

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

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

***Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus
significados com a identidade étnica e a cosmologia
Mbyá-Guarani.***

Mártin César Tempass

Orientador: Prof. Dr. Sergio Baptista da Silva

Porto Alegre, dezembro de 2005.

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

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

***Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus
significados com a identidade étnica e a cosmologia
Mbyá-Guarani.***

Mártin César Tempass

Orientador: Prof. Dr. Sergio Baptista da Silva

Porto Alegre, dezembro de 2005.

Agradecimentos

- Aos Mbyá-Guarani de Itapuã, em especial à Seu Adorfo e Seu Turíbio, bem como aos seus familiares.
- Aos Mbyá-Guarani do Ñacapetum, em especial a Marcelo Bitu.
- Ao Cacique Geral dos Mbyá-Guarani no Rio Grande do Sul, José Cirilo.
- Aos meus colegas do Curso de Ciências Sociais, em especial à *Bianca de Freitas Linhares*, e do Mestrado em Antropologia Social da UFRGS.
- Ao Programa de Benefícios da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- Aos servidores da Biblioteca Setorial de Ciências Sociais e Humanidades/UFRGS.
- Aos meus colegas do CEUPA III.
- Ao professor Dr. Sérgio Baptista da Silva, meu orientador, imprescindível para a realização deste trabalho.
- Ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFRGS e à CAPES pela concessão de bolsa de estudos.
- Aos colegas Adrian Campaña, Carlos Eduardo Neves de Moraes (Carleza), Daniele de Menezes Pires e ao Professor José Otávio Catafesto de Souza, protagonistas do Inventário Nacional de Referências Culturais dos Mbyá-Guarani, pela magnífica oportunidade de realização da pesquisa de campo que me proporcionaram.

ORAÇÃO À ÑAMANDÚ

He aquí se extienden mis cultivos. Haz que los Jakaíra los vigilen a fin de que todo lo que he sembrado prospere.

Habiendo sido creadas por ti todas estas plantas que se ven, a ti dirijo esta plegaria referente a ellas.

Y aunque no se hallen dentro de tu morada inasequible, tan hermosa, a ti te las consagro a fin de que prosperen, para que me sirvan a mí y a mis compueblanos de alimento (Cadogan, 1997, p. 211).

Resumo

A alimentação não é uma simples ingestão de calorias, necessárias à sobrevivência. Ela também envolve uma vasta gama de aspectos simbólicos, que expressam relações e pertencimentos grupais. Os Mbyá-Guarani atribuem sentidos aos seus alimentos (desde a sua produção, armazenamento, processamento, preparação e consumo) que mantêm estreita relação com seus atributos étnicos e cosmológicos. Desta maneira, a presente dissertação tem como objetivo uma análise antropológica das práticas alimentares que ocorrem neste grupo indígena. Mais precisamente, busca-se verificar de que maneira as práticas alimentares estão relacionadas com suas concepções cosmológicas e de que forma são utilizadas como sinais diacríticos delimitadores de suas especificidades étnicas.

Palavras-chave: práticas alimentares; cosmologia; etnicidade, Mbyá-Guarani.

ABSTRACT

Alimentation is not only the ingestion of calories which are needed for surviving. A vast amount of symbolical aspects which express the relation and the belonging to groups are also involved. The Mbyá-Guarani give different meanings to the kinds of food they use (from their production on, passing through storage, processing, preparation and finally consumption). Those meanings keep a strong relation to their ethnical and cosmological attributes. Thus, the present essay aims on an anthropological analysis of alimentation practices proper of this Indian group. More precisely, we seek to verify how the alimentation practices are related to their cosmological conceptions and how they are used as diacritical signs to delimitate their ethnical specification.

Key words: alimentation practice; cosmology; ethnicity; Mbyá-Guarani.

Sumário

1 – Introdução.....	7
2 –Premissas.....	20
2.1 - Religiosidade Mbyá-Guarani.....	29
2.2 – Como os Mbyá-Guarani demarcam a sua identidade étnica.....	35
2.3 - Diga-me o que comes e te direi quem és.....	47
3 - As formas alimentares da vida religiosa.....	63
3.1 – Como “mandar levantar as plantas”: a horticultura Mbyá-Guarani...64	
3.2 – Atividades de caça, pesca e a criação de animais.....	75
3.3 – A coleta.....	86
3.4 – A compra de alimentos e as suas implicações no sistema produtivo..	90
3.5 – A comida Mbyá-Guarani.....	98
3.5.1 – As escolhas alimentares.....	99
3.5.2 – O fazer e o comer	129
4 – Considerações finais.....	143
5 – Referências bibliográficas.....	148

1- Introdução

Orérembiú é o termo da língua Guaraní que é empregado para designar a sua alimentação tradicional, significando “nossa comida”. Os Guaraní possuem duas formas de expressar a primeira pessoa do plural: *oré* e *nhandé*. 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. Esta é a palavra utilizada pelos Mbyá-Guarani quando querem marcar a diferença entre a comida deles e a comida dos outros grupos.

A presente dissertação parte do princípio de que os Mbyá-Guarani dotam seus alimentos de sentidos que estão estreitamente relacionados com a afirmação de sua identidade étnica e a sua cosmologia. Estes sentidos são atribuídos em sua produção, seu armazenamento, processamento e consumo. Assim, neste trabalho, pretende-se analisar antropologicamente as práticas alimentares que ocorrem nesse grupo indígena. Mais precisamente, através do método etnográfico, objetiva-se verificar de que maneira estas práticas alimentares se relacionam com as concepções cosmológicas e de que forma são

utilizadas como sinais diacríticos delimitadores das especificidades étnicas dos Mbyá-Guarani.

Para esse feito foi, inicialmente, selecionada a aldeia Mbyá-Guarani de Itapuã, chamada pelos moradores de *Pindó Mirim*, localizada próxima da cidade de Porto Alegre - RS. Esta aldeia foi selecionada porque nela habitam dois Mbyá-Guarani bastante idosos, grandes conhecedores da tradição deste grupo, que se tornariam os meus principais informantes. Mas, como será comentado adiante, o universo de pesquisa teve de ser ampliado em função de algumas dificuldades em campo.

A minha inserção em campo foi cuidadosamente planejada a fim de evitar possíveis surpresas, posto que eu nunca tinha estado em uma aldeia indígena. A inserção consistia de três etapas sucessivas. Na primeira procurei acompanhar algumas reuniões, que freqüentemente ocorrem, entre representantes indígenas e representantes de órgãos públicos (como FUNASA, DEFAP, NIT, FACED, Ministério Público Estadual e Ministério Público Federal, etc.), para que os Mbyá-Guarani fossem aos poucos se familiarizando comigo. Estas reuniões não foram realizadas nas aldeias, mas nas sedes destes órgãos públicos. Em um segundo momento realizei visitas à algumas aldeias dos Mbyá-Guarani na condição de acompanhante de outros pesquisadores que já estavam inseridos no campo. Estas visitas objetivaram apenas uma melhor aproximação para a realização da futura pesquisa. Somente em um terceiro momento, quando eu já estava mais familiarizado com os Mbyá-Guarani e alguns deles comigo, comecei a ir “sozinho” às aldeias, iniciando efetivamente a pesquisa. Devido a “pressões acadêmicas” as duas primeiras etapas tiveram que ser aceleradas, me forçando a iniciar a pesquisa precocemente.

A primeira vez que estive em uma aldeia Mbyá-Guarani foi em novembro de 2004, na aldeia do Ñacapetum (*Koenju*), no município de São Miguel das Missões, a convite do professor José Otávio Catafesto de Souza, que coordena o projeto de Inventário Nacional de

Referências Culturais, com os Mbyá-Guarani. Apesar de passarmos apenas uma tarde na aldeia, realizamos várias atividades (até futebol jogamos contra os Mbyá-Guarani) que me propiciaram valiosas observações, gerando boas expectativas para a minha futura etnografia. Não obstante já ter lido muita bibliografia referente aos Mbyá-Guarani e ter visto alguns vídeos, o que observei na aldeia do Ñacapetum diferiu muito do que eu imaginava. Isso acabou por me motivar ainda mais a realizar minha etnografia.

Logo após esta experiência, visitei as aldeias da Lomba do Pinheiro (*Anhetengua*), em Porto Alegre, e as aldeias de Itapuã (*Pindó Mirim*) e Cantagalo (*Jataity*), no município de Viamão, acompanhado pelo meu orientador Sérgio Baptista da Silva. A visita a estas três aldeias ocorreu na semana seguinte à visita à aldeia do Ñacapetum. O objetivo destas visitas também foi simplesmente conhecer a aldeia e os seus moradores. Na aldeia de Itapuã, onde almoçamos, fomos recepcionados pelo Seu Turíbio e família. Nesta ocasião, conversamos apenas com estes. Seu Adorfo, outro informante chave residente na aldeia, tinha saído em uma expedição pelo mato, não retornando antes de termos ido embora. Esta estada em Itapuã possibilitou a minha volta “sozinho” a partir desta data.

Na semana seguinte iniciei a minha etnografia, não havia mais como adiar. Assim, duas semanas após estar pela primeira vez em uma aldeia Mbyá-Guarani e tendo ido apenas uma vez à aldeia de Itapuã, iniciei a coleta dos dados. Essa precipitação forçada me causou alguns problemas, que serão expostos adiante, depois de fazer alguns comentários sobre a aldeia e os meus principais informantes.

A aldeia de Itapuã dista cerca de sessenta quilômetros do centro de Porto Alegre, passando a vila de Itapuã, na localidade do Gravatá, município de Viamão. A aldeia conta com uma área de vinte e sete hectares localizados em uma parte mais elevada da região de onde podem ser avistadas as lagoas Negra e dos Patos, não muito distantes. Nos lados norte e leste da aldeia são encontradas grandes propriedades rurais, sem habitantes próximos. A

região limítrofe ao sul e a oeste é habitada por um grande número de famílias, predominando as pequenas propriedades¹. Um pouco mais distantes da aldeia estão o antigo leprosário (Hospital Colônia de Itapuã) e o Parque Estadual de Itapuã. Toda a área em torno da aldeia, principalmente a área do Parque, possui bons recursos naturais. Na aldeia, ao contrário, não existe mata. Quando o território da aldeia foi destinado aos Mbyá-Guarani, toda a área era de cultivo de eucaliptos. Por iniciativa dos próprios Mbyá-Guarani estes eucaliptos foram cortados e vendidos para madeireiras. Onde antes existiam eucaliptos hoje se encontram as roças. Mas mato, não tem. O número de famílias Mbyá-Guarani que reside na aldeia varia em função das migrações deste grupo. No período que realizei a pesquisa este número oscilou entre o mínimo de sete e o máximo de onze famílias.

O Seu Turíbio (*Nhengatu*) é o cacique da aldeia. Ele nasceu em Tenente Portela, há oitenta e quatro anos atrás. Morou em diversas aldeias e há cinco anos se mudou da aldeia da Estiva para Itapuã. Todas as demais famílias que habitam a aldeia pertencem à ampla parentela do Seu Turíbio. Sua casa é a mais próxima da entrada da aldeia, onde são recepcionados todos os visitantes. Moram com ele a sua esposa (que é xamã), uma filha, o genro e vários netos². A maioria dos seus outros filhos e afins ainda residem na aldeia da Estiva e o visitam freqüentemente. Seu Turíbio se orgulha muito do seu conhecimento da tradição Mbyá-Guarani, afirmando conhecer “toda” a história desta etnia, e que “ninguém” sabe mais do que



Seu Turíbio Nhengatu Gomes, cacique da aldeia de Itapuã.

ele. Também se orgulha do seu conhecimento da “vivência dos brancos”, que ele “aprendeu” enquanto vendia sua força de trabalho para fazendeiros, quando era mais jovem. Ele fala Guarani, Espanhol, Português e Italiano, esta última foi aprendida enquanto trabalhava para

¹ Boa parte das residências ao sul da aldeia pertence a uma colônia de japoneses.

² O número de indivíduos varia em função das constantes visitas e migrações, mas as pessoas listadas residiram na casa de Seu Turíbio durante todo o período da pesquisa.

um fazendeiro italiano.

Seu Adorfo (*Verá Mirim*), que é primo-irmão de Seu Turíbio, se estabeleceu na aldeia de Itapuã há quatro anos. Como todos os Mbyá-Guarani, já residiu em várias aldeias. Ele saiu do Rio Grande do Sul e foi subindo o litoral, “de aldeia em aldeia”, até chegar ao Espírito Santo, de onde resolveu voltar, se estabelecendo em Itapuã. Seu Adorfo é a pessoa mais velha da aldeia - tem oitenta e sete anos de idade. Na casa de Seu Adorfo residem também a esposa, Dona Angelina, e três netos. Seu Adorfo cultiva uma grande área de terra e freqüentemente realiza expedições às matas vizinhas à aldeia procurando caças e ervas-medicinais. Ele também é um grande conhecedor da tradição Mbyá-Guarani, se orgulhando muito da sua “sabedoria”. Ele também é xamã. A sua família vive praticamente isolada das demais famílias da aldeia de Itapuã, existindo inclusive uma cerca que demarca os domínios de cada um. Há um portão exclusivo na aldeia que permite que a família do Seu Adorfo possa entrar e sair da aldeia sem ter que cruzar com os demais moradores. Todas as casas da aldeia possuem energia elétrica, menos a de Seu Adorfo, pois o cacique retirou os fios que levavam a energia elétrica até lá. Dessa forma, temos dois grupos distintos na aldeia de Itapuã. Um, bem numeroso, dos “aliados” de Seu Turíbio. O outro é apenas a família do Seu Adorfo: dois adultos e três crianças. Os dois grupos não se entendem. Isso se deve a um conjunto de fatores. Entre eles, o que mais se destaca é que o Seu Adorfo acusa o “pessoal” do Seu Turíbio de não viver mais conforme a tradição Mbyá-Guarani. O Seu Adorfo é um ferrenho defensor das tradições Mbyá-Guarani. Seu sonho é fundar uma nova aldeia apenas com “Mbyá puros”, vivendo como antigamente.



Seu Adorfo Verá Silveira

O Seu Turíbio e o Seu Adorfo foram os meus principais interlocutores em campo, e

esta rixa entre os dois me causou alguns problemas. Quando comecei a ir a campo para efetivamente iniciar a pesquisa, em função da aceleração das duas primeiras etapas planejadas para a inserção em campo, tinha estado apenas uma vez com o Seu Turíbio e ainda não conhecia e Seu Adorfo. Assim, nas minhas primeiras visitas, enquanto nos conhecíamos, eles me “etnografaram” muito mais do que eu à eles. Queriam saber quem eu era, onde morava, com quem trabalhava, quais eram as minhas intenções, quais os Mbyá-Guarani que eu já conhecia, etc.

Muitas vezes, depois de viajar cerca de duas horas de ônibus, cheguei na aldeia e não encontrei nem o Seu Turíbio e nem o Seu Adorfo. Estes ou tinham ido buscar a aposentadoria, ou visitar parentes em outras aldeias, ou saído a caminhar pelo mato, etc. Como meu contato era exclusivamente com eles, eu não era recepcionado pelos demais moradores da aldeia, restando-me dar “meia volta”, esperar cerca de duas horas para pegar o próximo ônibus e viajar mais duas horas até chegar em casa. Isso sem contar as vezes que, por azar, começou a chover enquanto conversava com eles, me forçando a ir embora, já que não havia o convite para ingressar em suas casas³.

Mas aos poucos esse quadro foi mudando. Demorou, mas eu consegui estabelecer uma relação muito boa com ambos, inclusive combinando os dias das minhas visitas. A cada vez que eu ia na aldeia eles me encomendavam alguns “presentinhos” como alimentos, roupas, sementes, etc., que eu, na medida do possível, procurei atender. Cheguei a realizar uma “campanha do agasalho” (ainda no verão), na casa do estudante onde moro, para atender à demanda deles. Julgo que isso facilitou muito as minhas relações com eles. Comecei a ser

³ Inicialmente também tive algumas dificuldades para entender o que eles falavam, mas depois fui acostumando o ouvido e comecei a compreendê-los bem. É meio anedótico, mas serve para exemplificar as minhas dificuldades: certa vez um Mbyá-Guarani me contou que todos tinham “pinhão” dentro da cabeça, que o “pinhão” do “branco” era diferente do “pinhão” do índio, que quanto mais velho o “pinhão” era melhor. E achei que ele estava dizendo que “pinhão” era a massa cinzenta e, muito interessado em alguma simbologia sobre o alimento “pinhão”, fiquei cerca de uma hora incentivando o Mbyá-Guarani a falar um pouco mais sobre o “pinhão”. Por fim descobri que o “pinhão” na verdade era “opinião”. Em uma outra ocasião achei que a uva era uma planta sagrada para os Mbyá-Guarani, pois eles viviam falando na “santa uva”. Depois descobri que eles estavam se referindo ao refrigerante “Fanta Uva”.

convidado para almoçar. Passei a pegar o primeiro ônibus da manhã e passar o dia com eles. Até recebi um convite para morar um tempo na aldeia.

Mas, é claro, ainda havia um problema: a rixa entre o Seu Turíbio e o Seu Adorfo. Cada qual queria saber mais que o outro. Eles disputavam a exclusividade de me “contar as histórias dos Guarani”. O Seu Adorfo não queria que eu conversasse com o Seu Turíbio. E o Seu Turíbio também não gostava nem um pouco quando eu conversava com o Seu Adorfo. Como sempre que fui à aldeia eu procurei conversar com os dois, algumas vezes eles ficaram realmente bravos comigo. Um deles chegou a me mandar embora da aldeia. Eles reivindicavam inclusive a anterioridade na visita. Quando eu passava primeiro na casa do Seu Turíbio o Seu Adorfo reclamava, e vice-versa. Mas isso sempre acabou sendo contornado.

Esta disputa pela exclusividade ocorreu inclusive perante os membros dos seus próprios grupos. Eles acabavam monopolizando as conversas. Procurei conversar com os outros moradores da aldeia, mas eles sempre faziam questão de se fazerem presentes. Muitas vezes antecipavam a resposta das perguntas que eu fazia aos outros Mbyá-Guarani. Poucas vezes pude conversar com outro indivíduo sem que um dos dois estivesse presente, e isso só ocorreu quando eles não estavam na aldeia.

Para mim era muito importante conversar com as mulheres do grupo, já que é tarefa delas preparar as comidas. Mas isso, de qualquer modo, foi muito complicado. Primeiro porque é função dos homens fazer a interlocução com os “brancos”. Segundo porque muitas delas têm grandes dificuldades para falar a língua portuguesa. E terceiro porque o Seu Adorfo e o Seu Turíbio monopolizaram a interlocução. Apesar disto, consegui obter algumas informações junto às mulheres. De tal sorte, Seu Turíbio e Seu Adorfo se tornaram os meus principais informantes na aldeia de Itapuã.

Contudo, isso não atrapalhou a minha observação. Enquanto conversava com um dos dois sempre procurei prestar muita atenção nas coisas que estavam acontecendo ao nosso

redor.

Como não teve jeito de superar estes problemas de campo em Itapuã, resolvi estender o meu universo de pesquisa para uma segunda aldeia. Atendendo a um convite feito pelo professor José Otávio Catafesto de Souza, fui à aldeia do Ñacapetum (a primeira aldeia que conheci) para concluir a minha etnografia. Uma equipe, composta por colegas meus da Universidade Federal do Rio Grande do Sul⁴, trabalha no projeto de Inventário Nacional de Referências Culturais, com os Mbyá-Guarani. Este projeto montou uma boa infraestrutura para a pesquisa, inclusive com casa locada na cidade de São Miguel das Missões. Foi nesta casa que fiquei hospedado.

Fui para São Miguel das Missões em outubro de 2005, sendo muito bem recebido pela equipe do projeto. Não tive a menor dificuldade com a inserção em campo na aldeia do Ñacapetum, pois fui na “carona” dos demais pesquisadores da equipe, todos com vasta experiência com os Mbyá-Guarani daquela aldeia. Lá tive a oportunidade de circular livremente pela aldeia, conversar com

muitos Mbyá-Guarani, comer com eles, dormir na aldeia (na casa de uma família Mbyá-Guarani), etc. Pude buscar novos dados e conferir os que já tinha obtido em Itapuã. Essa estada na aldeia do Ñacapetum também me foi de grande valia, pois pude perceber que a alimentação deste grupo assume formas diferentes variando em função das condições ambientais das aldeias, do acesso aos recursos monetários e da proximidade com os estabelecimentos comerciais. Se eu tivesse me limitado apenas à aldeia de Itapuã talvez não

Localização das aldeias no mapa do estado do Rio Grande do Sul



⁴ Adrian Campaña, Carlos Eduardo Neves de Moraes (*Carleza*) e Daniele de Menezes Pires.

tivesse percebido isso.

Mesmo quando não estávamos em campo, o trabalho etnográfico continuava, pois sempre havia algum Mbyá-Guarani visitando a casa-sede do projeto. Por vezes eram muitos. Eles vinham para conversar, para resolver problemas, para pegar carona, para assistir jogos de futebol, para comer, para dormir, etc. Enfim, existe um clima de extrema “camaradagem” entre a equipe do projeto e os Mbyá-Guarani. Todos estes momentos foram aproveitados para obter informações sobre a alimentação deles. Assim, o trabalho etnográfico foi feito em tempo integral. Só não “etnografei” enquanto estava dormindo (e eu costumo dormir pouco). Outro fator muito importante foi a troca de experiências com a equipe do projeto, muitas vezes ocorrida em torno de uma fogueira, que me ajudou a esclarecer muitas coisas sobre os Mbyá-Guarani.

