indígenas do RS**. Canoas: ULBRA, 2005. p. 115-134.

SIMON, François. **Comer é um sentimento**. São Paulo: Senac, 2006.

SOLER, Jean. As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 80-91.

SORCINELLI, Paolo. Alimentação e saúde. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 792-805.

SOUZA, José Otávio Catafesto de. **Uma introdução ao sistema técnico-econômico**

guarani. 1987. 546 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 1987.

_____. Territórios e povos originários (des)velados na metrópole de Porto Alegre. In: Prefeitura Municipal de Porto Alegre; Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Segurança Urbana. **Povos Indígenas na Bacia Hidrográfica do Lago Guaíba, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil.** Porto Alegre: Prefeitura de Porto Alegre, 2008. p. 14-24.

_____. Um salto do passado para o futuro: as comunidades indígenas e os direitos originários no Rio Grande do Sul. In: SILVA, Gilberto Ferreira da; PENNA, Rejane; CARNEIRO, Luiz Carlos da Cunha. **RS Índio:** cartografias sobre a produção do conhecimento. Porto Alegre: Edipucrs, 2009. p. 270-284.

STEIN, Marília Raquel Albornoz. Kyringüé mboraí: os caminhos de uma etnografia musical entre crianças Mbyá-Guarani na terra indígena tekoá Nhundy (Rio Grande do Sul). **Em Pauta**, Porto Alegre, v. 18, n. 30, p. 51-80, jul.-dez. 2007.

STOLS, Eddy. A gênese da nossa cozinha: na ampliação do Império português a partir do século XV está a origem dos ingredientes que hoje incorporamos à culinária brasileira. **Revista Nossa História**, São Paulo, ano 3, n. 29, p. 14-19, mar. 2006.

TEMPASS, Márton César. **Orerémbiú:** a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani. 2005. 156 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2005a.

_____. Antropologia e comida. In: ASSIS, Valéria Soares de (Org.). **Antropologia, cultura e educação.** Maringá: EDUEM, 2005b. p. 87-109. (Coleção Formação de Professores EAD, 8).

_____. A alimentação tradicional dos Mbyá-Guarani: saberes e fazeres. In: Reunião Brasileira de Antropologia: saberes e práticas antropológicas – desafios para o século XXI, 25., 2006, Goiânia. **Anais da 25ª RBA.** Goiânia: ABA; UCG; UFG, 2006a. 2 CD-ROM.

_____. Sobre a questão do Patrimônio Cultural: repensando princípios e fins. **Cadernos de Pesquisa do CDHIS**, Uberlândia, ano 19, n. 35, p. 133-144, jul.-dez. 2006b.

_____. O belo discreto: a estética alimentar Mbyá-Guarani. **Espaço Ameríndio**, v. 1, n. 1, p. 170-194, jun.-dez. 2007.

_____. Os Sistemas culinários indígenas no processo de colonização do Brasil. In: I Encontro Internacional de Ciências Sociais, III ECS – Sul, 1., 2008, Pelotas. **Anais I Encontro...** Pelotas: UFPel, 2008a. 1 CD-ROM

_____. A distribuição de cestas básicas entre os Mbyá-Guarani. In: Reunião Brasileira de Antropologia, 26., 2008, Porto Seguro. Anais da 26ª RBA. Porto Seguro: ABA, 2008b. CD-ROM.

_____. Comida e gênero entre os Mbyá-Guarani. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 287-312, jan.-jul. 2008c.

_____. Os grupos indígenas e os doces brasileiros. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 2, n. 2, p. 98-114, jul.-dez. 2008d.

_____. Intervir para não intervir: o sistema culinário Mbyá-Guarani e as políticas públicas alimentares da sociedade envolvente. In: Reunión de Antropología del Mercosul – “Diversidad y Poder en América Latina”, 8., 2009, Buenos Aires. **Anais eletrônicos da VIII RAM**. Buenos Aires: UBA, 2009a. Disponível em: <[http://www.ram2009.unsam.edu.ar/GT/GT%201%20-%20Practicas%20Alimentarias%20e%20Intervenciones%20Antropológicas.%20La%20Antropología%20de%20la%20Alimentación%20en/GT01-Ponencia\(Tempass\).pdf](http://www.ram2009.unsam.edu.ar/GT/GT%201%20-%20Practicas%20Alimentarias%20e%20Intervenciones%20Antropológicas.%20La%20Antropología%20de%20la%20Alimentación%20en/GT01-Ponencia(Tempass).pdf)>. Acesso em: 28 fev. 2010.

_____. A dinâmica alimentar nos grupos indígenas. In: SILVA, Gilberto Ferreira da; PENNA, Rejane; CARNEIRO, Luiz Carlos da Cunha. **RS Índio: cartografias sobre a produção do conhecimento**. Porto Alegre: Edipucrs, 2009b. p. 133-143.

_____. **O poder culinário entre os Mbyá-Guarani**. Slow Food Brasil. Coluna Alimentação e Cultura. 2009c. Disponível em:<<http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/308/95/>>. Acesso em: 12 fev. 2010.

TEMPASS, Márton César; BAPTISTA DA SILVA, Sergio. O caminhar no mundo Mbyá-Guarani: mobilidade, território e fronteiras nacionais. In: Congreso ALAS - Latinoamerica interrogada, 27., 2009, Buenos Aires. **Memórias XXVII Congreso ALAS**. Buenos Aires: UBA, 2009c. 1 CD-ROM.

TERHORST, Karin Inês Lohmann; SCHMITZ, José Antônio Kroeff. De porco a suíno: da história da suinocultura e dos hábitos alimentares associados aos produtos dela derivados entre agricultores familiares do Vale do Taquari. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: UFRGS, 2007. p. 100-199.

TEUTEBERG, Hans Jurgen; FLANDRIN, Jean-Louis. Transformações do consumo alimentar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 708-729.

TOMMASINO, Kimiye. Os acampamentos Kaingang na cidade de Londrina. In: Reunião ABA (MERCOSUL), 5, 1995, Tramandaí. **Anais...** (Mimeo). Tramandaí: Ufrgs, 1995.

TOPEL, Marta F. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a Antropologia. **Revista Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 9, n. 19, p. 203-222, jul. 2003.

TRULSON, Martha F.; STARE, Frederick J. A implantação da preferência. In: **Fome**: um desafio à civilização. Rio de Janeiro: Edições O Cruzeiro, 1966.

VAN VELTHEM, Lúcia Hussak. Arte indígena: referentes sociais e cosmológicos. In: GRUPIONI, Luís Donisete Benzi (Org.). **Índios no Brasil**. Brasília: Ministério da Educação e do Desporto, 1994. p. 83-92.

_____. “Comer verdadeiramente”: produção e preparação de alimentos entre os Wayana. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 2, n. 4, p. 10-27, jan.-jun. 1996.

VERA, Pedro Sánchez. Genero, clase y gusto alimentario: una aproximación teórica. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 175-200, jan.-jul. 2008.

VERÍSSIMO, Luís Fernando. O ovo. In: _____. **A mesa voadora**. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 2001. p. 93-93.

VETTA, Massimo. A cultura do symposion. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 170-185.

VIDAL, Lux B. Iconografia e grafismos indígenas, uma introdução. In: _____ (Org.). **Grafismo indígena**: estudos de Antropologia estética. São Paulo: Studio Nobel/FAPESP/Edusp, 2000. p. 13-17.

VIDAL, Lux B.; MÜLLER, Regina Polo. Pintura e adornos corporais. In: RIBEIRO, Berta G. (Org.). **Suma etnológica brasileira**: v. 3, Arte índia. Petrópolis: Vozes, 1987.

VIDAL, Lux B.; SILVA, Aracy Lopes da. O sistema de objetos nas sociedades indígenas: arte e cultura material. In: SILVA, Aracy Lopes da; GRUPIONI, Luís Donisete (Orgs.). **A temática indígena na escola:** novos subsídios para professores de 1º e 2º graus. São Paulo: Global; Brasília: MEC/MARI/UNESCO, 1998. p. 369-402.