Foi assim que consegui reunir os dados que serão apresentados no capítulo 3 – As formas alimentares da vida religiosa. Porém, é importante destacar que os Mbyá-Guarani, bem como as demais parcialidades Guarani, ainda mantêm em segredo muitos dos seus aspectos culturais. Trata-se de uma forma de proteção contra a sociedade envolvente ou, como afirma Rodriguez (1999), é uma forma alternativa de fuga. Por essa razão qualquer pesquisa entre os Mbyá-Guarani se torna uma tarefa no mínimo complicada, pois eles acionam uma série de obstáculos para impedir que estrangeiros, como eu, obtenham conhecimentos mais aprofundados sobre os principais aspectos da sua cultura. Os maiores mistérios dizem respeito à sua religião, muito forte e relacionada com todas as outras esferas da sociedade Mbyá-Guarani e, conseqüentemente, com a sua alimentação. Respeito – e não poderia ser de outra forma – o silêncio e/ou o simulacro deles em muitas questões. As raras informações que me foram confiadas sob a condição de não serem divulgadas não serão utilizadas no presente trabalho. Sendo assim, advirto o leitor que os dados aqui apresentados ainda apresentam lacunas e muitas perguntas sem resposta. Como afirma Evans Pritchard em sua introdução de

“Os Nuer”, sobre as suas dificuldades em campo:

Eu lhe pediria para não julgar com muito rigor, pois, se meu relato por vezes é insuficiente e desigual, eu argumentaria que a investigação foi realizada em circunstâncias desfavoráveis. [...] Um homem deve julgar suas obras pelos obstáculos que superou e as dificuldades que suportou, e, por tais padrões, não fico envergonhado dos resultados (Evans-Pritchard, 1993, p. 15).

Assim, quero afirmar que me sinto satisfeito com o trabalho que realizei.

Esclareço aqui que, apesar de os Mbyá-Guarani se denominarem constantemente como “Guarani”⁵, utilizo sempre o nome “Mbyá-Guarani” para especificar precisamente a parcialidade com que trabalhei, evitando possíveis confusões com as outras parcialidades étnicas Guarani⁶. Procedo assim por que acredito existir significativas diferenças entre as parcialidades deste grupo. Estas diferenças, percebidas inclusive no seu modo alimentar, são freqüentemente acionadas pelos próprios Mbyá-Guarani para se diferenciarem das demais parcialidades Guarani.

Os grupos Guarani no período pré-colonial eram compostos por inúmeras parcialidades. E, segundo Meliá, Grumberg e Grumberg: “estas parcialidades apresentam diferencias significativas, no solo de nombre y de habitat, sino de cultura y modo de ser” (Meliá, Grumberg e Grumberg, 1976, p. 177). Na década de 1930 um único pesquisador, Carlos Gatti, encontrou catorze diferentes parcialidades Guarani no Brasil, sendo que treze destas já foram extintas. André Luís Soares e Ivori Garlet (1995), amparados por dados arqueológicos, defendem que estas parcialidades foram sendo extintas pela redução demográfica ou incorporadas em outras parcialidades, até restarem apenas as três conhecidas atualmente - Kayová, Mbyá e Nandéva.

A bibliografia consultada sobre os Mbyá-Guarani, por priorizar outros aspectos

⁵ Esta demoninação depende do contexto em que é aplicada. Normalmente os Mbyá-Guarani se chamam de “Guarani”, mas quando é necessário uma maior precisão na identificação eles se chamam de Mbyá-Guarani. Na aldeia do Ñacapetum pude observar alguns indivíduos Mbyá-Guarani “etnografando” um descendente de uma tribo indígena peruana, que já tinha tido contato com as outras parcialidades Guarani. Neste contexto, sempre se identificaram como Mbyá-Guarani, procurando afirmar sua superioridade sobre as demais parcelas Guarani.

⁶ Sobre as parcialidades étnicas dos Guarani ver seção 2 – Premissas.

(religião, identidade, economia, etc.), fornece informações muito vagas sobre as práticas alimentares desta parcialidade étnica, não sendo encontrado nenhum trabalho que contemple satisfatoriamente esta temática. Este fato, somado à impossibilidade de acesso a alguns dados em campo, me fez recorrer a alguns autores “clássicos” sobre os “Guarani em geral” que, por diferentes contextos, conseguiram acessar alguns dos principais segredos da cultura deste grupo. No entanto, como tento explicar a seguir, estes dados foram utilizados com muita cautela.

Existem muitas publicações sobre os grupos Guarani desde os primeiros contatos destes grupos com os Jesuítas. Porém a maioria dos autores, considerados “clássicos” para esta temática, trabalha os Guarani como uma categoria genérica. Em outras palavras, não se sabe a qual parcialidade estes autores se referem, pois trabalham considerando os grupos Guarani com uma homogeneidade. Desta forma, obras clássicas como as de A. Montoya, Hélène Clastres, Pierre Clastres, H. Baldus, Leon Cadogan, A. Metraux, V. Wadson, A. Sepp, entre muitos outros, estendem para todos os Guarani os dados obtidos em um ou alguns dos seus grupos. Também os trabalhos históricos e arqueológicos não fazem a discriminação das parcialidades, inferindo uma igualdade entre elas, além do fato de muitas das obras publicadas estarem viciadas pela hermenêutica cristã. Ao meu ver o uso destas obras pode gerar, ou gerou, alguns equívocos, pois, como mencionado acima, existem diferenças significativas na cultura e no modo de ser destas parcialidades, tanto nas do passado como nas atuais. E estas diferenças são claramente manifestadas em nível étnico.

Ocorre que em muitos trabalhos antropológicos recentes sobre os Mbyá-Guarani estes autores “clássicos” são fartamente utilizados. Tem-se então que para tratar da parcialidade Mbyá-Guarani são utilizados dados sobre os “Guarani em geral”. E em muitos casos recorre-se ainda a trabalhos sobre outros grupos Tupi-Guarani ou, mais distante ainda, grupos Tupi⁷.

⁷ Ver seção 2 – premissas.

Outro problema que percebo nesta prática é que os trabalhos “clássicos” já são bastante antigos⁸, sendo utilizados de forma direta, sem considerar as possíveis mudanças, resignificações e re-estruturações sofridas pela sociedade em questão. Cito um breve exemplo destas transformações, para melhor elucidar: quando os autores “clássicos” realizaram seus trabalhos, os Guarani moravam em grandes casas comunais que abrigavam até sessenta famílias; atualmente residem em pequenas casas com quatro ou cinco pessoas em média.

Por outro prisma, muitas das informações trazidas pelos autores “clássicos” condizem com os dados encontrados nas atuais aldeias Mbyá-Guarani, como os seus mitos. Os mitos recolhidos em campo condizem, com muita precisão, com os mitos que foram apresentados, há muito tempo, pelos “autores clássicos”. Inclusive quando fica constatado que se tratam de parcialidades étnicas diferentes dos Guarani é possível perceber uma proximidade na estrutura de seus mitos. Então, neste trabalho recorro aos autores “clássicos” para algumas elucidações inacessíveis em campo, tomando muito cuidado quanto às diferenças entre as parcialidades e a dinamicidade destas.

No segundo capítulo desta dissertação serão apresentados os marcadores teóricos que nortearam o trabalho etnográfico. Primeiramente são feitas rápidas considerações sobre a influência das sociedades indígenas na alimentação brasileira, seguidas de uma breve apresentação sobre os Mbyá-Guarani e alguns aspectos teóricos sobre a relação dos indígenas com a natureza, a adoção de novas técnicas e a questão territorial. Depois apresento uma seção que trata da religião Mbyá-Guarani, necessária para uma melhor leitura do capítulo etnográfico. A seguir discuto a identidade étnica dos Mbyá-Guarani, apresentando as formas mais expressivas de sua delimitação. Por fim, trabalho com a alimentação, procurando demonstrar as possibilidades que um estudo sobre a alimentação oferece para a Antropologia.

⁸ O jesuíta Antonio Ruiz de Montoya é um dos primeiros e mais reconhecidos autores que trabalharam com os Guarani. Dentre suas várias obras destacam-se “O catecismo de la lengua Guarani”, “Bocabulário de la lengua Guarani” e “Tesoro arte y bocabulário de la lengua Guarani”, este último publicado pela primeira vez em 1639 (Soares, 1993).

O terceiro capítulo é etnográfico. Nele, primeiramente, serão discutidas as formas de obtenção dos alimentos pelos Mbyá-Guarani, tecendo diferenciações entre as formas consideradas ideais por eles e as formas encontradas na prática. Depois serão discutidas as escolhas alimentares deste grupo, as comidas boas e as ruins, as permitidas e as proibidas, bem como os fatores que influenciam estas escolhas. Finalmente, serão apresentados os utensílios culinários, as formas de preparação dos alimentos, as características da comensalidade e as “maneiras à mesa”.

Resta dizer que daqui para adiante não menciono mais o nome de nenhuma Mbyá-Guarani. Colocar o nome de um informante e não outro poderia acirrar a “guerra de vaidades” entre eles. Essa não é a minha intenção. Para este trabalho todos os Mbyá-Guarani que colaboraram com a minha pesquisa foram igualmente importantes.

2 - Premissas

Este capítulo contempla o referencial teórico sobre o qual a pesquisa etnográfica foi amparada, principalmente no que tange à religiosidade deste grupo, a identidade étnica e a alimentação. Entretanto, é interessante antes detalhar melhor quem são os Mbyá-Guarani, as áreas que ocupam e as razões pelas quais ocupam estas áreas.

Segundo Berta Ribeiro (1983), os europeus, no período subsequente ao descobrimento da América, aprenderam com os grupos indígenas como (sobre)viver nos trópicos. Os europeus não tiveram, inicialmente, outra alternativa a não ser aderir aos alimentos dos indígenas e as suas técnicas de produção. Eles precisaram aprender “a cultivar os seus frutos, comer suas raízes e paulatinamente criar nichos que começaram a atuar sobre os índios em torno” (Ribeiro, 1983, p. 87). Isso fez parte do que muitos autores chamaram de “processo de tupinização do europeu”. Uma vez concluído este processo,

Já então o português podia prescindir do índio porque tirara dele o fundamental: a fórmula de sobreviver nos trópicos, a aprendizagem de seu método de plantio e as próprias plantas que cultivava, bem como a forma de prepará-las e consumi-las (Ribeiro, 1983, p. 89).

Mais tarde, os produtos genuinamente americanos passaram a ser “exportados” para as mais variadas partes do mundo, causando uma verdadeira revolução alimentar. Entre estes muitos alimentos destacam-se a batata, o milho, a mandioca, o cacau, o tomate, o feijão, etc.

(Ribeiro, 1983).

Atualmente, os grupos indígenas brasileiros são classificados em quatro grupos de línguas: Tupi, Macro-Jê, Aruak e Karib. Existem também várias famílias lingüísticas menores, com um menor número de línguas e ocupando áreas mais restritas⁹. Dois grandes troncos lingüísticos se destacam no Brasil: o Tupi e o Macro-Jê. O tronco Tupi é composto por várias famílias lingüísticas, dentre as quais a mais expressiva é a família Tupi-Guarani. Por sua vez, a família Tupi-Guarani é composta por grupos de várias línguas, entre eles estão os grupos Guarani. Os grupos Guarani que se encontram no Brasil podem ser divididos em três subgrupos, ou parcialidades étnicas: Kayová, Mbyá e Nandéva (Montserrat, 1994). Esta categorização ocorre em função de diferenças de dialeto, de costumes e de práticas rituais (Ladeira & Matta, 2004), sendo também fortemente utilizadas pelas próprias parcialidades. No Paraguai os Kayová também são conhecidos por *Pai Tavyterã*, e os Nandéva também são chamados de Xiripa ou Avá-Xiripa (Ladeira & Matta, 2004).

Os Mbyá-Guarani, foco do presente trabalho, tem as suas aldeias localizadas no leste do Paraguai, nordeste da Argentina (Província de Misiones), no Uruguai e no Brasil. Neste último, os Mbyá-Guarani habitam o interior dos Estados da região sul e o litoral, do Rio Grande do Sul até o Espírito Santo¹⁰. A maior parte dos Guarani que residem no Rio Grande do Sul pertence à parcialidade étnica Mbyá-Guarani e são provenientes da Argentina (Vietta, 1992)¹¹. Estima-se que no ano de 1500 existiam cerca de dois milhões de Guarani vivendo no atual território brasileiro. Atualmente, as três parcialidades étnicas somam apenas setenta mil indivíduos na Argentina, Paraguai e Brasil. Metade da população Guarani atual, trinta e cinco

⁹ Há também as chamadas “línguas isoladas”, que não possuem parentesco com nenhuma outra língua (Montserrat, 1994).

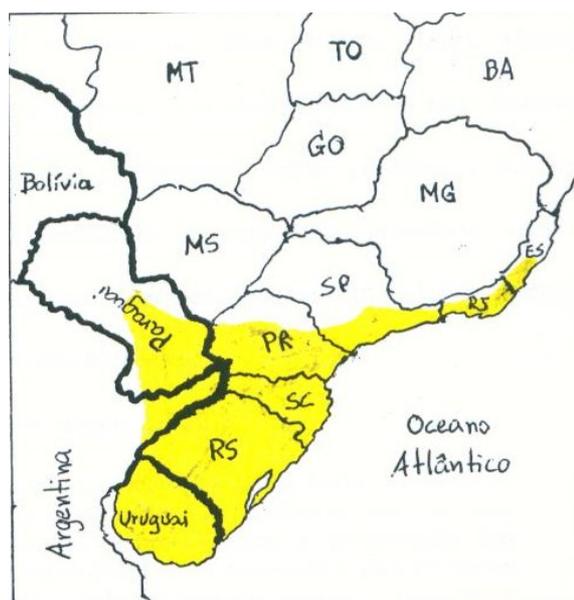
¹⁰ Ladeira e Matta (2004) assinalam a existência de algumas famílias Mbyá dispersas também nos Estados brasileiros de Tocantins e Pará. No litoral brasileiro, entre os Estados do Rio Grande do Sul e Espírito Santo, existem cinquenta e cinco aldeias (Ladeira & Matta, 2004).

¹¹ Os Kayová habitam o sul do estado brasileiro do Mato Grosso do Sul e também a região leste do Paraguai. Os Nandevá habitam o Paraguai e os Estados brasileiros do Mato Grosso do Sul, São Paulo, Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina (Ladeira & Matta, 2004). Em algumas aldeias ocorre a presença simultânea de Nandevá e Mbyá-Guarani.

mil pessoas, vive no Brasil sendo que destes, vinte mil são Kayová, oito mil são Nandevá e sete mil são Mbyá-Guarani (Ladeira & Matta, 2004).

Os cerca de dois milhões de Guarani que viviam no Brasil no período do descobrimento foram dizimados pelo contato com os colonizadores, por meio da escravidão, das guerras, da catequização, de epidemias e da privação de suas terras (Ikuta, 2002). Desta forma, a maioria dos pesquisadores defendem que os grupos Guarani que hoje habitam o sul do Brasil¹² não representam uma continuidade com os

Área ocupada pelos Mbyá-Guarani



grupos que habitavam a região sul no período do descobrimento e colonização. Mas também existem opiniões contrárias, como a de Katya Vietta (1995) que defende uma continuidade entre os grupos pré-coloniais que habitavam a região sul do Brasil e os Mbyá-Guarani atuais, que estariam migrando de volta para a região Sul em busca dos locais de origem dos seus antepassados. Segundo Katya Vietta (1995) a costa sul e sudeste do Brasil foi o lugar de surgimento da sociedade Mbyá-Guarani¹³, e a migração de volta para a região dos seus antepassados está inscrita na busca de territórios que ofereçam as condições ambientais mais favoráveis para a manutenção de seu modelo cultural. Entretanto, é consenso entre os autores que os grupos Mbyá-Guarani atuais são oriundos do noroeste da Argentina, do Paraguai e do sul do Estado do Mato Grosso. Essa migração rumo ao litoral ocorre principalmente por

¹² Na região sul do país, além dos grupos Guarani, habitam também os grupos indígenas Kaingang e Xokleng (Santos, 1975).

¹³ É consenso entre os meus informantes que os Mbyá-Guarani surgiram no Paraguai (considerado o centro do mundo), mas também é consenso que os Mbyá-Guarani foram os “primeiros brasileiros”, reivindicando a sua ancestralidade sobre o território.

motivações religiosas (Santos, 1975).

Os Mbyá-Guarani, muito mais que as outras parcialidades étnicas Guarani, estão constantemente migrando de uma aldeia para outra. É muito difícil que um Mbyá-Guarani permaneça mais de cinco anos residindo em uma mesma aldeia (Vietta, 1992). Mesmo quando não estão migrando, eles mantêm uma constante circulação entre as suas diversas aldeias em função de casamentos, mortes, visitas a parentes, atritos políticos e funções religiosas (Ikuta, 2002). Os Mbyá-Guarani também estão freqüentemente buscando novas e melhores áreas para estabelecer novas aldeias. Isso acarreta algumas dificuldades frente à legislação que rege o reconhecimento dos territórios indígenas.

Conforme a Constituição Federal de 1988, artigo 231, § 1º:

São terras tradicionalmente ocupadas pelos índios as por eles habitadas em caráter permanente, as utilizadas para as suas atividades produtivas, as imprescindíveis à preservação dos recursos ambientais necessários a seu bem-estar e as necessárias à sua reprodução física e cultural, segundo seus usos, costumes e tradições (apud Ladeira & Matta, 2004, p. 5).

O problema está justamente na ocupação “em caráter permanente” de um território. Os Mbyá-Guarani transitam historicamente por uma imensa área, fazendo de forma descontínua as suas aldeias em “pequenas ilhas” desta imensa área, onde encontram as condições ambientais para viver o seu modelo cultural. Assim, embora de forma descontínua, os Mbyá-Guarani relacionam-se de modo tradicional com as áreas onde vivem. O termo “tradicionalmente ocupadas”, do artigo 231, não representa necessariamente uma relação temporal, mas refere-se ao modo tradicional de viver, de se relacionar com a terra (Ladeira, 1994).

Temos então que os Mbyá-Guarani estão freqüentemente em busca de novas áreas, com melhores recursos ecológicos, onde possam viver conforme a sua tradição. Estas áreas precisam conter diversos ambientes para a realização de suas atividades. Um mato com espécies variadas é fundamental. As matas significam o único meio de sobrevivência física e

cultural deste grupo.

Portanto, em um imenso território que extrapola várias fronteiras nacionais, os Mbyá-Guarani ocupam algumas pequenas áreas isoladas, os lugares eleitos, onde encontram condições ambientais correspondentes aos seus preceitos míticos que fundamentam a sua relação com a natureza e permitem, simbólica e praticamente, a sua sobrevivência enquanto grupo. Assim, os espaços entre as diversas aldeias é ocupado pelos “brancos”, como eles mesmo afirmam: “agora que os brancos estão morando entre nós ...”. Mas, nas aldeias (*tekoá*), onde os Mbyá-Guarani vivem segundo os seus costumes, não são habitadas por nenhum outro grupo humano. Só os Mbyá-Guarani podem viver em suas aldeias. Contudo, a vida social dos Mbyá-Guarani não se restringe aos limites das suas aldeias. “Para os Mbyá-Guarani, o conceito de território supera os limites físicos das aldeias e trilhas e está associado a uma noção de mundo que implica na redefinição constante das relações multiétnicas e no compartilhar espaços” (Ladeira & Matta, 2004, p. 8). Então, os Mbyá-Guarani circulam e se relacionam com toda uma imensa área, que corresponde ao seu “mundo”. Como afirmam Ladeira & Matta:

É um território geográfico amplo, não contínuo, compartilhado por distintas sociedades e conservado através do intercâmbio, da manutenção e formação de aldeias em locais estratégicos, com referenciais simbólicos e práticos. A ocupação das aldeias e a apreensão de um amplo território acontecem por meio das dinâmicas sociais e políticas e de movimentos religiosos.

As atividades de manejo e os intercâmbios de espécies naturais e culturais extrapolam as áreas limitadas às comunidades Guarani e ocorrem entre aldeias situadas em lugares e regiões próximas ou distantes (Ladeira & Matta, 2004, p. 8).

A maioria dos “lugares eleitos” pelos Mbyá-Guarani para estabelecer suas aldeias se encontra na Mata Atlântica. Ela tem a *yvy porã*, a mata boa. Habitar estes lugares significa para os Mbyá-Guarani estar mais perto da *yvy marãey* (Terra Sem Mal)¹⁴. A Mata Atlântica é

¹⁴ Ver seção 2.1 – a religiosidade Mbyá-Guarani.

encontrada no litoral brasileiro, desde o Rio Grande do Sul até o Rio Grande do Norte. Ela também se estende para o interior dos estados do Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, também podendo ser encontrada em algumas partes da Argentina e no Paraguai (Ladeira & Matta, 2004). Dito de outra forma, ela está presente em toda a imensa área que corresponde ao “mundo Guarani”.

A Mata Atlântica é considerada como uma das áreas mais ricas em espécies endêmicas do mundo. No século XVI ela correspondia à cerca de quinze por cento do atual território brasileiro. Mas a exploração indevida, iniciada ainda com a extração do pau-brasil, tem diminuído muito a sua área, restando atualmente apenas a metade dos seus domínios originais. Só as áreas de mais difícil acesso continuam preservadas. Estes seriam os lugares ideais para a localização das aldeias Mbyá-Guarani, os “lugares eleitos”, mas com a intenção dos “ecologistas” em preservar a biodiversidade muitas destas áreas estão sendo transformadas em parques de preservação ambiental, impedindo os Mbyá-Guarani de habitá-las¹⁵ (Ladeira & Matta, 2004). Isso ocorre porque existe um “entendimento” de que “sociedade” e “natureza” devam estar geograficamente separadas.

Os Mbyá-Guarani precisam habitar áreas com diferentes ambientes para, simbólica e praticamente, viver conforme a sua cultura. A Mata Atlântica é composta por diversos tipos de formações vegetais nativas, resultantes de diferenças de solo, relevo, hidromorfismo e clima. Assim temos na Mata Atlântica encaves 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). Segundo Ladeira & Matta (2004) as principais denominações utilizadas pelos Mbyá-Guarani para os seus

¹⁵ Este é o caso, por exemplo, da área de Itapuã, onde os Mbyá-Guarani vivem em uma aldeia desprovida de recursos naturais, bem ao lado do Parque Estadual de Itapuã, antigo lugar de moradia deste grupo.

ambientes são as seguintes: *yvy yvate* (morros ou serras); *yvy mbe* (terrenos planos); *yvy yapo* (terras alagadas); *ka'agüy poru ey* (ambientes que nunca foram alterados pelo homem); *ka'agüy ete* (matas virgens, as matas verdadeiras); *ka'agüy karape'í* (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). Atualmente os Mbyá-Guarani não conseguem mais reunir toda esta diversidade em suas aldeias. A maioria das aldeias, quando existe alguma vegetação, é constituída por *ka'agüy karape'í*, as matas baixas e “capoeiras”, significando o não acesso a muitos itens necessários a sua cultura, que só são encontrados nas *ka'agüy poru ey* e *ka'agüy ete* (Ladeira e Matta, 2004).

Nas aldeias onde moram os Mbyá-Guarani eles procuram conservar a natureza, pois somente preservando a diversidade biológica do território é que conseguem viver seu modo de vida segundo a sua cosmologia. Para isso eles conhecem muito bem as estratégias de manejo de seus ambientes. Não é à toa que as áreas de melhor preservação ambiental coincidem com áreas ocupadas pelos grupos indígenas (Ladeira & Matta, 2004). Mas, como veremos ao longo deste trabalho, os Mbyá-Guarani vem sofrendo muito em função das más condições ambientais dos seus territórios.

É preciso considerar que a noção de natureza e a noção de sociedade são construções culturais. Cada sociedade tem uma idéia específica sobre o que é a natureza (Giannini, 1994). A separação radical entre a natureza e a cultura é uma construção cultural “da modernidade ocidental”, que não pode ser estendida às outras sociedades.

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).

O cosmos das sociedades indígenas inclui tanto a natureza como a sociedade, sem que haja limites rígidos entre as duas. Ambas estão constantemente interagindo. Segundo Descola (1998), os “ocidentais” e os “pré-modernos” mantêm relações totalmente diferenciadas com as suas naturezas. Para “pré-modernos” a natureza não existe sob a forma de um esfera autônoma, como ocorre entre os “ocidentais”. Eles não separam o universo da cultura do universo da natureza, animais e plantas também são sujeitos sociais. Nestas sociedades a diferença entre humanos e não-humanos é apenas de grau. Nas palavras do autor: “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). Mas isso não significa que os grupos indígenas não distingam a natureza da sociedade. Apenas a distinção é construída de maneira diferente, mais amena.

Nas sociedades indígenas humanos e animais participam da construção do cosmos, sendo isso explicitado no discurso cotidiano através de analogias e metáforas animais. A humanidade e a natureza pertencem a um só mundo. Plantas e animais possuem sentidos simbólicos que os aproximam dos humanos (Giannini, 1994). Essa aproximação entre a natureza e a humanidade é precisamente o que se percebe entre os Mbyá-Guarani. Conforme Ramón Fogel, “en la cultura guarani se remarca el hecho de que el hombre es parte de la naturaleza y debe mantenerse em armonía con ella” (Fogel, 1998, p. 35).

Todas as sociedades produziram um conhecimento classificatório dos elementos naturais em consonância com as suas cosmologias. As sociedades indígenas possuem categorias classificatórias muito elaboradas. Para se fugir do caos é preciso ordenar, classificar, organizar seus elementos, mas para isso é preciso primeiro conhecê-los. A ordem é a base de todo pensamento. Cada sociedade classifica seus indivíduos, seus objetos e os

elementos da natureza ao seu redor. O simples ato de dar nome às coisas já é uma forma de diferenciação e classificação. “As classificações indígenas são metódicas e baseadas num saber teórico solidamente constituído, podendo ser comparadas, sob um ponto de vista formal, com aquelas que a zoologia e a botânica continuam a usar” (Lévi-Strauss, 1989, p. 60). Nas sociedades indígenas, segundo Lévi-Strauss, “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). Este conhecimento do mundo natural é motivado pelo “prazer de conhecer” ou pela necessidade de superar o caos. Segundo Lévi-Strauss (1989), toda classificação é superior ao caos.

Descola (2002) aponta que nas sociedades indígenas novas técnicas só são adotadas quando não colocam em risco a organização social vigente no grupo. Para que uma nova técnica seja incorporada ela deve ser compatível com o sistema técnico já existente na sociedade. Descola (2002), apoiando-se em exemplos de Maurice Godelier e Marshall Sahlins, demonstra que em uma sociedade sem mercado a aparição de uma nova técnica não é adotada se ela colocar em risco os objetivos do sistema socioeconômico e os valores sobre os quais ela está fundada. Assim, temos o exemplo da tentativa da implementação do machado de ferro em sociedades primitivas com o objetivo de aumentar a produtividade dos nativos. Ao contrário do que se esperava, os nativos continuaram derrubando o mesmo número de árvores com o machado de ferro, destinando o tempo economizado para atividades socialmente desejáveis como a guerra e a vida cerimonial. Neste caso, para se ter um aumento de produtividade, além do machado de ferro, é preciso que antes todo um conjunto de relações sociais fosse alterado. Portanto, “para ser retida, uma técnica deve, logo, ser compatível com o conjunto do sistema técnico no qual ela venha a se inserir” (Descola, 2002, p. 97).

Toda técnica não é nada mais do que a relação entre o ser humano e a matéria, viva (onde ele próprio está compreendido) ou não viva. Esta relação deve ser objetivável.

Conforme Descola:

objetivar uma técnica supõe que a relação original que ela institui entre o homem e a matéria possa ser representada a partir do estoque preexistente de relações consideradas como logicamente possíveis no interior da totalidade sócio-cultural que se terá definido de antemão como unidade de investigação” (Descola, 2002, p. 97).

Isso significa que toda inovação se dá através de re-configurações de elementos já existentes. Descola (2002) ressalta que isso não impede que novas técnicas sejam adotadas, apenas limita a adoção. A adoção de novos objetos técnicos que não necessitam da alteração das relações técnicas é feita com muito mais facilidade, como utensílios metálicos, armas de fogo e motores de popa.

2.1 - Religiosidade Mbyá-Guarani

Os evolucionistas acreditavam que o xamanismo era uma sobrevivência de tempos arcaicos, sendo considerado como a forma mais primitiva de religião. Isso porque as suas características não se enquadram no prisma racional e positivo da ciência. Mas esse pensamento já foi superado. Durkheim e Mauss posicionaram magia e religião em extremos opostos, considerando a primeira como um conjunto de práticas secretas que atendiam interesses individuais. O xamã era categorizado como um mágico ou feiticeiro. Segundo Langdon (1996), estudos mais recentes demonstram que as práticas xamânicas, realizadas em inúmeras sociedades por todo o mundo, não têm nada de secretas e não são utilizadas para fins individuais. Elas são públicas e organizam a totalidade da sociedade. Como escreve esta autora:

O xamanismo, como instituição, expressa as preocupações centrais da cultura e da sociedade, como a preocupação com o fluxo das energias e sua influência no bem estar dos humanos. Como visão cosmológica, tenta entender os eventos no cotidiano e influenciá-los. No seu sentido mais amplo, o xamanismo se preocupa com o bem-estar da sociedade e de seus indivíduos, com a harmonia social e com o crescimento e a reprodução do universo inteiro. Abrange o sobrenatural, tanto quanto o social e o ecológico. Assim, o xamanismo é uma instituição cultural central que, através do rito, unifica o passado mítico com a visão de mundo, e os projeta nas atividades da vida cotidiana (Langdon, 1996, p. 28).

Assim, em várias sociedades, falar de xamanismo também significa falar de política, de medicina, de organização social e de estética (Langdon, 1996).

Ainda segundo Langdon (1996) as seguintes características podem ser encontradas em todas as formas de xamanismo nas terras baixas da América do Sul: a) o universo é composto por diferentes níveis visíveis e invisíveis; b) uma energia unifica o universo; c) o reconhecimento do poder dos xamãs, que exercem a mediação entre o humano e o extra-humano; d) a possibilidade dos seres que habitam o universo adotarem novas formas, por exemplo humanos que podem se transformar em deuses ou animais; e) a mediação do xamã objetiva o bem-estar do grupo; f) o uso de técnicas para alcançar o êxtase, possibilitando a mediação entre o humano e sobrenatural. Todas estas características são facilmente detectadas entre os Mbyá-Guarani.

Determinar o xamanismo como “religião” pode ainda causar algumas confusões com a antiga polarização entre religião e magia. Por isso Langdon (1996) sugere que o xamanismo seja chamado de “sistema cosmológico”. Isso não significa negar o caráter sagrado das representações ou dos ritos. O “sistema cosmológico”, tal qual o sistema religioso definido por Geertz, também pode ser considerado como:

um sistema de símbolos que atua para estabelecer poderosas, penetrantes e duradouras disposições e motivações nos homens através da formulação de conceitos de uma ordem de existência geral e vestindo essas concepções com tal aura de fatalidade, que as disposições e motivações parecem singularmente realistas (Geertz, 1978, p. 105).

Porém, apesar de concordar com o uso de “sistema cosmológico” para designar o xamanismo dos Mbyá-Guarani, utilizo no presente trabalho principalmente a palavra “religião”, pois é este o termo que o grupo emprega para designar a suas práticas xamanísticas.

Apresento a seguir algumas considerações sobre a religiosidade Mbyá-Guarani. Tratam-se apenas das considerações que julgo necessárias para facilitar a compreensão dos aspectos alimentares que estão relacionados com a religião deste grupo, que serão abordados no próximo capítulo.

A religião Mbyá-Guarani organiza toda a vida social deste grupo. Por isso eles procuram manter em segredo os aspectos mais íntimos de sua religiosidade, com o intuito de preservar a sua cultura. Como afirma um informante de Aldo Litaif:

A religião tem que esconder. Se alguém pergunta cada um responde como quer só pra esconder, nunca se responde como é, é assim. Sei que escreveram livro do Ne'eng Porá, na língua do Guarani até, mas ta tudo errado, escreveu, já não é mais. Se for na outra aldeia, se for Mbyá puro, nunca vai contar o que é certo, nunca, nunca ... Mas aqui não se usa mentira, enganar, não podemos lograr, só não pode falar da religião. Não sou mentiroso, Nanderú não gosta, mas isso aí é só pra nós saber bem certinho, não é pro branco (Litaif, 1996, p. 107).

Entretanto, a bibliografia sobre os Mbyá-Guarani, e sobre os “Guarani em geral”, já nos fornece alguns bons indícios, que parecem ser seguros, da religiosidade deste grupo.

Um fator importante da cosmologia Guarani, talvez o fator mais importante, é a procura da Terra Sem Mal. Segundo esta cosmologia, existiu uma primeira terra chamada de *Yvy Tenondé*, que era uma terra perfeita e era habitada por deuses. Os Mbyá-Guarani também habitaram a primeira terra. Devido a um incesto de *Karái Jeupié* e sua tia, personagens exponenciais da mitologia Mbyá-Guarani, a primeira terra foi destruída pelo *iporum*, um dilúvio universal (P. Clastres, 1990). Na ocasião do *iporum*, a maioria dos seres que viveram

nesta primeira terra acenderam ao “paraíso” antes da destruição desta, transformando-se em deuses. Para os seres que não levaram uma vida virtuosa na primeira terra foi criada a segunda terra, esta em que vivemos, onde terão uma nova oportunidade de, se levarem uma vida virtuosa, se tornarem deuses. A única razão para a existência desta terra é proporcionar uma nova oportunidade para que os Mbyá-Guarani se tornem deuses. Se não existirem mais os Mbyá-Guarani esta terra também deixará de existir. A terra atual é chamada de *ywy pyau*, é uma terra imperfeita (Cadogan, 1997, P. Clastres, 1990, H. Clastres, 1978). Os Guarani se diferenciam dos demais seres que habitam a terra imperfeita, pois eles são os escolhidos pelos deuses, os primeiros a receber o adorno de plumas, para habitar a Terra Sem Mal, onde também se tornarão deuses (P.Clastres, 1990; H. Clastres, 1978). A vida dos Guarani nesta terra, que também será destruída, é apenas uma espécie de prova para se atingir a Terra Sem Mal, a divindade (Cadogan, 1997)¹⁶.

Então, a Terra Sem Mal é o objetivo de todo Guarani. Ela é indestrutível, é o lugar da abundância, onde os frutos crescem sozinhos, as flechas atingem espontaneamente a caça (sem que se necessite realizar nenhum esforço), onde se goza de perpétua juventude, levando uma vida digna de uma divindade (H. Clastres, 1978). Segundo Egon Schaden:

Para os Mbyá em migração o Paraíso, a Terra Prometida – segundo a explicação do *ñanderú* Miguel do Itariri – é um genuíno horto ou pomar, *kááguy mini*, constituído de mata baixa (“mismo que capuera, pero no es capuera”), correspondente ao ideal da existência terrena: um país sem mosquitos e biriguis, sem cobras e feras, sem espinheiros e outras pragas, e rico em caça, árvores frutíferas de pouca altura e boa terra para a lavoura; país, enfim, em que se poderá caçar e pescar à vontade. Há abundância de caça: jacu, *koty* (porco-do-mato), tucano, etc.; não há porém, paca, nem veado, nem tatu. Há muita fruta: banana, *nara* (laranja), melancia, *manduí* (amendoim) e muitas outras – tudo nascido por vontade de Deus (Schaden, 1962, p. 170).

Os Mbyá-Guarani que levarem uma vida virtuosa habitarão a Terra Sem Mal após a morte.

¹⁶ É interessante lembrar, como já foi mencionado na introdução deste trabalho, que as diversas parciaisidades Guarani possuem uma base mitológica semelhante, tornando os dados apresentados válidos para os Mbyá-Guarani. Estas semelhanças entre as estruturas mitológicas foi conferida em campo.

Mas existe a possibilidade de não precisar passar pela prova da morte para se chegar até a Terra Sem Mal. Esta pode ser alcançada ainda em vida, desde que algumas regras sejam respeitadas. A busca pela Terra Sem Mal teria desencadeado inúmeras migrações deste grupo para o leste, pois esta, segundo os Mbyá-Guarani, fica além do Oceano Atlântico (Vietta, 1992). Assim, as migrações em direção ao litoral brasileiro teriam como finalidade ficar mais próximos da Terra Sem Mal. No entanto, segundo Hélène Clastres (1978), também existem fatores exógenos que motivam estas migrações dos Guarani, tal como o desequilíbrio social causado pelo contato com os europeus e outros grupos indígenas. Muitas destas migrações também têm a finalidade de buscar áreas que propiciem aos Mbyá-Guarani viverem conforme a sua tradição. Estas áreas são chamadas de “os verdadeiros lugares” (Vietta, 1992).

Para se chegar à Terra Sem Mal sem passar pela experiência da morte, é preciso primeiramente atingir o *aguyje*, que é um estado de totalidade acabada, a perfeição, a maturidade, a plenitude do desenvolvimento (Cadogan, 1997). Dentre as várias regras que devem ser respeitadas para se alcançar o *aguyje*, as mais elementares são as regras alimentares (H. Clastres, 1978), que serão discutidas mais adiante.

Na cosmologia Mbyá-Guarani o mundo é formado por três diferentes domínios: o sobrenatural, o humano e o animal. Os Mbyá-Guarani estão situados em uma posição média nos domínios de seu cosmos, entre o sobrenatural e o animal, possuindo um caráter ambíguo pois, se por um lado eles são potencialmente deuses, por outro eles habitam a terra imperfeita junto com os animais. A alma dos Mbyá-Guarani também reflete isto. Ela é dividida em duas porções distintas: uma divina e uma telúrica. Para se tornarem deuses eles precisam gradualmente diminuir a porção telúrica e ao mesmo tempo aumentar a porção divina de sua alma até atingirem a completude da alma divina, passando do social ao sobrenatural. A transposição para este domínio se dá através do respeito a várias regras. Para isso eles também devem respeitar as regras que levam ao *aguyje*. Se ocorrer o contrário, se estas regras não

forem respeitadas, a porção telúrica da alma se sobressairá sobre à porção divina rebaixando-os da categoria humana para a animal (Cadogan, 1997; Vietta, 1995; H. Clastres, 1978; Schaden, 1962; Ferreira, 2001).

A porção divina da alma Mbyá-Guarani se encontra no esqueleto e a porção telúrica na carne e no sangue. A porção divina da alma também é chamada de “alma-palavra”. O nome de cada indivíduo Mbyá-Guarani representa a sua “alma-palavra”. Assim, quando uma criança recebe o seu nome uma nova alma-palavra estará “tomando assento”. Isso significa que “cada nome é o lume de uma nova vida” (Jecupé, 2001, p. 90). Ao receber seu nome o indivíduo estará recebendo a porção divina de sua alma. O nome é parte integrante da pessoa e o acompanhará até a morte (Vietta, 1992). Cabe ao xamã do grupo descobrir o nome de cada pessoa, logo que ela comece a falar. Os nomes estão relacionados com os pontos cardeais, onde ficam as palmeiras pindó que sustentam este mundo (Litaif, 1996). Caso a criança seja batizada com um nome que não confira com a sua “alma-palavra” esta não conseguirá “tomar assento”, levando a criança à morte. Assim, o nome dos Mbyá-Guarani é muito importante, devendo ser mantido em segredo frente aos estrangeiros¹⁷.

Os Mbyá-Guarani, como as demais parcialidades Guarani, empregam duas linguagens diferentes em seu dia-a-dia: uma é a linguagem humana (*ayvu rapyta* ou *ñe'eng*) e a outra é a linguagem sagrada (*ayvu porá* ou *ñe'ê porã*) que é mantida em segredo dos outros grupos. A linguagem sagrada é anterior à criação desta terra (Cadogan, 1997). Segundo Meliá, a religião Guarani encontra-se centrada na “palavra” (Meliá, 1989). Através do uso correto das palavras pode-se alcançar o *aguyje*, ou como afirma Meliá: “o Guarani procura a perfeição de seu ser na perfeição de seu dizer” (Meliá, 1989, p. 312). O nome (ou a alma-palavra), é muito

¹⁷ Além do nome Mbyá-Guarani eles também adotam nomes de *juruá*, para poderem se identificar junto aos brancos. Tentei questionar alguns dos meus interlocutores sobre a nomenclatura dos Mbyá-Guarani, alguns alegaram que não poderiam falar sobre isso, outros negaram a existência de qualquer nome Mbyá-Guarani, só os nomes de *juruá*. Mas uma das mulheres que negou a existência dos nomes Mbyá-Guarani não lembrou o nome *juruá* de sua filha, tendo que perguntá-lo ao marido, justificando que ela só chama a sua filha pelo nome Mbyá-Guarani.

importante para proferir Belas Palavras, pois, segundo Cadogan, é ele “que mantém erguido o fluir de seu dizer” (Cadogan, 1997, p. 73).

Dentre todos os seres terrenos, os Guarani são os únicos a saber professar as Belas Palavras ou as Divinas Palavras. Estas são utilizadas para a comunicação com os deuses e, como o nome já diz, são belas e agradáveis aos ouvidos deles, que as consideram dignas de si. Também são utilizadas para lembrar aos mortais que eles são os escolhidos dos divinos. Em palavras: ser guarani é saber professar as Belas Palavras (Clastres, 1990). A palavra também é um alimento para este grupo indígena. O termo *jurua*, com o qual são designados os brancos, significa “homem de palavras vazias” (Ferreira, 2001, p. 63).

Os *karai* são os xamãs Mbyá-Guarani. Eles são os responsáveis pela mediação entre o domínio humano e o domínio sobrenatural. Como os *karai* também são os responsáveis pela prevenção e cura das doenças Mbyá-Guarani é difícil demarcar fronteiras entre a religião e a medicina deste grupo. Para se tornar um *karai* 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 *karai*. Os Mbyá-Guarani possuem três diferentes categorias, hierárquicas e complementares, de *karai*: o *karai opygua* é o principal deles, é o “dono” da *opy* (casa de rezas); o *karai puan´re omba´apoveé* é o conhecedor dos remédios tradicionais; e o *karai mba´e peá´a* é responsável pela cura de doenças causadas por feitiços. Mulheres também podem ser xamãs, sendo chamadas de *cuña-karai* (Ferreira, 2001).

Como a alimentação dos Mbyá-Guarani está intimamente relacionada com a sua religiosidade, deixo para tratar mais alguns aspectos pontuais da sua religião no capítulo 3 (As formas alimentares da vida religiosa), onde serão trabalhados os dados obtidos em campo.

2.2 – Como os Mbyá-Guarani demarcam a sua identidade étnica.

Todos os brancos e todos os filhos caçulas (Mbyá) de Nhanderu vivem hoje no mundo, todos. Mas as pessoas, etavaekuéry (aqueles que são muitos – os brancos) e os Guarani, não devem se estranhar. Devem se entender, todos (...). Mas o sistema do juruá (juruá rekopa) não deve ser seguido, meus pequenos filhos. Nhanderu deu este conselho: “nossos filhos e filhas legítimos, unidos no mundo, com um só pensamento deverão ficar (Maria Tataxi apud Ladeira & Matta, 2004, p. 4).