_____. Antropologia estética: enfoques teóricos e contribuições metodológicas. In: VIDAL, Lux B. (Org.). **Grafismo indígena:** estudos de Antropologia estética. São Paulo: Studio Nobel/FAPESP/Edusp, 2000. p. 279-293.

VIETTA, Katya. **Mbyá:** Guarani de verdade. 1992. 198 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 1992.

_____. Os homens e os deuses: a construção Mbyá do conceito de sociedade. **Multitemas**, Campo Grande, n. 3, p. 76-96, mai. 1997.

VILAÇA, Aparecida Maria Neiva. O canibalismo funerário Pakaa Nova: uma etnografia. In: VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo B.; CARNEIRO DA CUNHA, Manuela (Orgs.). **Amazônia:** etnologia e história indígena. São Paulo: NHII/Edusp/FAPESP, 1993. p. 285-310.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo B. **Araweté:** os deuses canibais. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1986.

_____. Nimiundaju e os Guarani. In. NIMUENDAJU, Curt. **As lendas da criação e destruição do mundo como fundamentos da religião dos Apopocúva-Guarani.** São Paulo: HUCITEC/Edusp, 1987. p. XVII-XXXVIII.

_____. **A incostância da alma selvagem:** e outros ensaios de antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2002a.

_____. O nativo relativo. **Revista Mana**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 1, p. 113-148, abr. 2002b.

WAGNER, Philip M. O alimento como ritual. In: **Fome:** um desafio à civilização. Rio de Janeiro: Edições O Cruzeiro, 1966.

WILSON, Edwing Martin Holguin; SILVEIRA, Elaine da. Perfil epidemiológico de populações originárias: os Guarani – Terra Indígena Jatayti. In: SILVEIRA, Elaine da; OLIVEIRA, Lizete Dias de (Orgs.). **Etnoconhecimento e saúde dos povos indígenas do RS.** Canoas: ULBRA, 2005. p. 135-155.

WOLF, Eric R. Comunidades camponesas corporadas fechadas na Mesoamérica e em Java Central. In: FELDMAN-BIANCO, Bela; LINS RIBEIRO, Gustavo. **Antropologia e poder:** Eric Wolf. São Paulo: Editora da Unicamp, 2003. p. 145-165.

WOORTMANN, Ellen F.; WOORTMANN, Klaas. **O trabalho da terra:** a lógica e a simbólica da lavoura camponesa. Brasília: UnB, 1997.

WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Revista Dados**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 1, p. 103-130, 1986.

_____. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: ARAÚJO, Wilma Maria (Org.). **Coletânea de palestras do primeiro congresso de gastronomia e segurança alimentar.** Brasília: UnB, 2004. p. 1-44.

_____. Quente, frio e reímoso: alimentos, corpo humano e pessoas. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 17-30, jan.-jul. 2008.

ZANETTI, Cândida; MENASCHE, Renata. Segurança alimentar, substantivo feminino: mulheres agricultoras e autoconsumo. In: MENASCHE, Renata (Org.). **A agricultura familiar à mesa:** saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Ufrgs, 2007. p. 130-141.

ZANIN, Nauíra Zanardo. Aspectos simbólico-culturais e continuidade das construções Mbyá-Guarani. In: SILVA, Gilberto Ferreira da; PENNA, Rejane; CARNEIRO, Luiz Carlos da Cunha (Orgs.). **RS Índio:** cartografias sobre a produção do conhecimento. Porto Alegre: Edipucrs, 2009. p. 179-193.

ZOLNERKEVIC, Igor. No rastro das queixadas: biólogos enfrentam chuva e outras dificuldades para coletar o DNA dos furtivos animais que vivem na Ilha do Cardoso e estão ameaçados de extinção. **UNESP Ciência**, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 34-39, set. 2009.

Glossário

Agua'í – fruto objeto da coleta.

Aguyje - estado de perfeição do ser.

Ajaká - cestos.

Akú – quente.

Andaí – abóbora – os Mbyá-Guarani também empregam esta palavra para as Morangas.

Andaí mimói - abóbora cozida.

Andaíru'ü - abóbora cozida com mel.

Angu'á - pilão de madeira.

Apiká – bancos de madeira para uma pessoa, com as pernas bem curtas, entre vinte e trinta centímetros de altura.