Posto que neste trabalho é enfocada a alimentação como um dos critérios acionados para demarcar a identidade étnica dos Mbyá-Guarani, julgo necessário fazer também alguns comentários sobre outros elementos de sua cultura que são utilizados para diferenciá-los dos demais grupos. Como estes são muitos, analiso apenas os que considero mais expressivos, que são: o sangue, a língua, a religião, o modo de ser (*ñandé rekó*) e a territorialidade. Muitas características destas formas de afirmação étnica estão também relacionadas com a alimentação – neste caso, serão apresentados no capítulo que trata especificamente da alimentação Mbyá-Guarani. Como a análise destas outras características diferenciadoras não constituiu objetivo primordial da minha pesquisa etnográfica, a maior parte dos dados que serão apresentados a seguir foram extraídos de obras bibliográficas. Para tanto é preciso primeiramente fazer algumas breves considerações sobre o conceito de etnicidade.

Os conceitos de identidade étnica e grupos étnicos foram durante muito tempo um campo de disputas teóricas. Começo abordando alguns critérios para a definição destes grupos que já foram rechaçados pela Antropologia: o racial, o legal, o desenvolvimento econômico e o cultural. Existem duas formas de transmissão de características dos seres humanos aos seus descendentes: os que são regulados pelas leis genéticas e os que o indivíduo vai recebendo pouco a pouco através do aprendizado, formal ou informal, propositalmente ou não, por meio dos demais membros de sua sociedade (como a língua, os costumes, as crenças, os hábitos, etc.).

O critério racial para a definição de grupos étnicos leva em conta apenas os aspectos

transmitidos biologicamente (Melatti, 1993). Este critério é falho porque, a não ser com raras exceções de grupos que se mantêm isolados geograficamente, os grupos étnicos se reproduzem com alguma miscigenação com grupos com os quais mantêm contato. Este critério, se considerado válido, poderia ser aplicado apenas para um número muito reduzido de grupos (Cunha, 1986). Foi comum o uso deste critério para distinguir índios de não-índios, sendo mais tarde igualmente rechaçado porque, em primeiro lugar, não existe apenas uma raça indígena e, em segundo lugar, porque ignora os cruzamentos de indivíduos destes grupos com a sociedade envolvente (Melatti, 1993).

O critério legal, que foi bastante utilizado para a classificação dos grupos indígenas brasileiros, estabelecia como indígenas apenas os grupos que apresentassem um certo número de características previstas em lei. O critério do desenvolvimento econômico trabalhava com a visão pessimista da impossibilidade de progredir enquanto estes grupos não deixassem de ser indígenas. A intenção da utilização deste critério era o progresso das regiões subdesenvolvidas, habitadas ou não por índios (Melatti, 1993).

A cultura como critério de identidade étnica é bastante tolerada, pois corresponde a muitas situações empíricas encontradas. Contudo, é preciso ter alguns cuidados com este critério. Não se pode tomar a cultura como uma característica primária, visto que, ela é conseqüência da organização dos grupos étnicos. Não se pode supor que a cultura apresentada por um grupo étnico seja obrigatoriamente a cultura ancestral (Cunha, 1986). É preciso ter em mente que a cultura é dinâmica, isto é,

um mesmo grupo étnico exibirá traços culturais diferentes, conforme a situação ecológica e social em que se encontra, adaptando-se às condições naturais e às outras oportunidades sociais que provêm da interação com os outros grupos, sem, no entanto, perder com isso sua identidade própria (Cunha, 1986, p. 115).

Agregado a isso, não se pode considerar a cultura como um mero conjunto de traços culturais ou a simples soma de costumes, crenças e técnicas. É preciso lembrar que existe uma

relação entre estes elementos e que a modificação de um deles acarreta na modificação de todos eles. Também é preciso levar em conta que os traços culturais não têm todos o mesmo valor (Melatti, 1993).

Segundo Fredrik Barth (1988) um grupo étnico é um tipo organizacional que se utiliza de diferenças culturais para fabricar e re-fabricar sua individualidade diante de outras com as quais está em processo de interação social permanente. O estabelecimento de fronteiras étnicas ocorre de forma situacional e relacional, por força do contato entre diferentes grupos étnicos (Barth, 1988). 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).

Os sinais diacríticos são estrategicamente escolhidos pelos membros do grupo, com a finalidade de estabelecer a diferença com os outros grupos e afirmar a sua individualidade. Assim, 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).

Fredrik Barth, ao propor a sua definição, estava interessado em demonstrar a persistência dos grupos étnicos ao longo do tempo, levando em conta o contato cotidiano que estes grupos mantêm com a sociedade mais ampla, da qual também participam (Barth, 1988). Ocorre que os grupos indígenas brasileiros diferem bastante dos grupos étnicos estudados por Barth. Segundo Sylvia Caiuby Novaes (1993) a análise da situação de contato para os grupos indígenas brasileiros deve enfatizar o domínio da cultura, pois é através da cultura destes grupos que é feito o resgate de sua autonomia e a reafirmação de suas diferenças. Ainda segundo esta autora, a exclusão das dimensões simbólicas e culturais da análise da situação de

contato foi uma das razões que levou antropólogos brasileiros que realizaram estudos de fricção interétnica a profetizarem - erroneamente - a extinção dos grupos indígenas (Novaes, 1993). Um exemplo destes estudos é o trabalho desenvolvido por Roberto DaMatta no início dos anos sessenta que decretava a extinção dos índios Gaviões. Mais tarde este autor reconheceu o seu erro em relação à catastrófica previsão – “nunca fiquei tão feliz por estar tão errado” (DaMatta, 1978, p. 32) - e argumentou que o esvaziamento das dimensões simbólicas e culturas para o estudo destes grupos conduziu “a uma visão do índio como ser passivo, frágil e sem nenhuma capacidade política e social, seja como capaz de teorizar, seja como capaz de influir na situação de contato na qual está inserido” (DaMatta, 1978, p. 26), pois o contato foi estudado apenas em seus fatores econômicos e sociais.

É importante destacar que a ênfase nos aspectos simbólicos e culturais não exclui que ao mesmo tempo os grupos étnicos possam ser percebidos como *tipos organizacionais*, como querem Barth (1988) e Cohen (1974), com o foco voltado para o que é socialmente efetivo (Silva e Júnior, 2004).

Max Weber (1991) considera as comunidades étnicas como tipos de organização utilizadas para a resistência ou conquista de espaços. Ou seja: formas de organização política. A comunidade política pode despertar a comunhão étnica. Desta forma, fortes diferenças nos costumes dos grupos que se encontram em contato são forjadas ou manipuladas por diferentes condições econômicas ou políticas, às quais os indivíduos que integram o grupo se adaptam formando a comunidade. Estas comunidades evocam sentimentos de comunhão que persistem mesmo depois de a causa geradora desta comunhão ter desaparecido, sendo então percebidos como étnicos (Weber, 1991).

Weber (1991) assinala também o sentimento de origem comum presente nestes grupos.

A crença na afinidade de origem – seja esta objetivamente fundada ou não – pode ter conseqüências

importantes particularmente para a formação de comunidades políticas. Como não se trata de clãs, chamaremos grupos “étnicos” aqueles grupos humanos que, em virtude de semelhanças no habitus externo ou nos costumes, ou em ambos, ou em virtude de lembranças de colonização e migração, nutrem uma crença subjetiva na procedência comum, de tal modo que esta se torna importante para a propagação de relações comunitárias, sendo indiferente se existe ou não uma comunidade de sangue efetiva. A “comunidade étnica” distingue-se da “comunidade de clã” pelo fato de aquela ser apenas produto de um “sentimento de comunidade” e não uma “comunidade” verdadeira, como o clã, a cuja essência pertence uma efetiva ação comunitária (Weber, 1991, p. 270).

Segundo Carlos Rodrigues Brandão (1986) a etnicidade é “algo de que cada um de nós participa subjetivamente em sua cultura, mas que não se esgota em absoluto na experiência pessoal de cada um” (Brandão, 1986, p. 150). Conforme o mesmo autor, a identidade étnica é constituída por “repertórios articulados de idéias, crenças, valores, etc., com que um tipo especial de diferença é representado como consciência, na cultura de que é parte” (Brandão, 1986, p. 152). A identidade étnica é preservada na medida em que o grupo consegue prescrever aos seus membros os princípios que orientam a conduta social, que são pontuados por valores próprios da sua base étnica. Estes princípios de conduta, postos em prática pelos membros do grupo quando se relacionam com membros de outros grupos, determinam os seus próprios limites de etnicidade, ou seja: pertencer a um grupo étnico (Brandão, 1986).

Sylvia Caiuby Novaes (1993) chama atenção para o fato da identidade só poder ser evocada no plano do discurso, servindo como um recurso para a criação de um *nós coletivo*. Para esta autora a identidade étnica surge por oposição, afirmando-se etnocentricamente e negando as outras identidades étnicas com as quais mantêm contato. Desta maneira os grupos étnicos criam para si uma auto-imagem que está relacionada com a representação que se faz do outro. Esta auto-imagem está em constante transformação, dependendo do que é o outro. Temos que, assim, a identidade é um problema de relações entre culturas, um confronto entre sistema de valores acionado através da manipulação de sinais diacríticos (Novaes, 1993). Para

que ocorra o contraste entre os grupos, muitas vezes é necessários que os signos de uma determinada cultura sejam ressignificados, resgatados ou até mesmo que sejam criados novos signos (Silva e Júnior, 2004).

A cultura de um grupo étnico nos casos de intenso contato com a sociedade envolvente não é extinta como pensaram os partidários dos estudos de fricção interétnica, mas é modificada para a nova realidade. Como afirma Manuela Carneiro da Cunha:

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 (Cunha, 1986, p. 99-100).

Para que os grupos possam se diferenciar uns dos outros é preciso que cada um adote símbolos inteligíveis a todos os grupos que estão em interação. Esta exigência de inteligibilidade para todos os grupos do sistema faz com que cada um deles possa usar apenas uma parte dos seus símbolos na 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” (Cunha, 1986, p. 95).

Segundo Carlos Rodrigues Brandão (1986) os fatores mais importantes para a vigência da identidade étnica dos grupos indígenas em contato com a sociedade nacional são a preservação de seu território, a sua demografia e uma relativa autonomia econômica, política e cultural (Brandão, 1986).

Quanto aos Mbyá-Guarani, até pouco tempo atrás, estes não se consideravam indígenas. Segundo eles existem três tipos de seres humanos vivendo nesta terra: os brancos, os índios (considerados “brabos”) e os Mbyá. Como veremos a seguir, muitos fatores diferenciam os Mbyá dos outros dois grupos, fatores estes que continuam bastante vivos. Atualmente os Mbyá-Guarani aceitam ser designados como indígenas e até reivindicam esta

designação. Isto, com certeza, ocorreu em função de objetivos políticos, para se aliarem aos demais grupos indígenas em reivindicações frente à sociedade nacional. Perceberam que a sua história, seu presente e os seus objetivos futuros se assemelham muito com os outros grupos indígenas, associando-se à categoria índio para partilhar das conquistas desta.

Júlio Cezar Melatti (1993), baseado na obra de Darcy Ribeiro, formulou a seguinte definição para a classificação dos grupos indígenas:

Índio é todo indivíduo reconhecido como membro por uma comunidade pré-colombiana que se identifica como etnicamente diversa da nacional e é considerada indígena pela população brasileira com que está em contato (Melatti, 1993, p. 26).

Os Mbyá-Guarani são, segundo esta definição, um grupo indígena.

A religião Mbyá-Guarani é o alicerce da cultura deste grupo. Todas as demais esferas da cultura Mbyá-Guarani são fortemente definidas em termos religiosos. Portanto, esta é a base principal para a manutenção da identidade étnica dos Mbyá-Guarani. Respeitando-se a religião preserva-se a organização social tradicional de sua sociedade. Assim, todas as atividades cotidianas possuem conotação religiosa. Segundo Pierre Clastres, “a substância da sociedade guarani é seu mundo religioso” (P. Clastres, 1990, p. 10). A religião Mbyá permanece sendo “o veículo pelo qual podem ainda afirmar sua diferença, e isso explica que seja secreta e ocupe um lugar privilegiado na vida cotidiana” (H. Clastres, 1978, p. 86). Essa religiosidade pontua o que é ser Mbyá-Guarani. Quem pratica a religião é Mbyá-Guarani¹⁸ e quem não a pratica não é Mbyá-Guarani.

A língua é outro delimitador da etnicidade deste grupo. Segundo Manuela Carneiro da Cunha:

a língua de um povo é um sistema simbólico que organiza sua percepção do mundo, e é também um diferenciador por excelência: não é a toa que os movimentos separatistas enfatizam dialetos e os governos nacionais combatem a polilingüismo dentro de suas fronteiras. No entanto, a língua é difícil de conservar na diáspora por muitas

¹⁸ Como se demonstrado mais adiante a religião Mbyá-Guarani só pode ser praticada pelos Mbyá-Guarani.

gerações, e quando se o consegue, ela perde sua plasticidade e se petrifica, tornando-se por assim dizer uma língua fóssil, testemunha de estados anteriores. Ora, quando não se consegue conservar a língua, constrói-se muitas vezes a distinção sobre simples elementos de vocabulário, usados sobre a sintaxe dada pela língua dominante (Cunha, 1986, p. 100).

A língua utilizada pelos Mbyá-Guarani, e muito bem preservada, é muito parecida com a língua falada pelos outros grupos Guarani (Kayová e Ñandeva), apresentando leves variações. A comunicação na aldeia é toda feita através do uso da língua nativa, sendo comum nas aldeias a presença de indivíduos que não compreendem a língua portuguesa, principalmente as mulheres mais idosas, já que as relações externas são atividades masculinas¹⁹.

Como foi exposto, os Mbyá-Guarani se utilizam de duas linguagens diferentes (a cotidiana e a sagrada). A linguagem sagrada são as Belas Palavras, utilizadas para a comunicação com os deuses. Como ser Mbyá-Guarani impõe a participação em sua religião, sendo para isso necessário comunicar-se com os deuses, todo Mbyá-Guarani deve saber professar as Belas Palavras. Quem não sabe não é Mbyá-Guarani (Clastres, 1990).

Os Mbyá-Guarani consideram que eles possuem uma essência diferente dos indivíduos dos outros grupos, pois são os escolhidos dos deuses, os únicos capazes de alcançar a divindade. Esta essência é o sangue puro, algo que nenhum indivíduo não-Mbyá-Guarani tem. Manter a pureza do sangue é requisito fundamental para atingirem a perfeição, e assim se tornarem deuses. Com isso, os casamentos interétnicos são proibidos, pois manter relações sexuais com não-Mbyá mistura o sangue, tornando-o sujo. Manter relações sexuais com membros de outros grupos também significa o afastamento da porção divina da alma, causando graves doenças espirituais. Outro impeditivo para os casamentos interétnicos é que “os de fora” não sabem rezar, professar as Belas Palavras. Este é um dos fatores mais

¹⁹ É bastante comum encontrarmos indivíduos Mbyá-Guarani que falam fluentemente o idioma espanhol enquanto se comunicam muito mal pelo uso da língua portuguesa. Isso se deve ao fato de os membros deste grupo serem nascidos da Argentina.

importantes, pois é através da reza que os deuses providenciaram tudo o que os Mbyá-Guarani necessitam e desejam. Porém, Segundo Vietta (1992)

... embora bastante recriminado, o casamento fora da sociedade acaba por representar mais uma “inflexibilidade” passível de relativização, pois a incorporação de um cônjuge estrangeiro pode ser amenizada, na medida em que ele se proponha a ingressar na sociedade assumindo na totalidade a identidade Mbyá e conseqüentemente, submetendo-se as leis Guarani (Vietta, 1992, p. 132).

As informações de campo dão conta de que, embora raros, os casamentos interétnicos ocorrem nesta parcialidade étnica, sendo sempre estigmatizados. Na prática, o cônjuge vindo de fora nunca se tornará um Mbyá-Guarani de verdade. Este pode até viver conforme o sistema Mbyá-Guarani, mas isso não significa que ele se torne um Mbyá-Guarani. Um Mbyá-Guarani com quem muito conversei, se mostrou bastante avesso aos casamentos interétnicos, afirmando que não adianta a pessoa de fora assumir a identidade Mbyá, aprendendo a rezar e participando dos rituais, para que ocorram casamentos interétnicos. Segundo este informante não faz sentido a pessoa não-Mbyá aprender a rezar, pois ela não pertence ao grupos dos escolhidos pelos deuses, não podendo nunca atingir o *aguyje*.

Há muitos anos atrás ocorreu um casamento, sem o consentimento da maioria da aldeia, de uma mulher Mbyá-Guarani com um homem Kaingang. O casal se mudou para uma outra aldeia logo após o casamento. Segundo alguns informantes, entre eles um xamã responsável pela mediação entre o humano e o divino, os Mbyá-Guarani ainda enfrentam alguns problemas em função da realização deste casamento. Estes problemas, como a má colheita, brigas internas, problemas de chefia, etc., são classificados como um castigo dos deuses.

Segundo os Mbyá-Guarani, também existe uma diferença nas substâncias que compõem os seus corpos, que são muito diferentes dos corpos dos outros grupos. Seus corpos são mais resistentes, fortes, cansam menos, são mais adequados as intempéries, etc., mesmo que visualmente não se perceba diferença nenhuma. É esta diferença que permite aos Mbyá-

Guarani sobreviverem no mato, enquanto que os *juruá* só conseguem viver “nas cidades”. Eles se comparam aos “pintos pretos”, enquanto que os *juruá* são comparados aos “pintos brancos”. Os primeiros crescem sozinhos, “soltos por aí”. Os segundos precisam ser cuidados, tratados com ração, protegidos da chuva, presos em galinheiros, etc. e mesmo assim por “qualquer coisinha” eles ficam doentes e morrem.

Outro fator importante de ser considerado é o *ñandé rekó*. Segundo Meliá (1989), a expressão mais cabal da identidade e diferenciação dos guarani é o *ñandé rekó*, ou simplesmente *teko*, que significa: “nosso modo de ser, nosso modo de estar, nosso sistema, nossa lei, nossa cultura, nossa norma, nosso comportamento, nosso hábito, nossa condição, nossos costumes” (Meliá, 1989, p. 293). Os guaranis chamam as suas aldeias de *tekohá*, que significa “o lugar e o meio em que se dão as condições de possibilidade do modo de ser guarani” (Meliá, 1989, p. 336). Desta forma, a espacialidade da aldeia é fundamental para a manutenção da identidade étnica deste grupo ou, como afirma Meliá: “sem *tekohá*, não há *tekó*” (Meliá, 1989, p. 336).

As aldeias Mbyá devem ser localizadas no “mato”, pois *Ñanderú*, principal divindade Mbyá, fez o “mato” para que os Mbyá vivessem nele. É no “mato” que eles plantam as suas roças, caçam, coletam alimentos e ervas medicinais. Nele moram uma infinidade de seres, naturais e sobrenaturais.

Assim o mato é lugar de Mbyá-Guarani, enquanto que os campos são destinados para a ocupação dos *juruá*. Segundo informações coletadas na aldeia de Itapuã, toda esta terra, mato e campo, foi feita por *Ñanderú* para os Mbyá-Guarani viverem. Os *juruá*, quando chegaram nesta terra, eram muito pobres e não tinham onde plantar. Então os Mbyá-Guarani, num gesto de extrema bondade, permitiram que os *juruá* vivessem nos campos. Só que os *juruá* são maus: ocuparam os campos e tiraram os matos dos Guarani.

A falta de mato, além de privar os Mbyá-Guarani de seu *ñandé rekó*, também pode

causar muitas doenças. Quando os Mbyá precisam ficar muito tempo longe da aldeia eles se sentem doentes, por sentirem falta do mato e por se ausentarem dos rituais religiosos. Estas doenças são mais sentidas pelas pessoas mais velhas, por isso o contato com o mundo do branco, como participar em reuniões na cidade, é encargo de pessoas mais jovens (Ferreira, 2001).

Os Mbyá-Guarani manifestam uma grande preocupação em definir limites precisos entre o que pertence ao Mbyá-Guarani e o que pertence ao *juruá*. Tudo o que pertence ao *juruá* é mau visto pelos Mbyá-Guarani, devendo ser evitado. Então eles mantêm um relativo isolamento geográfico em relação à sociedade envolvente. Este isolamento também tem origem sagrada pois, segundo Ferreira (2001), *Nanderu* quando criou os Mbyá e os “brancos” deixou a instrução para que eles vivessem separados (Ferreira, 2001).

Os Guarani, em geral, eram índios guerreiros, triunfantes em várias conquistas bélicas. Porém, após o massacre de grande parte dos indivíduos deste grupo na Guerra Guaranítica, estes grupos modificaram a sua postura, evitando qualquer tipo de confronto com os “invasores”. Isso fez com que muitas vezes eles tivessem que abandonar as suas terras e “fugir” para um novo local. Sem sombra de dúvida esta fuga contribuiu para a sua continuidade enquanto grupo étnico²⁰. Segundo Rodriguez (1999), “o conceito de fuga está muito ligado aos mecanismos de dissimulação e invisibilização, de fato, a fuga é uma tática para ludibriar a exclusão e o estigma que a sociedade branco-mestiça exerce em relação a eles” (Rodriguez, 1999, p. 30).

Atualmente a acentuada expansão da sociedade nacional não permite mais o deslocamento destes indígenas para locais isolados onde possam viver de acordo com a sua tradição. Eles se encontram confinados em pequenas áreas de terras ambientalmente degradadas, necessitando do auxílio de órgãos governamentais para subsistir. O contato com a

²⁰ Vale lembrar que outros grupos indígenas, como os Charruas e os Minuanos, que diferentemente dos Guarani enfrentaram a expansão da sociedade nacional acabaram dizimados.

sociedade envolvente tornou-se inevitável. Mesmo assim eles ainda mantêm um relativo isolamento geográfico, evitando ao máximo qualquer contato com o “mundo do branco” que atualmente fica “logo ali”, ocupando o pouco de matto que lhes resta.