Araku - saracura.

Araxa - aracá.

Araxa guaxu – goiaba.

Araxiku – araticum.

Aroka – água adoçada com mel.

Avaxi – expressão genérica que designa os vários tipos de milho tradicional dos Mbyá-Guarani.

Avaxi cuí – tipo de farofa feito com milho.

Avaxi eté – milho verdadeiro.

Avaxi ju – milho amarelo.

Avaxi mbity – milho verde assado.

Avaxi mimoí – milho cozido.

Avaxi mitai - milho das crianças.

Avaxi pará - milho pintado ou colorido.

Avaxi paraguá – milho de pipoca.

Avaxi wÿ'í – milho baixinho.

Avaxi xi - milho branco.

Ayvu porã - linguagem sagrada.

Ayvu rapyta - linguagem humana.

Caá – erva-mate/chimarrão.

Caí – macaco.

Caú - bêbedo.

Cuí – moído.

E'ë – brando.
Ei – mel.
Ei eté – mel verdadeiro.
Guaimbé - fruto objeto de coleta.
Guajuvira - guajuvira.
Guãpitá – fruto da palmeira <i>pindó</i> .
Guavirá - guabiroba ou guabirova.
Guaxu - veado.
Guerapajú - madeira para fazer arco.
Hê'ê – doce.
Hy'á - recortes de porongo, como pratos.
Hy'acuxa - colher de porongo.
Hy'ái - copos de porongo.
Hy'akuá - porongos.
Iporum – dilúvio que destruiu a primeira Terra.
Iraporá - veneno utilizado na pescaria.
Iro'y – frio.
Ixó - larva que cresce no tronco da palmeira <i>pindó</i> – no Brasil é popularmente conhecido como “coró”.
Já – donos.
Jaguar eté - onça.
Jaixa - paca.
Jakaíra - divindade Mbyá-Guarani.
Jakare - jacaré.
Japepó – panelas de barro.
Jate'i – abelha que fornece o mel verdadeiro.
Jaxy – divindade Mbyá-Guarani, a Lua.
Jejúruá - palmito.
Jejy - palmito da palmeira <i>pindó</i> .
Jepotá - tornar-se animal.
Jety – batata-doce.
Jety mbity – batata-doce assada.
Jety-mandió – batata-doce parecida com mandioca.
Juruá – branco – explicar mais.
Ka'agüy ete - matas virgens, as matas verdadeiras.
Ka'agüy karape'i - matas baixas e capoeiras.
Ka'agüy poru ey - ambientes que nunca foram alterados pelo homem.
Ka'agüi porã - mato bonito.
Kagueji – bebida ritual feita a partir do milho tradicional.
Kagueji eté - kagueji verdadeiro.
Kagueji guaxu - kagueji maior.
Kagueji mirim - jagueji menor.
kagueji obaipy - kagueji mirim.

Kairagüé – madeira objeto de coleta.

Kangüé pengüé - planta medicinal para ossos fraturados.

Kangüé pengüé poá - remédio.

Kapii - locais com herbáceas utilizadas na cobertura das casas.

Kapi'yva - capivara.

Karaí – xamã – explicar mais.

Karajá - bugio.

Ka'nguá - cuia.

Kesuíta – jesuíta.

Koenju - quando o céu começa a clarear, antes do sol raiar.

Koxi – espécie de porco do mato muito apreciado pelos Mbyá-Guarani.

Kuaray – divindade Mbyá-Guarani, o Sol.

Kuéry – grupo de indivíduos.

Kuí - ouriço.

Kumandá – feijão.

Kumandá pety – feijão de árvore.

Kumandá-mbyá – feijão tradicional.

Kuña Karaí – mulher xamã.

Kururu - sapo.

Mandió – mandioca, aipim, macaxeira, maniva, manuba, manduba, mandiva, mandiocaba, maniocaba, manicuera, etc.

Mandió mbity – mandioca assada com casca diretamente na brasa.

Mandori - abelha que fornece o mel verdadeiro.

Manduí – amendoim.

Manduí cuí – farofa de amendoim.

Mbaipá – polenta feita com milho tradicional.