Como o atual isolamento geográfico não é eficiente, os Mbyá-Guarani, frente aos membros da sociedade nacional, tentam não revelar seus aspectos culturais com o intuito de protegê-los dos *jurua*. Recentemente muitos destes aspectos têm sido revelados e até empregados em seu processo de afirmação étnica. Porém, muito de sua cultura, principalmente no que tange à religião, ainda é mantido em segredo.

Foi exposto que os grupos Guarani no Brasil se dividem em três parcialidades étnicas: os Mbyá-Guarani, os Kaiová e os Nandevá. Os Mbyá-Guarani freqüentemente se denominam apenas utilizando o termo “Guarani”. Segundo os Mbyá-Guarani as outras duas parcialidades não são “Guarani” e, portanto não existe nenhum tipo de vinculação entre eles. Os Kaiová e os Nandevá não respeitam as tradições dos Guarani, vivendo muito perto dos “brancos”, falando uma língua que mistura termos da língua portuguesa e desejando tornarem-se parecidos com estes. Os únicos a viver de acordo com a tradição “Guarani”, preservando o *ñandé rekó* são os Mbyá-Guarani, os eleitos dos deuses. Segundo um informante de Vietta (1992):

Só a gente é Guarani de verdade, porque a gente vive como Guarani tem que viver, igual aos antigos. [...] Aqueles Guarani (Nandevá e Kaiová) viveram muito tempo perto do branco e pegaram muitas coisas deles, por isso é que não seguem mais o sistema da gente. Aqui não acontece isso, porque a gente ensina os mais novos, para eles saberem como têm que fazer (Vietta, 1992, p. 186).

Destarte, temos o isolamento dos Mbyá-Guarani como um fator decisivo para que eles se considerem os únicos Guarani, os puros. Os Guarani de verdade.

2.3 - Diga-me o que comes e te direi quem és²¹.

O ato humano de comer envolve duas funções distintas: a nutricional e a simbólica. A primeira diz respeito à ingestão de alimentos para a satisfação de necessidades básicas para a sobrevivência. A segunda é fruto de construções culturais que determinam o que é comestível em cada sociedade. A função nutricional da alimentação é igual para todos os seres vivos. Já a função simbólica é exclusividade do ser humano, pois de todos os animais ele é o único que possui a faculdade de simbolizar. Segundo Claude Fischler o homem é um animal onívoro (que come de tudo) que se nutre também com o seu imaginário e significados. Na realidade o homem não come tudo, uma vez que existe uma escolha. “Se nós não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é porque tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível” (Fischler apud Maciel, 2001, p. 147).

Os hábitos alimentares dos seres humanos são influenciados por diversos fatores, como: religião, mitos, experiência adquirida, razões econômicas, educação, saúde, hábitos de trabalho e lazer, competição, etc (Trulson e Stare, 1966). Cada grupo social classifica seus alimentos em: comidas proibidas e autorizadas, do dia-a-dia e de festas, de pobre e de ricos, de homem e de mulher, de criança e de adulto, de humanos e de deuses, de nacionais e de estrangeiros, nacionais e regionais, etc (Gonçalves, 2002).

Em muitos casos sentir o gosto da comida aciona a memória, a emoção, o afeto e outros sentimentos. Deste modo que é valorizada, por exemplo, a comida feita pela mãe ou simplesmente a “comida caseira”, pois estas representam a família, o aconchego do lar, a segurança de estar em casa, e podem até nos lembrar da nossa infância (Maciel, 2002).

Conforme Lévi-Strauss (1979) a cozinha de uma sociedade é uma forma de linguagem que, inconscientemente, revela a sua estrutura. A comida define e marca identidades e estilos

²¹ O presente capítulo é um “recorte” de um outro trabalho anteriormente realizado. O texto na íntegra pode ser encontrado em Tempass (2005).

de vida - pessoais e grupais, regionais e nacionais – e marca também a relação entre as pessoas (DaMatta, 1984). Em resumo: os hábitos alimentares revelam a cultura em que cada um está inserido (Mintz, 2001).

A alimentação é um traço cultural que expressa relações e pertencimentos grupais, definindo identidades. Além de boa para comer a comida também é boa para representar e significar. A origem e o *ethos* sócio-cultural de um determinado grupo pode ser determinado por meio do estudo da maneira de comer, do cheiro, da aparência e do sabor dos alimentos por ele consumidos. Assim temos as cozinhas típicas de uma nação, de um território, de uma região, de uma etnia, de uma religião, etc. (Topel, 2003; Maciel, 2001, 2002; Silva, 2002b; Lewgoy, 1992; Lody, 2002).

É nos contextos de intenso contato que os alimentos adquirem maior carga simbólica, enfatizando o sentimento de pertencimento. Nestes casos, para a construção identitária, são acentuados os significados de determinados alimentos, funcionando como sinais diacríticos. Em vista disso, grupos e etnias diversas elaboram suas fronteiras étnicas de contraste utilizando-se da sua culinária como um dos ítems que irão construir e definir as suas identidades (M. Silva, 2002). A cultura não é algo estático, ela é dinâmica, está sempre em transformação. Constantemente as culturas adotam novos elementos culturais, re-significando-os conforme sua lógica e cosmologia (Sahlins, 1990). Desta forma os alimentos que estes grupos consumiam antes do “intenso contato” agora são re-significados, passando a simbolizar e a contrastar identidades étnicas. No caso de migrantes, por exemplo, a alimentação, adotada como sinal diacrítico, é um dos ítems da cultura que mais tempo permanece vivo nas práticas e na memória dos grupos (Pereira, 2002).

Em termos antropológicos alimento e comida são coisas diferentes. O alimento contempla só a função nutricional, enquanto que a comida envolve os aspectos nutricionais e simbólicos. Segundo Roberto DaMatta “toda substância nutritiva é alimento mas ... nem todo

alimento é comida” (DaMatta, 1987, p. 22). Além de substância alimentar, a comida também é o modo de se alimentar, definindo as pessoas que a ingerem.

Lévi-Strauss (1979) classifica o cru e o cozido em extremos opostos. O cru é o alimento natural, não elaborado. O cozido apresenta uma elaboração cultural do alimento²². Logo, temos também na alimentação a oposição entre natureza e cultura: o cru²³ representa a natureza, enquanto que o cozido está inscrito no âmbito da cultura. Ao transformar alimentos em comida a culinária faz a passagem entre o natural e o cultural. Como todas as sociedades humanas desenvolveram formas de preparação de seus alimentos, podemos afirmar que a cozinha é um elemento universal, mas cada sociedade apresenta uma maneira particular de cozinhar. Desta forma, o ato culinário é próprio da espécie humana, enquanto que o ato alimentar é humano e animal (Lévi-Strauss, 1979). Como afirma Luiz da Câmara Cascudo (1972, p. 20): “... o homem é o único animal cozinheiro”.

Segundo Câmara Cascudo (1972) cozinhar é mais difícil que assar. A carne assada nas brasas é uma comida pré-histórica, provavelmente a primeira elaboração culinária da humanidade. Depois se iniciou o uso de espetos para assar a carne, e mais posteriormente começou-se a cozinhar os alimentos. Na nossa sociedade, como na maioria das outras, o homem assa e a mulher cozinha²⁴. Como mostrou Lewgoy (1992) em sua dissertação de mestrado sobre os imigrantes italianos de Antônio Prado, Rio Grande do Sul, no dia-a-dia predominam os alimentos cozidos, enquanto que nas festas predominam os alimentos assados. A cozinha pode então ser dividida em dois tipos: endo-cozinha e exo-cozinha. A endo-cozinha tem predominância feminina, é a que prepara os alimentos do cotidiano: os cozidos.

²² Os alimentos podem ser preparados de diversas maneiras: cozido em água, cozido no vapor, defumado, grelhado, frito, assado na brasa, assado no forno, etc. Cada modo de preparo atinge resultados diferentes quanto ao sabor, aparência, tempo de duração, etc.

²³ É interessante destacar que Lévi-Strauss (1979) afirma que 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 social. Devo destacar, ao mesmo tempo, que os alimentos crus também possuem carga simbólica.

²⁴ Segundo Mintz (2001) existe uma associação das mulheres com a comida e com o cozinhar, enquanto os homens estão mais ligados à atividade de caça e da política.

Já na exo-cozinha predominam os homens, preparando os alimentos em ocasiões especiais, como os das festas: os assados (Lévi-Strauss, 1979; Lewgoy, 1992). Por conseguinte, o churrasco é preparado pelos homens (Lody, 2002; Maciel, 1996) e o acarajé é preparado pelas mulheres (Lody, 2002).

O ato de cozinhar, assim como o de degustar, pode ser considerado uma arte. Preparar o alimento implica vivências, memórias, visões de mundo, crenças, valores, maneiras e estilos de viver. As cozinheiras detêm um *savoir-faire*²⁵, recebido e transmitido de maneira informal, oralmente, de mãe para filha²⁶. Os pratos típicos, tanto quanto o *savoir-faire* que envolve a sua preparação, são patrimônios culturais. As formas culinárias, como as culturas em que estão inseridas, não são algo estático, pois se modificam constantemente em função das relações sociais (Maciel, 2002). Por isso podemos afirmar que a alimentação é um processo de incessante transformação cultural. Cada prato “nacional” tem sua história através de tempo, construído lentamente, fruto de convergências experimentais, fundadas na observação e no paladar (Casculo, 1972).

A cultura não determina apenas o que cada indivíduo pode comer, mas também o que não pode ser ingerido. Muitos alimentos são fontes de restrições e interdições, na maioria das vezes determinadas pela esfera religiosa. Assim, os muçulmanos não podem comer e beber durante o dia no período do Ramadán (Pereira, 2002), os judeus ortodoxos não podem misturar carne com leite (Topel, 2003), os cristãos não podem comer carne vermelha na Sexta-feira Santa, etc. Também por questões culturais os franceses comem carne de cavalo, alguns grupos indígenas comem peixes com as vísceras e até comiam outros seres humanos, grupos africanos comem cupins²⁷, etc, enquanto que estes mesmos alimentos são considerados “tabus” em nossa sociedade. São motivos de repugnância.

²⁵ Como afirma Maciel (2002) as cozinheiras são portadoras de saberes e fazeres, mas, sobretudo de *sabores*.

²⁶ Marta Topel (2003) aponta que os estadunidenses não possuem mais essa transmissão do conhecimento culinário através das gerações, eles simplesmente tiram suas receitas de livros de cozinha.

²⁷ Bernarde (1971) se refere aos cupins como o “caviar africano”.

Todos os rituais expressam algo. Para tanto, utiliza-se alguma forma de linguagem, verbal e/ou não-verbal (M. Silva, 2002). Como já vimos anteriormente, a culinária de uma sociedade é uma forma de linguagem, que expressa a própria sociedade. Os alimentos são o centro dos rituais da maioria das religiões e na magia. Como exemplo, posso citar os ritos cristãos da última ceia, da sagrada comunhão e o partir do pão. Os alimentos são empregados nestes rituais pela sua eficácia, segundo Wagner (1966, p.77): “a lembrança de gostos e de perfumes para muitos de nós é mais evocativa do que as palavras”.

O próprio ato de comer, de fazer uma refeição, é um ritual. Quando comemos acionamos uma série de regras, como por exemplo: disposição dos participantes em torno da mesa, não mastigar de boca aberta, não falar de boca cheia, não arrotar, não se retirar antes que todos terminem, etc. Essas regras, que nada mais são do que atos simbólicos, podem revelar muita coisa a respeito das relações sociais que os participantes da refeição mantêm entre si (M. Silva, 2002). Como bem demonstrou Leach (1996), através da observação de uma família se alimentando podemos deduzir a posição de cada indivíduo, pelo seu comportamento e pela sua localização em torno da mesa.

Sem sombra de dúvida, comer é um dos maiores prazeres do ser humano. Mintz (2001) afirma que o impulso de comer é mais forte do que o impulso sexual²⁸. Wagner (1966) argumenta que os seres humanos se utilizam de momentos excepcionais, como os rituais, para poder comer mais do que comem no seu dia-a-dia, ou comer comidas diferentes, de maneira que os hábitos alimentares do cotidiano são alterados em função do ritual. Ainda segundo Wagner (1966), a simples presença de visitas já é motivo mais do que suficiente para que sejam alterados e aumentados os hábitos alimentares, amparados pelo “ritual da hospitalidade”. Os ritos de agradecimento e de autocongratulações tribais²⁹, como os do Dia

²⁸ Na maioria das sociedades existe uma co-relação de sentidos entre o ato de comer e o ato sexual. Algumas até empregam o mesmo termo para designar os dois atos (Fischler, 1995; DaMatta, 1984, 1996; Lévi-Strauss, 1989).

²⁹ Para Wagner (1966) os rituais de hospitalidade, agradecimento e de autocongratulações tribais são encontrados em todas as sociedades, ou seja, são universais.

da Ação de Graças para os estadunidenses, também são um pretexto para se “comer como um porco” (Wagner, 1966, p. 76). Segundo Lévi-Strauss (1967) não é a eficácia dos ritos que faz com que eles sejam repetidos, mas ao contrário, eles se tornam eficazes através de sua repetição. Sugiro, então, que a repetição dos ritos alimentares está relacionada com o desejo de alterar, mesmo que momentaneamente, os hábitos alimentares do dia-a-dia, em função do prazer gerado pelo maior, ou melhor, consumo dos alimentos.

Os ritos que envolvem interdições, como o jejum dos muçulmanos, também são valorizados pela privação do prazer de comer. O fiel manifesta o tamanho da sua fé com o sacrifício de se privar de um dos maiores prazeres proporcionados ao ser humano: o prazer de comer.

Mary Douglas cunhou a expressão *food events* (eventos alimentares) para designar os eventos em que os alimentos são usados social e simbolicamente (Douglas apud Gonçalves, 2002). Como eventos alimentares podemos designar desde as refeições familiares até os grandes rituais ligados à comensalidade. É através destes eventos que ocorre a criação, a renovação e a manutenção dos laços familiares e comunitários.

Tal qual as dicotomias apresentadas anteriormente, como natureza e cultura, cru e cozido, alimento e comida, também é possível diferenciar a fome do paladar. A fome corresponde a uma necessidade básica, fisiológica, universal, saciada pelas proteínas presentes nos alimentos. Já o paladar, ou simplesmente o gosto, é saciado com comidas (não com alimentos). Ele é uma experiência culturalmente construída que pode nos distinguir enquanto grupos sociais e enquanto indivíduos. É também por questões de gosto que cada sociedade elege alguns alimentos em detrimento de outros. Desta forma podemos agrupar a fome com o natural, o cru e o alimento. E, da mesma forma, acrescentar o paladar à esfera do cultural, do cozido, da comida. Porém, a escolha dos alimentos pode ser dada de maneira inconsciente, pois como afirma Gonçalves (2002):

Na verdade, não somos nós que escolhemos os alimentos; são os alimentos que nos escolhem. Isso porque, quando escolhemos um determinado alimento, já estamos operando dentro de um dado “sistema culinário” com seus princípios e regras inconscientes. Somos, aliás, já constituídos social e culturalmente por esse sistema (Gonçalves, 2002, p. 9, grifo do autor)³⁰.

Mais uma vez podemos verificar que a seleção alimentar está fortemente baseada nos ordenamentos simbólicos de cada sociedade, em sua visão de mundo. Ou, como afirma Lévi-Strauss, “as espécies não são escolhidas apenas porque são boas para comer, mas porque são boas para pensar” (Lévi-Strauss, 1976, p. 172).

O gosto, ou o “bom gosto”, é utilizado para distinguir grupos sociais. O gostar de um alimento e não gostar de um outro é determinado por uma série de fatores, como os históricos, os econômicos, os simbólicos, os sociais, os religiosos, etc. Outros sentidos, não apenas o paladar, podem influir na percepção do gosto dos alimentos, inclusive a audição. O gosto é um sentido carregado de forte afetividade, evocando emoções (Fischler, 1995). Ele é formado a partir do momento em que a criança nasce, se coadunando aos alimentos que a mãe lhe oferece. O gosto da família é repassado ao novo membro. Mas isso não significa que os gostos não podem ser alterados depois de adultos. Pelo contrário, os indivíduos estão sempre sujeitos a incorporação de novos gostos³¹.

Segundo Wagner (1966) o gosto proporciona um senso estético à comida, que pode ser considerada uma arte. Quando se come o paladar é muito mais importante do que as necessidades nutricionais, isso por que muitas vezes comemos sem ter fome, apenas pelo prazer de comer. A predominância do paladar sobre o nutricional pode ser muito bem

³⁰ Para Gonçalves (2002) o sistema culinário é constituído por: forma de obtenção dos alimentos, seleção de alimentos, preparação, saberes culinários, modos de apresentar e servir os alimentos, técnicas corporais necessárias ao consumo dos alimentos, situações sociais de preparação e consumo de determinados alimentos, hierarquia das refeições, quem oferece ou recebe os alimentos, classificação dos alimentos (principais, complementares ou sobremesas), equipamentos culinários, disposição dos equipamentos, classificações do paladar, modos de dispor os restos alimentares, etc. (Gonçalves, 2002, p. 9-10).

³¹ Fischler (1995) identifica dois modos de transmissão do gosto: inter-geracional e intra-geracional. O primeiro é adquirido junto a geração mais velha (pais, avós, etc.), o segundo é fruto de interações entre indivíduos de uma mesma geração, com gostos diferentes.

percebida em casos como o da aristocracia romana, que vomitava para poder continuar a comer (Wagner, 1966). Aldous Huxley, em “Admirável Mundo Novo”, não se esqueceu da importância do paladar ao projetar uma civilização que se alimenta somente de pílulas. Eram pílulas de “gosto bom”, tomadas juntamente com cápsulas que faziam o indivíduo imaginar como seriam as comidas reais, por exemplo: morangos frescos (Huxley, 1982). Mas além do paladar, que é uma construção cultural, a escolha dos alimentos também envolve aspectos ecológicos, históricos, sociais, nutricionais e econômicos (M. Silva, 2002).

Como verificado anteriormente, os alimentos e a maneira de consumi-los dizem muito sobre as pessoas que os ingerem. Assim, o alimento, os utensílios (pratos, talheres, etc.) e a técnica utilizada para comer (regras de etiqueta) também podem ser empregados para fins de *status* social (Trulson e Stare, 1966; Menasche, 2003). Como bem mostrou Norbert Elias em *O processo civilizador* (1994), regras alimentares são criadas e utilizadas como sinais diacríticos para diferenciar também as classes sociais. O oferecimento de grandes “banquetes” é igualmente uma forma de adquirir e manter prestígio social em muitas sociedades. O anfitrião arca com os custos do banquete e, em troca, se valoriza socialmente. Então, conforme as regras de reciprocidade “descobertas” por Marcel Mauss (1974), com certeza seus convidados o convidarão para futuros banquetes, ingressando e se mantendo desta forma em uma rede de relações sociais.

Como apontado acima, alguns pratos unificam e diferenciam um país, ou uma região, ou uma etnia. Estes são chamados de “pratos típicos”. No Brasil o prato escolhido para simbolizar e diferenciar o seu povo é a feijoada. Ela “é a glória da culinária nacional” (Cascardo, 1972). Antigamente a feijoada era comida de escravos, que cozinhavam o feijão com as partes menos nobres da carne de porco, dispensadas pelos seus senhores. Mas com o passar do tempo seu significado foi modificado, ela foi re-significada e posta em lugar de destaque na culinária nacional e deixou de simbolizar os negros que a criaram para simbolizar

o todo da sociedade brasileira, integrando as três “raças” formadoras do povo brasileiro³² (Fry, 1982 e 2001, Freyre, 1975).

No entanto, nem todos os pratos que são escolhidos como típicos são os mais consumidos. Isso também ocorre no Brasil. O feijão é indispensável para o povo brasileiro, ou como afirmava Câmara Cascudo “o feijão é que escora a casa” (Cascudo, 1972, p. 32). Mas é associado ao arroz que ele aparece cotidianamente no cardápio brasileiro, não como ingrediente de feijoada. O feijão-com-arroz é o alimento básico e o mais consumido da culinária nacional. É o prato que unifica o povo brasileiro (DaMatta, 1984). Ele sintetiza a sociedade brasileira, pois é um prato relacional, que mistura elementos díspares como o sólido com o líquido e o preto com o branco³³, tal qual a sociedade brasileira que mistura povos estranhos e “raças diferenciadas” entre si³⁴(DaMatta, 1984).

Os homens são o que eles comem. Nas palavras de Fischler:

Incorporando los alimentos, hacemos que accedan al colmo de la interioridad. Es justamente lo que entiende la sabiduría de los pueblos cuando afirma que “somos lo que comemos”; por lo menos, lo que comemos se convierte en nosotros mismos. El vestido y los cosméticos sólo están en contacto con nuestro cuerpo; los alimentos deben traspasar la barrera oral, introducirse en nosotros y convertirse en nuestra sustancia íntima (Fischler, 1995, p. 11).

Desta forma Apolinário afirma que o consumo de carne dos gaúchos seria o fator determinante da revolução de 1893, uma guerra civil especialmente cruel e bárbara.

Continuara Apolinário: Júlio César dizia que indivíduos bem alimentados eram inofensivos. Notara Bierce como, depois de uma boa refeição, as pessoas se sentiam conservadoras? Mas acreditava que a idéia era válida apenas para os ictiófagos, os herbívoros, os comedores de cereais e frutas. A questão mudava de figura quando se tratava de um povo cavaleiro, que vivia de carnes semi-cruas. A circulação mais rápida

³² Conforme Peter Fry (1982 e 2001) nos Estados Unidos este mesmo cozido de feijão com carne de porco é chamado de *soul food*, comida de negros, herança dos tempos da escravidão.

³³ 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).