Mbaipy – parece polenta só que é feita com abóbora.

Mbejú – tipo de tapioca.

Mbitá – polenta feita com milho verde ralado com acréscimo de água.

Mbitá guaxu – polenta feita com milho verde ralado sem o acréscimo de água.

Mbity – assado.

Mbojapé – pão/bolo tradicional.

Mborayu – reciprocidade.

Mboreví - anta.

Mbypetý – suco feito com o fruto da palmeira *pindó*.

Mimói – cozido.

Mityryru - faixa de pano para carregar crianças de colo.

Mundepí – armadilha para caçar animais de pequeno porte.

Mundéu – armadilha para caçar animais de médio porte.

Namandú - divindade Mbyá-Guarani.

Nande rekó - modo de ser Mbyá-Guarani.

Nandecy - mãe de Kuaray.

Nanderu - principal divindade Mbyá-Guarani.

Nandetá - madeira para flechas.

Ñe'ë – porção sagrada da alma Mbyá-Guarani.

Ñe'eng Ru E te – pais das almas-palavras.

Ñe'ê porã - linguagem sagrada.

Ñe'eng - linguagem humana.

Nimongaraí – ritual de nominação das crianças Mbyá-Guarani.

Ñuá – armadilha para caçar animais de grande porte.

Opy – casa de rezas.

Orerémbiú - significa “nossa comida”. Designa o conjunto de alimentos obtidos e preparados de modo tradicional pelos Mbyá-Guarani, de acordo com o *nände rekó* (modo de ser) Mbyá-Guarani.

Pa'í - jacaré.

Pakoa – banana.

Pakuri – fruto objeto da coleta.

Panambi – borboleta.

Pari – armadilha para a captura de peixes.

Pety – tabaco, folhas de fumo, fumo em corda.

Petynguá – cachimbo.

Pindó – palmeira jerivá.

Pindóruã - palmito da palmeira *pindó*.

Pirá – peixe.

Pirá piré - pele de peixe.

Pirapé - o peixe mais limpo de todos.

Pixé – milho e amendoim torrados socados no pilão até virar uma farinha.

Pixua – ou Tupixua, espírito da carne crua.

Pongué – Kaingang.

Potyrõ – mutirão.

Rorá – prato parecido com polenta, só que bem mais seco, lembrando uma farofa.

Takuare'ë – cana-de-açúcar (conferir).

Tape - caminho.

Tapixi - lebre.

Taquaré i poty – cana-de-cacho.

Tatá- fogo.

Tatetu - espécie de porco do mato muito apreciado pelos Mbyá-Guarani.

Tatu - tatu.

Tejú - lagarto.

Tekoá – aldeia – explicar mais.

Tembíu - comida.

Timbó – veneno utilizado na pescaria.

Tupã - divindade Mbyá-Guarani.

Tupixua – ou pixua, espírito da carne crua.

Urucureá - coruja.

Uru'rú retemã - erva de uso onírico.

Va'í – fruto objeto de coleta.

Xanjau – melancia.

Xanjau pororó i - melancia com coloração de abacate.

Xanxau ju – melancia amarela.

Xararakā - vegetação de mangue.

Xaxó – pau de cavar/plantar.

Xipá – bolo frito de milho ou farinha de trigo.

Xipó – madeira utilizada para confeccionar o aparelho ígneo.

Xiví - onça.

Xi'y - quati.

Xoraro – estrutura de madeira para apoiar os utensílios culinários.

Ytakuguá - cheleira.

Yva pytã – pitanga.

Yvaporaity – guaporati.

Yvaviju – guabijú ou guavijú.

Yvy mbe - terrenos planos.

Yvy mbité – Paraguai, centro do mundo Mbyá-Guarani.

Yvy porã – mata boa, mata bonita.

Yvy Pyau – Segunda Terra – Terra atual.

Yvy Tenondé – Primeira Terra.

Yvy yapo - terras alagadas.

Yvy yvate - morros ou serras.

Yvyra ataëy eta - matas com árvores moles, utilizadas no artesanato.

Yvyra japiro - cereja.

Ywuiraró - veneno utilizado na pescaria.