³⁴ As batidas (Freyre, 1978) e os doces (Freyre, 1997) também são exemplos de comidas que podem sintetizar o povo brasileiro. A farinha de mandioca, consumida em todo território nacional, é um alimento chave, pois ela pode unir todas as comidas (Pinto, 2002; DaMatta, 1984).

do sangue arrebatava-os, impelia-os, arrojava-os fulminantes contra os atentados à liberdade e à justiça. Ao passo que os primeiros emudeciam resignados, *os comedores de carne vociferavam e agiam. Os dramas sangrentos eram mais comuns entre os comedores de carne.* Os rio-grandenses estavam sempre a cavalgar, sempre a lutar com o boi chucro e o bagual indômito. Nações vegetarianas apresentavam as mãos para receber a algema, abaixavam o cerviz para que lhes pusessem o jugo (Freitas, 1998, p. 89 , grifos meus)³⁵.

Seguindo nesta linha de que “os homens são o que comem” (Fischler, 1995), encontramos as principais representações sobre saúde e doenças relacionadas com a alimentação. Isso porque, além das classificações apresentadas acima, os alimentos também são socialmente classificados em bons ou ruins para a saúde. Assim, o homem é saudável porque come alimentos saudáveis. E, muito antes de inventarem os remédios, era a alimentação que salvava vidas.

Nos últimos cinquenta anos muitas descobertas do campo da medicina indicam que a alimentação é um dos fatores responsáveis pelo aparecimento de doenças crônico-degenerativas típicas do mundo ocidental. Estas descobertas provocaram maiores cuidados por parte da população com os alimentos, inclusive nos países mais pobres (Garcia, 1997). Por isso recomenda-se que doces e frituras sejam evitados, pois podem vir a se tornar um problema de saúde no futuro, enquanto que frutas e vegetais devem ser comidos para prevenir prováveis doenças no futuro. Na nossa sociedade os alimentos bons para a saúde são os naturais, puros e tradicionais, enquanto que os artificiais, impuros e modernos são considerados prejudiciais à saúde.

Tudo o que é desconhecido é classificado como impuro e perigoso (Douglas, 1976; Menasche, 2003; Garcia, 1997). Sendo assim, alimentos que contêm elementos desconhecidos são vistos como um risco à saúde. É este o caso de muitos produtos industrializados, que utilizam mais elementos químicos do que ingredientes e são preparados seguindo uma fórmula química em vez de uma receita culinária. Frutas e verduras com agrotóxicos são

³⁵ Agradeço a Bianca de Freitas Linhares pela indicação desta fonte.

ruins, pois os efeitos do agrotóxico são desconhecidos³⁶.

Mas não é só a qualidade da alimentação que está em jogo nas questões que envolvem saúde: a quantidade é outro aspecto importante. Na nossa sociedade, comer em excesso ou não comer o suficiente também representam a falta de saúde. Além disso, representam a transgressão das regras alimentares socialmente estabelecidas (Garcia, 1997). Mas, em outros casos pode ocorrer o contrário, como com os migrantes italianos da serra gaúcha, que relacionam a saúde com a capacidade de comer bastante (Lewgoy, 1992). Ou ainda como em algumas sociedades da Melanésia, onde a obesidade significa prestígio social, sendo o chefe do grupo o indivíduo mais gordo.

No passado, além das razões simbólicas, as condições geográficas determinavam fortemente a alimentação: eram consumidos apenas produtos da região e da estação (Rial, 1996; Fischler, 1998). No entanto, principalmente com o avanço dos meios de transporte e das técnicas de plantio e conservação dos alimentos, este quadro foi modificado. Atualmente, devido ao processo de globalização, muitos alimentos, que antes eram específicos de um país ou região, passaram a serem consumidos no mundo inteiro. Os alimentos tornaram-se os principais produtos de exportação. Mas a exportação de alimentos implica também na exportação da maneira de viver, uma vez que os alimentos são signos de um modo de vida (Fischler, 1998; Rial, 1996).

O maior exemplo deste processo são os *fast-foods* que, organizados em grandes redes e franquias de restaurantes, se difundiram rapidamente para todas as partes do mundo (Oliven, 2002). Comer em um Mac Donald's (maior empresa de fast-food do mundo) significa consumir muito mais do que simples alimentos, significa consumir também o modo de ser e

³⁶ Na maioria das vezes a própria presença, ou não, do agrotóxico em frutas e verduras é desconhecida, e por isso elas podem ser consideradas ruins. Da mesma forma, os alimentos geneticamente modificados representam perigo, pois a modificação genética os transformou em artificiais e impuros, além de serem desconhecidos e representarem a passagem do tradicional para o moderno. Isso também pode ser estendido aos utensílios empregados na preparação dos alimentos. Como demonstrou Menasche (2003) o uso do forno microondas na preparação dos alimentos representa um perigo pois, além de substituir o tradicional fogão a gás, também possui uma forma de cozimento desconhecida pelos usuários.

de viver dos estadunidenses (Rial, 1996).

Associado à expansão dos *fast-foods* está a disposição cada vez maior em consumir alimentos industrializados, prontos ou pré-prontos para o consumo. Para agradar a uma população muito vasta, estes produtos são preparados com “gosto médio”, sem sabores fortes (Menasche, 2003). Com o advento dos alimentos industrializados qualquer um pode preparar uma refeição, dispensando o *savoir-faire* anteriormente necessário. Então, podemos afirmar que o avanço industrial e a expansão dos *fast-foods* estão de certa forma alterando, não só a alimentação, como também os costumes regionais. Gilberto Freyre já havia percebido isto em *O Manifesto Regionalista*, e alertava: “uma cozinha em crise significa uma civilização em perigo: o perigo de descaracterizar-se” (Freyre apud Oliven, 2002, p. 28).

Até agora nos ocupamos com alimentos e refeições, mas também são necessários alguns comentários sobre o outro lado da moeda: a ausência de alimentos. Trata-se de uma visão mais utilitária da alimentação, mas nem por isso, como será mostrado, alheia à Antropologia. Como visto anteriormente, a fome é uma característica básica, natural, fisiológica e universal. Homens e animais sentem fome. E, independentemente de cor, classe ou credo, todos nós precisamos saciar a fome, comendo alimentos, nutrientes. Porém, nem todos conseguem saciar sua fome.

A fome nunca foi um problema da humanidade. O problema sempre foi a “fome não saciada”³⁷, que atualmente causa a morte de milhares de pessoas diariamente em todo mundo. Segundo Josué de Castro “a história da humanidade tem sido, desde o princípio, a história de sua luta pela obtenção do pão-nosso-de-cada-dia” (Castro, s/d, p. 31), ou seja, grande parte da vida humana é despendida para se conseguir o que saciar a fome. Mas, ainda como afirma Josué de Castro (s/d), a “fome não saciada” é obra do próprio homem, é uma construção cultural, e não uma imposição da natureza.

³⁷ Adoto a grafia *fome não saciada* para diferenciá-la da fome natural, fisiológica e universal. Englobo neste termo também as deficiências alimentares que podem, mesmo que gradualmente, causar a morte por falta de nutrientes.

Seguindo o pensamento deste autor (Castro, 1957), a fome não saciada é um dos assuntos tabus de nossa civilização. Isso se dá porque a fome de alimentos e a fome sexual são classificadas como instintos primários, como os instintos dos animais³⁸. Assim a “fome não saciada” é um assunto impuro e escabroso. Por isso suas causas e efeitos foram ignoradas por tanto tempo em nossa civilização.

Atualmente existem muitos programas governamentais de combate à “fome não saciada”. Entretanto, para resolver este problema não basta simplesmente distribuir alimentos aos famintos, pois isso teria uma grande probabilidade de se revelar ineficiente. É preciso também considerar a cultura em que estas pessoas estão inseridas, pois é a cultura que determina o que é ou não é comestível em cada sociedade. É neste ponto que a Antropologia deve se fazer presente.

Conforme já exposto, os gostos alimentares são um dos traços culturais mais permanentes, os mais difíceis de serem modificados e os mais resistentes às mudanças históricas. Como afirma Mintz: “seria mais fácil mudar o sistema político da Rússia do que fazê-los abandonar o pão preto ...” (Mintz, 2001, p. 4), ou, nas palavras de Trulson e Stare: “os costumes persistem por muito tempo após a queda de um império” (Trulson e Stare, 1966, p. 208). Muitas vezes abundam diversos alimentos em torno de uma população faminta, mas eles não são comidos por causa de ritos culturais, gosto, religião, tabus, etc. Mesmo em casos extremos, de vida ou morte, os hábitos alimentares são mantidos. Uma pessoa faminta não come qualquer coisa que é colocada diante dela, e nem pode ser forçada a isso (Bernarde, 1971). Desta forma, para criar programas de melhoria nutricional é necessário compreender os hábitos e costumes da população, antes de se propor qualquer solução.

Independente de um produto ser muito nutritivo, abundante e/ou barato ele deve ser culturalmente aceito. E, como também já foi visto, homens e mulheres, adultos e crianças,

³⁸ Adoto aqui a dicotomia instinto/razão, o primeiro se refere à esfera biológica enquanto que o segundo se encontra na esfera social. Depois de Sigmund Freud a fome sexual começou a ser mais aceita, deixou de ser tabu, mas a fome não saciada só começou a ter uma maior aceitação muito recentemente.

possuem alimentações diferenciadas em muitas sociedades (Trulson e Stare, 1966). Em algumas comunidades africanas a comida deve ser primeiro oferecida aos homens, depois às mulheres e às crianças. Assim, para acabar com a fome não saciada das crianças é preciso primeiramente dar de comer aos adultos (Bernarde, 1971).

Cito exemplos. No centro-sul do Peru ocorria uma grande mortalidade infantil causada pela “fome não saciada”. Muitos alimentos foram distribuídos a esta população na tentativa de resolver o problema, mas o número de crianças falecidas não diminuiu. O problema não era a falta de alimento. Acontece que esta população considera o organismo infantil muito delicado para comer alimentos sólidos nos primeiros anos de vida. Sucos de frutas, líquidos, que poderiam auxiliar na nutrição, também não eram empregados porque eles não podem ser misturados com o leite, fonte principal da alimentação dos bebês (em muitos casos a única fonte). Mesmo as crianças que sobreviviam a esta dieta dos primeiros anos de vida desenvolviam problemas de saúde que, em muitos casos, as levava à morte antes de chegarem à adolescência (Bernarde, 1971).

Em alguns casos a maneira mais fácil de driblar estas construções culturais é “maquiando” a comida. No caso do centro-sul do Peru apresentado acima, a simples liquidificação de alimentos sólidos já poderia contornar o problema. Outro exemplo é a incaparina, um alimento nutritivo e barato, criado por nutricionistas para solucionar deficiências de vitamina A, que por muito tempo foi rejeitada pelos indígenas da América Central. Neste caso, a população só passou a consumir o produto depois da “maquiagem”: o acréscimo do aroma de milho ao produto (Trulson e Stare, 1966; Bernarde, 1971).

Pelo exposto, pode-se afirmar que a alimentação humana não se resume à esfera biológica (nutricional). Ela também está relacionada ao social e ao cultural. A escolha dos alimentos é acionada por fatores sociais, culturais, ecológicos, econômicos e históricos, associados a redes de representações, simbolismos e rituais. O homem se alimenta de acordo

com a sociedade em que está inserido. Ou, como afirma Maria Eunice Maciel, parodiando o adágio de Brillat-Savarin: “diz-me o que comes, e eu te direi quem és” (Maciel, 1996, p. 36). A análise das práticas alimentares de um determinado grupo permite-nos ter acesso a todas as outras esferas de sua cultura. Assim, podemos considerar a alimentação como um “fato social total” (Mauss, 1974).

3 – As formas alimentares da vida religiosa.

No passado os Mbyá-Guarani obtinham os seus alimentos através da horticultura, da caça, da pesca e da coleta. A principal atividade de subsistência dos Guarani era a horticultura, que lhes fornecia a maioria dos carboidratos necessários. A caça, a pesca e a coleta forneciam a proteína (Souza, 1987). Neste capítulo, amparado em dados etnográficos, tentarei abordar a presente situação da produção/obtenção dos alimentos consumidos pelos Mbyá-Guarani, seus significados e suas regras de produção e de consumo. Primeiramente tratarei da caça, pesca, horticultura e coleta, atividades tradicionais de obtenção dos alimentos. Em seguida será enfocada a aquisição de alimentos no comércio, bastante comum na atualidade, relacionada com as suas implicações nas atividades produtivas. Por último abordarei a comida Mbyá-Guarani, quais fatores determinam as suas escolhas alimentares; como, quando e por quem as comidas são preparadas; os diferentes utensílios empregados em sua culinária; a comensalidade e as suas “maneiras à mesa”. Como pretendo evidenciar ao longo deste capítulo, estes elementos relacionados à alimentação são corriqueiramente acionados como sinais diacríticos. Embora não seja um dos objetivos do presente trabalho, sempre que possível serão assinaladas as mudanças entre o passado e o presente da alimentação deste grupo, entendendo-se o primeiro como uma época em que os Mbyá-

Guarani viviam em aldeias com recursos ambientais adequados para a sua alimentação tradicional, e o segundo como as atuais aldeias ecologicamente degradadas.

A religião dos Mbyá-Guarani é abordada ao longo de todo o capítulo, pois existe uma íntima relação entre a religião desta parcialidade étnica e os seus alimentos. Cada animal ou planta tem sua “alma” com uma história mítica e uma posição precisa na cosmologia Guarani (Ferreira, 2001; Ikuta, 2002). A produção de vegetais, a caça, a pesca e a coleta, estão profundamente relacionadas com a esfera religiosa, tendo as fases de cultivo pontuadas por cerimônias ritualizadas. Desta forma o calendário religioso e social dos Mbyá-Guarani segue o ciclo do cultivo dos alimentos, iniciando-se um novo ano quando as roças são renovadas, em setembro de cada ano (Schaden, 1962; Rodriguez, 1999).

3.1 - Como “mandar levantar as plantas”: a horticultura Mbyá-Guarani.

Os Mbyá-Guarani originalmente faziam as suas roças na mata, utilizando-se do fogo e de machados de pedra para fazer a limpeza do terreno. A horticultura consiste no aproveitamento da terra sem respeitar períodos de descanso ou adubação, fazendo-se uma nova roça em outro lugar quando a terra estiver esgotada, o que geralmente ocorre entre três e seis anos de uso. Não ocorre desmatamento além do necessário, sendo que a vegetação se restabelece rapidamente após o abandono da roça (Souza, 1987). Sobre a semeadura:

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).

A limpeza do terreno para fazer a roça era feita pelos homens, geralmente em mutirões. As mulheres e crianças se encarregavam do plantio e da colheita (Souza, 1987;

Rodriguez, 1999).

Os Mbyá-Guarani, como todos os demais grupos indígenas brasileiros, domesticaram e aumentaram em quantidade e qualidade a produção de muitas espécies que atualmente são utilizadas como alimento por grande parte da população mundial (Balée, 1993). A domesticação destas espécies foi um processo lento, de observação e experimentação, que resultou no aprimoramento dos aspectos positivos e na perda dos negativos (Souza, 1987).

As variedades mais cultivadas pelos Mbyá-Guarani são: o milho (*avati*), a mandioca (*mandio*), a batata-doce (*jety*), a abóbora (*andaí*), a melancia (*xanjau*), o feijão (*kumanda*), o amendoim (*manduvi*), a banana (*pakoa*), a cana-de-açúcar (*taquareté*), ³⁹etc. A coleta, que será tratada a seguir, proporciona aos Mbyá-Guarani uma ampla diversidade de espécies como frutas, mel, larvas, ervas medicinais e matérias primas para o artesanato e a construção de casas.

Os Mbyá-Guarani conservam diversas plantas cultivadas secularmente, consideradas as “plantas verdadeiras” (Ladeira & Matta, 2004), que existem desde o primeiro mundo. Cada planta tem a sua história que, devido à complexidade destas, serão apenas apresentados rápidos resumos⁴⁰. A seguir aponto os principais cultivos dos Mbyá-Guarani. No entanto, é preciso primeiramente fazer algumas considerações sobre a importância fundamental de *Tupã* na criação e no plantio destes alimentos.

Tupã é a própria chuva, indispensável para as plantas brotarem. Portanto, antes de qualquer alimento ser criado houve o aparecimento de *Tupã*. 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 taquarazinha, quebrando tudo e

³⁹ Os Guarani também plantam espécies não-alimentares, como algodão, tabaco, cabaças, corantes e venenos (Souza, 1987).

⁴⁰ Cada uma destas histórias pode levar alguns dias para ser completamente contada, por isso ainda não foram recolhidas as histórias de todas estas plantas. Os dados com que estou trabalhando se baseiam em resumos feitos pelos próprios Mbyá-Guarani, que afirmam ser preciso contar a história inteira para a correta compreensão da criação destas plantas.

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 *Ñanderú*, 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? E caminhava assim, por ponto por ponto. E nasceram a ... Nasceram o milho. [...] Por um por um, algum parte, 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, e depois quando 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, 02/06/2005).

Dentre estas plantas a mais cultivada é o *avati ete* (o milho verdadeiro). Este milho é subdividido em: *avati ju* (milho amarelo), *avati xi* (milho branco), *avati pará* (milho pintado ou colorido) e *avati mitai* (milho das crianças, com espigas pequenas e grãos amarelos). Trata-se de uma variedade diferente de milho, mais doce e mole, com espigas menores e grãos coloridos, que atinge a maturação em quatro meses.

O *avati ete* é popularmente conhecido no Brasil como “milho cateto” ou “milho saboró” (Souza, 1987; Vietta, 1992). Para os Mbyá-Guarani ele é a flor da terra, possuindo grande importância prática e simbólica na manutenção do *nhandé rekó*⁴¹ (Silva, no prelo). Além de ser alimento físico, ele também



Grãos de avati

* foto cedida pela equipe do INRC

⁴¹ Significa “nosso modo de ser” (Meliá, 1989), ver item 2.2.

é um alimento espiritual. Tudo o que diz respeito ao cultivo do milho está relacionado com o mundo sobrenatural, sendo motivo de cerimônias religiosas. Egon Schaden chega a afirmar que a religião Mbyá-Guarani é “a religião do milho” (Schaden, 1962, p. 50). Argüello (1993) apresenta um trecho do texto mítico que fala sobre a criação do milho⁴²:

Dizem que antigamente havia uma criança “guacha”, muito feia, de nome Pa’i Tambeju. Ninguém gostava dela, vivia cheia de bicho de pé. Isto aconteceu no tempo de Nandejará. Depois Pa’i Tambeju se casou e foi fazer roça. Nisso, a esposa de Jakaíra Guasu, disse para seu marido:

- Que vamos plantar se não há nada (semente) para plantar?

Nisso saiu o seu marido e disse:

- Eu vou fazer levantar o milho!

Viviam quatro naquele tempo: Duas mulheres e dois homens.

Colocou Jakaíra Guasu uma gente para cada esquina, no lugar onde seria a roça. Depois Jakaíra Guasu foi para a sua casa e disse para a sua esposa:

- Já está pronto o que plantamos.

- Eh ... como você conseguiu isso?

- Já está pronto o milho, o milho branco e amarelo, a batata, a mandioca ... já estão prontos!

Das pessoas foi que saíram todas as coisas! Sua esposa foi ver.

Ao voltar seu marido lhe disse:

- Viu que já está pronto o milho branco?

- Daqui a quatro dias vai ficar pronto!

Aos quatro dias voltou para a roça e trouxe uma cesta cheia de milho branco e amarelo. Já trouxe também mbakuku (um prato feito de milho) e disse a seu marido:

- Do que fizeste o milho branco?

- Este milho é nosso dente. Aquele que andava cheio de bicho-de-pé eu encontrei ser semente.

Seus dentes são sementes.

- Como devemos ter esse milho branco, hui? Pai?

- Temos que te-lo em amor, pois ele é uma criança, temos que cantar-lhe para que amadureça.

- Para quê?

- Porque ficarás com a barriga grande, serás nervoso (raivoso), se comeres à toa, sem rezar. Deves reza-lo para que não te mate (Argüello, 1993, p. 75).

Segundo Rodriguez (1999), os Mbyá-Guarani afirmam que o *avati* possui alma, por isso ele é passado pela *opy* onde é batizado com a fumaça do tabaco antes de ser plantado.

Cada família elementar consome o produto de suas plantações, mas o ritual de batismo do

⁴² Por “ainda” não ter tido acesso aos mitos de criação do milho entre os Mbyá-Guarani, utilizo-me aqui de dados publicados em trabalhos sobre as outras parcialidades étnicas que compõe o grupo Guarani. Utilizo estes dados porque, como já mencionado, existe uma mesma matriz mitológica para as parcialidades Guarani. É interessante destacar que Argüello realizou sua pesquisa entre os Kayová do estado do Mato Grosso do Sul (Argüello, 1993).

milho (*avati-mongaraí*) é feito coletivamente. Segundo Argüello (1993) entre os Kayová a festa em que o milho é batizado é chamada de *avatikiry*, mesmo nome utilizado para designar a bebida feita do milho novo. Esta festa ocorre todos os anos, de janeiro a março, quando o milho começa a madurar, durando três dias. O primeiro dia, geralmente uma sexta-feira, é dedicado aos ritos religiosos, os dois últimos são dedicados a atividades sociais e lúdicas. Durante a festa as mulheres preparam verdadeiros banquetes, com frango, mandioca, batata, arroz e macarrão. Os alimentos são servidos com a mão, sem faca, garfo ou colher. Este ritual reconta a vida como uma semente que brota, cresce e madura, consistindo principalmente na imitação do crescimento do milho, cuja semente pode ser comparada a uma criança (Argüello, 1993). *Jakaíra*⁴³ é a dona do milho: quando o milho ainda é pequenino ela vem até esta terra e dança até que o milho frutifique e amadureça. Segundo Argüello (1993), “desde de que Deus deu para os Kaiová o milho saboró, existe a lei de rezar e fazer dançar o milho, para depois consumí-lo; assim seria garantida a duração do próprio milho, do mundo e dos Kaiová” (Argüello, 1993, p. 75).

O milho é o mais importante produto da alimentação dos Mbyá-Guarani. Ele pode ser consumido cozido (*avati mimoe*) ou assado nas brasas da fogueira (*avati bijy*), também sendo utilizado como ingrediente na preparação de uma infinidade de pratos (*mbodjapé, cagueji, rorã, orá, rorã ñandé, chipá, etc.*⁴⁴). O cultivo do *avati ete* é utilizado pelos Mbyá para diferenciá-los dos outros grupos. “A plantação do *avati ete* continua sendo um termômetro no qual a cultura Mbyá vê-se a si própria, manifestando uma espécie de ‘orgulho étnico’” (Rodriguez, 1999, p. 122). O milho está presente nas roças de todos os Mbyá-Guarani e ocupa mais da metade da extensão destas.

⁴³ *Jakaíra* é uma outra divindade dos Mbyá-Guarani, criada por *Ñanderú*. Ela é a divindade da primavera e a criadora do tabaco. *Jakaíra* é a bruma e a fumaça. Ela que possibilita a comunicação entre este mundo e o mundo sobrenatural.

⁴⁴ Os pratos elaborados com o *avati ete* serão detalhados na secção 3.5.1 – as escolhas alimentares.

A mandioca⁴⁵ (também conhecida como aipim, maniba, manuba, manduba, mandiva, mandiocaba, maniocaba, manicuera, macaxeira, etc.) não possui a importância atribuída ao milho, mas também é um produto indispensável na culinária Mbyá-Guarani, ganhando maior importância nos meses de entressafra do milho (Souza, 1987; Schaden, 1962). “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 rapidamente 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). Segundo Montoya, a mandioca é “o pão principal dos naturais da terra” (Montoya apud Souza, 1987, p. 243). Como o milho, os Mbyá-Guarani também possuem uma espécie tradicional de mandioca, que tem as raízes menores e a planta mais baixa. As varas desta espécie tradicional, necessárias para o próximo plantio, são cuidadosamente guardadas penduradas nos tetos de suas casas. A mandioca é consumida de diversas maneiras: cozida, assada com casca nas brasas, transformada em farinha e como ingrediente de muitos outros pratos. A mandioca e o milho constituem a base da dieta alimentar Mbyá-Guarani.

O feijão também é um alimento largamente consumido nas aldeias Mbyá-Guarani, possuindo uma grande carga simbólica. Segundo um velho Mbyá-Guarani residente na aldeia de Itapuã, bastante garboso pela sua capacidade de recontar a história de seu grupo, cada planta e cada animal utilizado na alimentação dos Mbyá possui uma história, um mito. Sendo

⁴⁵ O aipim, segundo os Mbyá-Guarani, foi criado juntamente com o feijão. Logo a seguir apresentamos esta história.

que para compreender estas histórias é preciso, primeiramente, que se saiba a história do feijão miudinho (*Kumandambyá*), uma variedade de feijão tradicional dos Mbyá-Guarani e o primeiro alimento criado pelos deuses para que eles se alimentassem. Segundo este informante, a história do feijão miudinho é grande e complexa, levando cerca de dois dias para ser contada completamente. Em uma síntese dessa história, feita por um outro informante, o feijão e o aipim nasceram simultaneamente sobre a sepultura de um menino cheio de feridas.

Do menino. O menino ... Era um menino como esse aí. Tá cheio de ferida. Tá cheio de ferida então morreu e fizeram a postura. Demorou de mais ou menos seis dias e depois nasceram o aipim. Aipim e feijão preto. É. Esse aí que eu me esqueci do nome. Era ... Não sei como que era ... Vou perguntar um que sabe, depois eu vou falar para contigo (Mbyá-Guarani, 02/06/2005).

Os Mbyá-Guarani também cultivam uma variedade de batata-doce que “só eles têm”. Trata-se da *jety mandió*, uma espécie de batata-doce que se assemelha ao aipim, com raízes mais delgadas, mais cumpridas e ainda mais doces que a outras espécies de batata-doce. Um Mbyá-Guarani, que tinha perdido as mudas desta espécie, viajou cerca de quinhentos quilômetros para buscar novas mudas em uma outra aldeia.

O amendoim é outro alimento que sempre foi lembrado quando conversamos sobre as comidas tradicionais dos Mbyá-Guarani. Todavia, no intervalo de quase um ano em que realizei o trabalho de campo, nunca pude ver uma roça com o amendoim plantado como também nunca vi ninguém consumindo amendoim. O principal prato feito com amendoim, apreciado por todos e considerado “típico” dos Mbyá-Guarani, é o cozido de amendoim com mandioca. Para preparar este prato o amendoim não pode estar maduro.

Quanto aos aspectos formais da horticultura Mbyá-Guarani, as suas roças oferecem um grande contraste quando comparadas com as roças dos colonos da vizinhança. Para os Mbyá-Guarani não existe um limite rígido entre a roça e o mato que a cerca (não se utilizam

de linhas retas), muitas vezes os produtos plantados avançam para dentro do mato⁴⁶. Também os espaços para o plantio de cada espécie não são delimitados, ocorrendo muitas vezes que uma espécie avance sobre a área em que está plantada uma outra espécie. É muito comum os Mbyá-Guarani plantarem em um mesmo terreno duas ou mais variedades diferentes, por exemplo a plantação de abóboras entre os pés de mandioca ou a plantação de batata-doce entre os pés de milho. Os grandes tocos, de difícil remoção, permanecem entre os produtos cultivados. Também o modo de semear difere dos brancos, pois o número de sementes e os espaçamentos entre as plantas respeitam as regras tradicionais deste povo. A época da semeadura



Roça entre os tocos

também é diferenciada. Os Mbyá-Guarani não semeiam nenhuma planta que irá produzir frutos fora da terra na Lua Nova, pois senão estes irão “carrunchar”. Já as plantas que produzem seus frutos dentro da terra podem ser plantadas em qualquer Lua.

Segundo os Mbyá-Guarani este modelo horticultor também era praticado pelos *jurua*. Foram eles que ensinaram aos *jurua* como deveriam plantar, mas com o passar do tempo estes últimos passaram a desenvolver formas diferenciadas de plantio. Esta diferenciação também é utilizada como demarcar a alteridade deste grupo frente aos outros.

O Branco acha que ... acha que o Guarani não sabe plantar. Só porque planta diferente. [...] Acha que nós não sabemos plantar, o branco que acha. Mentira! Isto é uma mentira. Nós sabemos plantar, tu já viu a roça ... a minha roça. Viu como que planta. [...]. Nós plantamos diferente do branco ... mas antigamente era igual ... é que ... vou te contar essa história! ... Antigamente vocês não sabiam plantar. Não sabiam plantar. Não tinha nem terra onde plantar. [...] Nós ... nosso deus, deixou os

⁴⁶ 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 o 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 que tudo é caminho.

jurua, os brancos, plantarem nos campos. Os campos também eram dos Guarani. Os Guarani são os primeiros brasileiros. Antes de tudo Guarani já morava aqui ... no Brasil. [...]. Então ... então nós ficamos com pena do branco, de vocês, e ensinamos como é que planta. Vocês aprenderam com nós. Plantavam igualzinho ... como nós. [...]. Agora é diferente, mas antes era igualzinho (Mbyá-Guarani, 06/10/2005).

Porém, segundo os próprios Mbyá-Guarani, essa forma diferenciada de plantio vem sendo alterada, aos poucos é bem verdade. Numa tarde na aldeia de Itapuã presenciei um pequeno mutirão para a retirada dos tocos em uma área onde logo seria semeado o milho. Mais tarde, na mesma aldeia, percebi que as pequenas mudas estavam distribuídas em linhas retas. Já na aldeia do Ñacapetum o quadro é bastante diferente: grandes áreas (sem tocos) são semeadas com o emprego de plantadeiras manuais e arados com tração bovina, as plantas são distribuídas em linhas e as espécies são plantadas em ambientes separados.



*Plantadeiras utilizadas na
semeadura das roças*

Segundo os Mbyá-Guarani, não é necessária a irrigação nem o uso de fertilizantes em suas roças, já que

basta rezar para que as plantas cresçam. Rezando, as divindades se encarregam do crescimento das plantas, independente das condições do solo e das chuvas. A epígrafe do

presente trabalho é um exemplo destas rezas. É

por isso que o sapo (*kururu*) não morre de fome,

pois todas as noites ele canta para os deuses que,

em troca, lhe proporcionam o alimento. As rezas

iniciam-se antes mesmo da semeadura, quando

as sementes que serão plantadas são passadas

por rituais religiosos na *opy* (casa de rezas),

sendo praticadas diariamente até o fim da colheita. Como quando se está colhendo um



Roças sem tocos na aldeia do Ñacapetum

produto outros já foram semeados, é preciso rezar sempre.

Em vista disso, os adubos são inúteis. Ao mesmo tempo, adubos são categorizados como venenos, tornando os alimentos impuros e, assim, impedindo a perfeição dos corpos⁴⁷, o *aguyje*. O mesmo ocorre com os agrotóxicos. Como, segundo os Mbyá-Guarani, “todas” as plantas produzidas pelo branco possuem adubos e defensivos agrícolas, estas devem ser evitadas. Por conseguinte, tem-se uma valoração positiva de todos os produtos produzidos em suas roças, enquanto que tudo o que vem de fora é prejudicial.

Adubos orgânicos, como cascas de alimentos, madeira podre, esterco, etc., são tolerados e freqüentemente utilizados, principalmente em pequenos canteiros de hortaliças. Por serem orgânicos, estes adubos não tornam o alimento impuro, podendo ser consumido sem riscos. Mas esta prática contraria os discursos. Estes adubos são utilizados mesmo sendo considerados desnecessários, uma vez que basta rezar para que as plantas cresçam.

Mesmo com discursos contrários ao uso de adubos e fertilizantes, pude presenciar em duas oportunidades, uma em Itapuã e outra no Ñacapetum, grandes adubações nas roças Mbyá-Guarani. Na primeira aldeia foi espalhada no solo uma caçamba de esterco de galinha. Na segunda aldeia vi uma carga de calcário entre a roça de milho, apenas esperando para ser espalhada. Em ambos os casos o adubo foi fornecido pela EMATER.

Já foi dito que, as plantas dos *jurua*, vindas de fora, são negativamente valoradas pelos Mbyá-Guarani. Todavia, algumas famílias plantam espécies não-tradicionais, como outras espécies de milho por exemplo, o milho *jurua*. Estas sementes não são submetidas aos rituais na *opy* porque isso é feito apenas com as sementes das suas variedades tradicionais. “... as sementes dos brancos ... essas a gente planta assim mesmo. Não pode passar pela *opy*”. (Mbyá-Guarani, nov. 2004). Assim, elas não tem o auxílio dos deuses para crescer, sendo bem-vinda uma adubação, devendo ser este, adubo orgânico. Caso contrário, torna o alimento

⁴⁷ Ver seção 3.5.1 – As escolhas alimentares.

impuro.

Apesar das recentes inovações, o modelo de horticultura tradicional dos Mbyá-Guarani continua sendo praticado com muita força. Isso inviabiliza uma série de projetos, iniciativas de órgãos governamentais, que pretendem alterar a maneira de plantar dos Mbyá-Guarani, para que eles tenham uma maior produção⁴⁸.

Sendo os rituais religiosos os responsáveis pelo crescimento dos alimentos, a *opy* (local onde os Mbyá-Guarani realizam os seus rituais) é indispensável para a produção de seus alimentos (*orerémbiú*). Segundo o relato do cacique geral dos Mbyá-Guarani no Rio Grande do Sul, José Cirilo, a EMATER começou a desenvolver projetos para melhorar a produção de alimentos deste grupo indígena, que todos concordam em afirmar que era muito precária. Então, a EMATER, através da antropóloga Mariana Soares, começou a indagar os Mbyá-Guarani, de diversas aldeias, sobre o que eles necessitavam para melhorar a sua produção de alimentos e também garantir a sustentabilidade do grupo. A resposta dos Mbyá-Guarani foi que eles necessitavam *opy* em todas as aldeias. Até então em muitas das aldeias não existia mais a *opy*, por falta de matéria-prima para a sua construção. Esta deve ser construída com materiais específicos, conforme Ñanderu ensinou. A EMATER então, em um projeto no mínimo inédito, resolveu fornecer os materiais necessários para a construção da *opy* (taquaras, capim santa-fé, barro, etc.), enquanto que a mão-de-obra ficou ao encargo dos próprios indígenas. Assim, aos poucos, foram sendo construídas as *opy* nas aldeias, renovando a esperança deste grupo na sua produção de alimentos, entre muitas outras coisas.

Acompanhei a construção da *opy* na aldeia de Itapuã, que até então não a tinha por falta de matéria prima. Eles sempre falam com muito entusiasmo sobre a melhoria em suas vidas que a casa de rezas trará. Agora eles poderão realizar os rituais com as sementes e rezar pelo crescimento das plantas, aumentando a sua produção. Antes de construir a *opy* estes ritos

⁴⁸ Exemplos de projetos elaborados pelo poder público que dizem respeito a alimentação dos grupos indígenas serão analisados no final deste capítulo.

também eram realizados, mas em suas casas, local inadequado que não tem a mesma eficácia que a *opy*. Consegui pouquíssimas informações sobre estes rituais, mas ficou evidente para mim que as rezas são imperativas. Elas não solicitam o crescimento da planta, elas literalmente “mandam a planta levantar”.

Além de rezar para que elas cresçam também é importante rezar pelos alimentos colhidos. Os frutos maduros devem ser dedicados aos “de cima”, para que não causem doenças e para agradar os deuses. Isto significa que a madureza dos frutos é motivo de cerimônia (Cadogan, 1997).

Para finalizar, é possível afirmar que a horticultura praticada pelos Mbyá-Guarani é fortemente relacionada com os preceitos religiosos deste grupo. A chave do sucesso está em “mandar levantar as plantas”. Assim, eles produzem os seus alimentos (*orerembiú*) de forma bastante diferenciada das demais sociedades, sendo a produção utilizada como um elemento para os distinguir etnicamente dos outros grupos. A horticultura é a principal fonte de alimentação dos Mbyá-Guarani, complementadas pela caça, pesca e coleta, que serão abordadas a seguir.

3.2 – Atividades de caça, pesca e criação de animais.

A caça e a pesca (fluvial) são atividades exclusivas dos homens na sociedade Mbyá-Guarani. Os principais animais caçados são: tatu, preá, tucano, quati, porco do mato, anta, veado, capivara, lebre, jacaré, jabá, tigre, jaguatirica, cutia, paca, ouriço, saracura, macaco, gaivota, *ñambú xororó*⁴⁹, etc. Os animais que eles chamam de tigres, sobre os quais são contadas muitas histórias, são para “nós” as onças. Os Mbyá conhecem muito bem os hábitos

⁴⁹ Trata-se de um pássaro canoro, de carne muito apreciada, que meus informantes desconhecem o nome em português.

dos animais, quando e por onde se movimentam, onde buscam água, onde e de que se alimentam, etc. Isso é importante para obter sucesso na caça.

Os hábeis caçadores Mbyá-Guarani gozam de um status diferenciado em seu grupo porque, como veremos mais adiante, a carne é distribuída no seu círculo de relações, fazendo a alegria de muitas pessoas. Os grandes caçadores chegam a ter os seus nomes adjetivados com a palavra “caçador”, como por exemplo “Osvaldo: o caçador”, na aldeia do Ñacapetum. Assim, escutei inúmeras histórias de grandes caçadas, cada narrador preocupado em enaltecer os seus feitos⁵⁰. Até “tigres” de quatro metros de largura por cinco de comprimento foram mortos nestas histórias. E ai de quem duvidar!

Eles caçam utilizando o arco-e-flecha e armadilhas⁵¹. Informações bibliográficas, como Rodriguez (1999), por exemplo, dão conta que os Mbyá-Guarani caçam apenas utilizando armadilhas, sendo as flechas utilizadas somente na proteção da aldeia e em rituais. Mas isso não se confirma em campo, ficando evidente que a caça com arco-e-flecha ainda é praticada, para matar animais maiores, como a anta, o “tigre” (onça)⁵², jaguatirica, o jacaré, etc., que não podem ser capturados, ou dificilmente o são, nas armadilhas utilizadas pelos Mbyá-Guarani.

Os arcos são feitos com o cerne da guajuvira ou do alecrim, madeiras muito resistentes, e curvados à fogo. A escolha da madeira para fazer o arco depende do tipo de animal que se pretende caçar. Para caçar “tigres”, por exemplo, é preciso fazer o arco com o cerne da guajuvira. A corda-de-arco é trançada com as fibras da palmeira *pindó*. Um dos meus interlocutores da aldeia de Itapuã relatou que a caçada com arco-e-flecha não pode mais ser

⁵⁰ Como os Mbyá-Guarani estão frequentemente migrando de uma aldeia para outra, inclusive cruzando fronteiras nacionais, muitas destas histórias envolvem animais que não podem ser encontrados no Rio Grande do Sul. As histórias se passam em aldeias da Argentina e do Paraguai, bem maiores e com mais mato. Lá, segundo eles, os animais são muito maiores e bem mais ferozes do que os encontrados nas aldeias daqui.

⁵¹ Um Mbyá-Guarani, reconhecido pelo grupo como grande caçador, admitiu que também utiliza a espingarda para caçar os animais mais “brabos”.

⁵² Quando os Mbyá-Guarani falam “tigre” eles estão se referindo às onças, que ainda podem ser vistas nas proximidades das aldeias do Paraguai e da Argentina. Um de meus informantes afirma ter caçado um “tigre” do tamanho de um zebu, com quatro metros de largura e cinco de comprimento. Vejam só!

praticada nos domínios da aldeia em função da escassez de mato. Assim, eles precisam invadir a área dos vizinhos para praticar esta modalidade de caça. Ele confessou que “às vezes” vai escondido caçar no terreno do vizinho. Porém, as trilhas que levam ao território vizinho, cortadas pelas cercas que dividem as duas áreas, são bastante largas e pisoteadas, dos dois lados da cerca, evidenciando que a passagem às terras adjacentes é muito freqüente⁵³, arrisco dizer que são diárias. Estas incursões normalmente duram todo o dia, ou o tempo mínimo para se obter o que se foi buscar.

A caça com arco-e-flecha até pode ser praticada em pequenos grupos, mas o melhor é ir caçar sozinho, pois se têm maiores chances de não ser percebido pelo animal.

Ia sozinho. Às vezes dois, né? A gente, sendo vários grupo aí já fazem arte e ... Muito mais barulho e o bicho escuta mais. Agora caça sozinho, anda sozinho e se cuida mais, né? E que o bicho já não sente da pessoa. Senão já sabe onde tá o bicho brabo (Mbyá-Guarani, 09/07/2005).

São poucos os Mbyá-Guarani que ainda se aventuram na caça com arco-e-flecha, principalmente em função da escassez de grandes animais nas proximidades das aldeias. Soma-se a isto o fato de que caçar com arco-e-flecha “não é para qualquer um”. Primeiramente é preciso muita força para se conseguir tracionar satisfatoriamente o arco, depois é preciso saber uma série de técnicas e táticas para se obter sucesso na empreitada. Cada caçador, além do arco, possui umas quatro ou cinco flechas. Todas as flechas que eu vi tinham como ponta lâminas de facas de alumínio, muito bem limadas. Antigamente eram empregados diversos tipos de ponta de flecha, variando de acordo com o animal que deveria ser caçado. Dessa forma, existiam as pontas feitas com osso de animais ou espinhas de grandes peixes, utilizadas para caçar mamíferos; pontas feitas com a própria madeira da flecha, para caçar peixes; e também as flechas sem ponta, que tinham uma “bolinha” de madeira na extremidade, utilizadas para “desmaiar” pequenos pássaros. Atualmente são

⁵³ Estas incursões ao território vizinho também são realizadas para a coleta de ervas medicinais, matéria-prima para o artesanato e frutos, sem que os vizinhos tomem conhecimento.

utilizadas somente as flechas com pontas de faca.

Como as flechas são de demorada confecção, os caçadores Mbyá-Guarani sempre se preocupam em recuperá-las depois de disparadas. Contudo, segundo eles, isso não é um problema, pois as suas pontarias são sempre certas e, como eles sabem “bem certinho” onde devem atingir cada animal, basta apenas uma flechada para matá-los. Assim, ao buscar o animal abatido já se recupera automaticamente a flecha disparada.

A caça do jacaré, carne muito apreciada pelos Mbyá-Guarani, é realizada com arco-e-flecha. Como os jacarés são caçados na água, um erro de pontaria implica na perda da flecha (eles não se arriscam a entrar na água, cheia de jacarés, para buscá-las). As flechadas têm que acertar o corpo dos animais em determinados lugares que ocasionarão a rápida morte do animal, caso contrário o bicho, mesmo ferido, conseguirá escapar, e o pior é que levará consigo a flecha.

Os Mbyá-Guarani desenvolvem vários tipos armadilhas, não somente para a caça, mas para a pesca também. As armadilhas para mamíferos pequenos e aves são chamadas de *mundéu e mundepí*, as para os grandes mamíferos são chamadas de *ñuá*. Todas são muito eficientes, não deixando escapatória para os animais que nelas entrarem. As *mundéu* e as *mundepí* têm estruturas parecidas, diferindo principalmente no tamanho. Ambas têm o mesmo princípio de funcionamento, esmagando o animal. Para isso é feito um cercado de taquara ou outros galhos no interior do qual são colocadas iscas. Este cercado é dimensionado nas proporções do animal que se quer caçar, tendo apenas uma pequena entrada. Logo, o animal que for comer a isca fica posicionado



Mundepí

exatamente onde irá cair um tronco de madeira ou um galho flexionado. As *mundéu* têm

proporções maiores e o animal é atingido pela queda de um pesado tronco de qualquer madeira. Já as *mundepí*, menores, atingem o animal com uma fina vara de angico verde, que se encontra flexionada. Uma vez que o animal morde a isca, a armadilha desarma-se fazendo com que a vara de angico volte com extrema rapidez ao seu estado normal, matando o animal. A maioria das armadilhas que vi pelas aldeias eram *mundepí*, utilizadas principalmente para caçar o jeruti, o *ñambu*, o sabiá, o suruá, etc. Ambas são chamadas de armadilhas de “apertar os bichos”.

As *ñuá* são as armadilhas de “laçar”, onde o animal que morde a isca é laçado em uma das patas, ou pelo pescoço, e suspenso. Caso o animal seja laçado e suspenso pela pata ele não morre, apenas fica preso, sendo posteriormente mortos à pauladas. Não cheguei a ver nenhuma *ñuá*. Na aldeia de Itapuã há muito tempo ninguém faz este tipo de armadilha, e no Ñacapetum, onde existem muitos veados, a época em que fiz as observações era imprópria para a caça.

O milho é isca mais utilizada para a captura de pássaros e outros animais não-carnívoros. Para se caçar animais carnívoros utiliza-se um pássaro morto como isca. Em vista disso, para caçar um animal carnívoro é preciso primeiramente se caçar um pássaro.

As armadilhas são preparadas no próprio território das aldeias, não apenas no mato, mas nas roças e nos pátios também. No Ñacapetum vi uma *mundepí* que utilizava a parede de uma casa dos Mbyá-Guarani como um dos lados do cercado. Mas a grande maioria delas é construída no mato. Na aldeia de Itapuã, onde quase não há mato, muitas armadilhas são construídas junto à cerca que delimita o território da aldeia, pois logo no outro lado, onde não é a aldeia, tem bastante mato. É comum que elas sejam armadas um pouco antes de escurecer, sendo verificadas logo ao amanhecer.

É interessante destacar que os Mbyá-Guarani tem grande consciência da necessidade de preservar os animais silvestres que lhes servem de alimento. Por isso, em determinadas

épocas do ano é feito um manejo da caça para evitar a extinção das espécies. Entre os meses de agosto e novembro, período em que os animais se reproduzem e se desenvolvem, a caça não é praticada. Isso é muito bem observado já que nas diversas caminhadas pelas matas das aldeias que fiz neste período não vi nenhuma armadilha armada. Também não vi nenhum animal silvestre sendo preparado ou comido. Esta preocupação com a preservação dos animais é tão forte que, na aldeia do Ñacapetum, até as minhocas que não foram utilizadas pelas crianças na pescaria são novamente enterradas exatamente no mesmo local de onde foram retiradas, para que no futuro não falem minhocas para as pescarias.

Inicialmente, quando eu ainda estava consolidando a minha inserção em campo, os Mbyá-Guarani de Itapuã se mostraram bastante incomodados em conversar sobre a caça. Alguns negavam veementemente esta prática: “Não! Não! Nós não pega bichinho, não! Branco não gosta. Fica brabo”. Essa atitude certamente se deve ao fato de que eles já tiveram alguns “arranca-rabos” com os seus vizinhos ambientalistas do Parque Estadual de Itapuã, e um dos Mbyá-Guarani até chegou a ser preso. Aos poucos eles foram me confidenciando algumas coisas, mas me solicitaram que mantivesse segredo. Até que, finalmente, começamos a conversar mais tranqüilamente sobre a caça. Foi, então, quando eu resolvi criar coragem pedir a autorização para utilizar estas informações em minha dissertação. Para minha surpresa eles prontamente responderam que sim, contanto que eu não esquecesse de informar que eles só matam os animais para comer. Então, para que fique bem claro: **os Mbyá-Guarani só matam os animais para comer**. Segundo eles os *juruá* ficam querendo impedir os Mbyá-Guarani de caçar para proteger os animais, mas na realidade quem está matando todos os animais, levando-os à extinção, são os próprios *juruá*, que matam apenas “por maldade”. E, como os *juruá* estão acabando com os animais, os Mbyá-Guarani estão encontrando cada vez mais dificuldade em obter carne de caça. Isso lhes causa profunda indignação, pois os animais lhes pertencem, independente se estão dentro ou fora da aldeia. Os animais foram criados

pelos deuses para servir de alimento para os Mbyá-Guarani.

Nossa vivência é essa aí. Mas agora, como nós vamos caçar? Pra caçar um jambuzinho, algum jacu. Proíbe tudo. Ibama. Tudo proíbe. Até pros índios. Podia que deixasse. Ibama. Caçar, não é ele que criou. Qualquer passarinho, qualquer bichinho, proíbe tudo pra matar. Não foi o Ibama que criava. Peixe e também ... tudo é nosso. E depois agora e ... Fizeram pra pegar, essa rede tudo, ta fazendo pra caçar peixe. É pra tirar dinheiro. E pra nós nada. Nem que chegue algum que tivesse boa opinião, boa idéia, bem grande sabedoria, e pega bastante podia ter algum refugio deixava pros índio comer também. Não deixa. Qualquer pequenininho vende tudo. E nós deixava, não sei como que é ... não reconhece desses ... dinheiro não é riqueza. E quando o mundo vira, tudo [deus] que viramos. Vira de tudo, ficamos sem nada (Mbyá-Guarani, 27/05/2005).

A pescaria pode ser realizada com anzóis, armadilhas e “venenos”. Redes não costumam ser utilizadas. A pescaria com anzóis não tem mistérios: numa ponta de um fio de *nylon* se prende um anzol e na outra uma taquara fina, coloca-se uma minhoca no anzol, joga-se na água e era isso. O resto é com o peixe.

As armadilhas de pesca, chamadas de *pari*, devem ser armadas em rios de forte correnteza. Elas consistem em um cercado de varas de taquara, de malha bastante fina, que tem o seu início na água, vai afunilando e termina fora dela. O peixe vem com a correnteza, entra na armadilha e vai parar “no seco”, sendo apanhado com as mãos pelos Mbyá-Guarani que ficam na espreita.

A boca tem que ficar 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 5 kg. Era ... Aquela traíra vem rápida e pula lá e já fica no seco. Menor bota de volta. Não machuca. Larga. Larga lá trás [da armadilha] (Mbyá-Guarani, 09/07/2005).

Os *pari* são armados nos meses de março e abril, quando ocorre uma melhor equação entre a quantidade de peixes e o volume de água dos rios.

Na pescaria com “veneno” é empregado um cipó bastante grosso chamado de *timbó*. Eu já conhecia este cipó, inclusive o seu uso, pois ele abunda no quintal da minha avó às

margens do rio Caí. Confesso, entretanto, que fiquei muito surpreso, pois eu não podia imaginar que os Mbyá-Guarani utilizassem o *timbó* em suas pescarias. Em muitas conversas anteriores nenhum Mbyá-Guarani tinha mencionado esta possibilidade de pesca e não me recordo de ter alguma menção à pesca com *timbó* na bibliografia consultada. Esta pescaria é praticada no verão, quando a temperatura



Timbó

elevada da água potencializa melhor o veneno do *timbó*. Em braços de rios, com pouco volume de água, são construídos cercados bem fechados com as folhas da palmeira *pindó*, que seccionam um trecho do curso da água. São cortados diversos pedaços de cerca de trinta centímetros de *timbó*. Com ajuda de um pedaço de madeira, os pedaços de *timbó* são macerados e mergulhados na água, soltando o seu veneno. Então é só esperar o *timbó* fazer efeito e recolher os peixes mortos quando eles começam a boiar. Segundo os Mbyá-Guarani o *timbó* envenena os peixes pelos olhos. De qualquer forma os peixes podem ser comidos sem preocupação, pois ele não faz efeito nos seres humanos. A desvantagem desta prática é que ela mata todos os peixes (grandes e pequenos).

Ao contrário da caça, que de preferência é praticada individualmente, na pescaria freqüentemente são realizadas expedições que envolvem grupos numerosos, principalmente na pesca com *pari* e *timbó*. São os homens que pescam, mas as mulheres e crianças vão junto até a margem do rio. Enquanto os homens pescam as crianças ficam brincando na água, as mulheres preparam a comida, aproveitam para lavar as roupas e auxiliam na limpeza dos peixes. Na pescaria com o *timbó* as mulheres podem participar vigiando os cercados para impedir a fuga dos peixes enquanto que o veneno não faz efeito.

A pescaria parece ser uma atividade bastante apreciada pelos Mbyá-Guarani,

possuindo aspectos lúdicos. Mesmo na aldeia de Itapuã onde não se tem a possibilidade de pescar dentro da aldeia, os Mbyá-Guarani tentam freqüentemente se deslocar, invadindo propriedades privadas, até a Lagoa dos Patos ou a Lagoa Negra, distantes alguns poucos metros dos limites das aldeias, para “dar uma pescada”. Eles chegam a ir pescar nos valos, mais próximos da aldeia, que foram inundados com a elevação do nível de água da lagoa. Vale tudo para pescar, mesmo que não se consiga pegar um único peixe.

Não obstante, atualmente grande parte das aldeias já não possibilitam a pesca e a caça da maioria dos animais. Mesmo não tendo muito o que caçar e pescar, e ainda tendo que desafiar as autoridades ambientais, os Mbyá-Guarani continuam armando suas armadilhas diariamente e se aventurando em expedições de caça e pesca. E, embora mais difícil, os que se aventuram sempre acabam abatendo algum animal⁵⁴.

Já que a caça e a pesca estão cada vez mais difíceis, a alternativa encontrada para continuar a consumir carnes foi a criação de pequenos animais em cativeiro, como galinhas (*uru*), patos (*ipé*) e porcos (*curé*)⁵⁵. Antigamente os Mbyá-Guarani não domesticavam nenhum animal para o abate. Aliás, segundo Descola (1998), nenhuma sociedade ameríndia fazia isso. A abundância de caça era tanta nas proximidades das aldeias que não havia sentido criar animais em cativeiro. A introdução dos animais cativos se deu lentamente, de acordo com a degradação ambiental. Atualmente percebe-se nas aldeias que a quantidade de animais criados está em relação inversamente proporcional às condições ambientais da aldeia⁵⁶. Desta forma, a aldeia de Itapuã tem pouco mato e muitos animais em cativeiro, e a aldeia do

⁵⁴ Uma boa hipótese explicativa para esta insistência pode ser encontrada em Descola (2002), que trabalha com a “teimososa” rejeição da domesticação animal na Amazônia, antes da chegada dos conquistadores. Após rejeitar uma série de outras explicações apresentadas por outros autores, Descola afirma que a domesticação de animais não foi adotada porque esta nova técnica mudaria as relações dos grupos com a natureza e com a cosmologia. A insistência dos Mbyá-Guarani em caçar, mesmo em condições desfavoráveis, seria assim uma forma de preservar as suas relações com a natureza e com a cosmologia. Ver seção 2 – premissas.

⁵⁵ Na aldeia do Ñacapetum até são criadas algumas poucas cabeças de gado, mas estas não serão abordadas aqui porque a principal razão desta criação é a tração animal, e não a alimentação.

⁵⁶ Aqui ainda podem ser acrescentados outros fatores que, de certa forma, também podem influenciar na intensidade da criação de animais, como o acesso à recursos financeiros, a proximidade da aldeia com o comércio, etc.

Ñacapetum, com maiores áreas de mato (mas ainda muito longe do ideal) tem proporcionalmente menor criação de animais⁵⁷.

As galinhas são os animais criados em maior número. Praticamente todas as famílias Mbyá-Guarani criam algumas galinhas, substituindo uma série de aves que anteriormente eram caçadas. Com exceção da época de plantio, quando ficam presas no galinheiro para não comerem as sementes, as galinhas circulam livremente pelo pátio das casas. Elas comem o que encontram pelo pátio (cascas de alimentos, insetos, arbustos, etc.), tendo sua alimentação complementada com um pouco de milho que lhes atiram pelo chão. Assim, o “investimento” na criação de galinhas é muito baixo.

As galinhas foram trazidas para a América pelos europeus, logo após a sua chegada. Mas os Mbyá-Guarani defendem que as galinhas são animais “tradicionais” de sua parcialidade étnica, particularmente a galinha “garnizé”, só que antigamente eram “ariscas” e viviam no mato, tendo que ser caçadas. Da galinha os Mbyá-Guarani aproveitam tudo: a carne, os ovos e as penas (para fazer artesanato). Porém no Ñacapetum os ovos das galinhas são pouco consumidos, pois lá os Mbyá-Guarani preferem que estes sejam chocados, aumentando o número de frangos para o abate. Também no Ñacapetum as galinhas são identificadas com fitas coloridas atadas em suas patas, afim de impedir que um abata a galinha que pertence ao outro.

Os patos domésticos substituem os autóctones patos selvagens. Eles são criados entre as galinhas, sendo em número bem inferior. Nem todas as famílias criam patos.

A criação de porcos em cativeiro substitui a caça do *coxi*, o porco-do-mato, ou cateto. Mas a criação destes é ainda mais rara que a de patos. Em Itapuã apenas um Mbyá-Guarani cria porcos. Ele tem muito orgulho dos seus porcos, e sente-se um privilegiado. Os porcos ficam confinados em chiqueiros muito próximos à casa, para prevenir possíveis furtos.

⁵⁷ Em nenhum momento passei de casa-em-casa para realizar um censo dos patos, porcos e galinhas existentes em cada aldeia. Basta um rápido passeio pelas duas aldeias para se perceber a forte diferença na proporção de animais criados.

Quando iniciei as conversas com este Mbyá-Guarani ele tinha dois porcos já bastante gordos. Mais tarde ele investiu quase todo o valor de sua aposentadoria na compra de mais quatro leitõezinhos, que adoeceram e morreram logo depois. A aquisição e a criação destes animais exige “muito sacrifício” dos seus proprietários. Apenas quem é “muito trabalhador” consegue produzir alimentos suficientes para tratá-los. Mas criar porcos é um grande negócio segundo Marwin Harris (sempre muito preocupado com as questões econômicas), porque os porcos transformam “cereais e tubérculos em gorduras e proteínas de alto valor e mais eficientemente do que qualquer outro animal” (Marwin Harris, 1978, p. 35-36).

Se na horticultura não podem ser empregados adubos e defensivos agrícolas, os animais criados não podem receber rações industriais e vacinas, pois estas deixam a carne impura. Estes animais são tratados apenas com restos de comida e com os produtos de suas roças, sendo considerados “limpos”⁵⁸ por não comerem ração e não tomarem vacinas.

O porquinho e criava desde pequeno, pequenininho, compramos pra criar como natural. Carne natural. E sem vacina, sem remédio. É, quer dizer, bicho limpo. Não come ração! Não! Não! Não! Só comida de aipim, milho, e algum que a lavagem e algum comida que sobra. É. E a folha de batata, folha de aipim. A ponta, né? É tudo batatinha, cozinha junto com o aipim e bota um pouco de sal. Pra ficar gostoso essa coisa, né? Pra eles, comida. E galinho também. Cria, tira pintinho e não foi vacinado, nem com ração, não. A mesma coisa como o porco (Mbyá-Guarani, 02/06/2005).

Todos os Mbyá-Guarani com quem conversei afirmam que têm dificuldades para alimentar os animais, mas os que não conseguem criar um número considerável deles é considerado “preguiçoso”. Para conservar a carne após o abate, uma vez que não possuem refrigeradores, eles fazem charque.

⁵⁸ Mais adiante será abordada a importância dos animais limpos para as aspirações religiosas dos Mbyá-Guarani.

3.3 – A coleta.

A coleta é outra importante fonte de obtenção dos alimentos para os Mbyá-Guarani. Os principais alimentos coletados são as frutas e o mel. Também são coletadas ervas medicinais e matérias primas para a construção de casas e produção de artesanato. A coleta pode ser realizada em grupo ou individualmente, nas matas próximas às aldeias.

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 a mais rica do ponto de vista botânico-lexicográfico. Segundo ele os Mbyá conhecem 639 espécies vegetais, das quais 590 possuem nomes e 438 são empregadas. Ou seja, 68,5% 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% na produção de têxteis, 1% na produção de corantes, 1% para fazerem ataduras e 0,4% utilizadas como escovas (Martinez-Crovetto apud Ikuta, 2002).

Acompanhei os Mbyá-Guarani em algumas caminhadas pela mata e pude constatar o grande conhecimento que eles possuem sobre as espécies vegetais. Indiferente se os indivíduos são jovens ou velhos, todos eles conhecem todas as plantas. Nestas caminhadas eu fui perguntando o nome e a utilidade de cada planta. É incrível, mas todas as plantas tem um nome específico, que é conhecido por todos Mbyá-Guarani. Não teve uma única planta que eles não soubessem o nome⁵⁹. Além do nome eles também sabem a utilidade da planta. Todas as plantas tem alguma utilidade para os Mbyá-Guarani, mesmo que sirvam apenas como lenha para a fogueira.

⁵⁹ Refiro-me aos nomes na língua Guarani, pois na língua portuguesa o nome da maioria das plantas é desconhecido.

O sistema classificatório Mbyá-Guarani é muito preciso. Eles se orgulham muito de terem um “nominho” diferente para cada coisa. Por mínima que seja a diferença entre duas plantas elas recebem nomes diferentes. “Um pouquinho diferentinho já tem outro nominho” (Mbyá-Guarani, 02/06/2005). Só para os feijões são empregados dez nomes diferentes. Assim é com todos os seus alimentos.

Tudo tem nominho pra nós. Um pouquinho diferentinho tem nominho diferentinho. Tudo tem nominho! Não é um só a palavra, não. Não! Pra nós sempre tem nominho (Mbyá-Guarani, 23/06/2005).

A história da criação das árvores é interessante e esclarecedora. No princípio do mundo, quando ele ainda era “pequeninho”, existia apenas uma árvore, criada por *Ñanderú*. Esta árvore originou todas as outras que existem neste mundo. Em cada “pontinha de galho” desta árvore formou-se uma semente diferente. Estas sementes secaram e foram espalhadas pelo vento, “para bem longe”, semeando novas árvores. Esse processo se repetiu até que o mundo estivesse completamente coberto de árvores.

A categoria “árvores” não engloba plantas como os coqueiros, as bananeiras, as taquaireiras, as canas-de-açúcar, etc. Estas últimas não são árvores, pois pertencem à categoria das palmeiras, com uma história bem diferente.

Todo passeio pelo mato acaba sendo uma coleta. Constantemente eles param, se afastam da trilha para comer uma frutinha, arrancar folhas de uma planta medicinal, tirar a casca de uma árvore, arrancar uma raiz, etc. Antigamente os produtos da coleta eram levados para as casas em cestos e porongos, atualmente são utilizados sacos plásticos, baldes e até carrinhos.



Carrinho utilizado na coleta

Para os Mbyá-Guarani existem três

categorias de frutas: 1) as frutas que os animais e os Mbyá-Guarani podem comer; 2) as frutas que só os animais podem comer; 3) e as frutas que não podem ser consumidas nem pelos animais nem pelos Mbyá-Guarani. Foi *Ñanderu* que ensinou aos Mbyá-Guarani quais as frutas que podem ser consumidas e as que devem ser evitadas. Dentre as frutas permitidas as mais coletadas são: *guaporaitã, pitanga, araçá, guavirá e guaimbé*. A coleta é mais intensa no verão, pois é nesta época que a maior parte dos frutos consumidos pelos Mbyá-Guarani amadurece. Nas frutíferas de pequeno porte e mais galhosas se sobe para realizar a coleta, tarefa esta que geralmente cabe aos mais jovens. Mas, a maioria das frutas que eles comem dão em árvores muito altas e com troncos sem ramificações, o que dificulta a subida. Neste caso as frutas são coletadas do chão, após “caírem de maduras”. Em ambos os casos as frutas são literalmente disputadas com os animais. Come quem chegar primeiro, pois todas as frutas comestíveis para os Mbyá-Guarani também são comestíveis para os animais.

Da mesma forma que ocorre com a caça e a pesca, a coleta também é bastante prejudicada pela ausência de recursos naturais. Em Itapuã os Mbyá-Guarani realizam a coleta nos territórios adjacentes à aldeia, se expondo a riscos. Mesmo assim a coleta que realizam não é satisfatória, pois o mato em torno da aldeia é muito “pobre”, predominando as árvores de eucalipto. No Ñacapetum até existe uma parcela considerável de mata, mas de qualquer forma é insuficiente. Não é possível encontrar uma série de espécies necessárias aos Mbyá-Guarani, como a jabuticaba, o abacate, o pêssego, a manga, etc., sendo a principal ausência o *kuruika’y*, ou o “*palo de leche*” (caixeta), matéria prima para o artesanato de esculturas zoomórfas.

Diante disso os Mbyá-Guarani têm se dedicado ao “conserto” das espécies vegetais de suas aldeias, reflorestando-as com árvores frutíferas. Assim, mudas e sementes de árvores frutíferas são trocadas entre as aldeias. É interessante observar as viagens que os Mbyá-Guarani fazem entre as aldeias, pois sempre levam consigo alguma muda ou sementes de

plantas. As sementes de milho que foram plantadas em Itapuã vieram da aldeia da Estiva, o *cipó* para fazer o aparelho ígneo⁶⁰ foi buscado no mato da aldeia do Cantagalo. Outro Mbyá-Guarani percorreu a mata do Ñacapetum para levar uma muda de *guaimbé* para a aldeia da Lomba do Pinheiro, segundo ele “a fruta mais gostosa dos mundos”.

Neste esforço em frutificar as aldeias a EMATER tem sido uma importante parceira dos Mbyá-Guarani, fornecendo um número considerável de mudas. Neste projeto são os próprios Mbyá-Guarani que escolhem as espécies e as quantidades que serão plantadas. Recentemente foram plantadas mil mudas na aldeia de Estrela Velha, duzentas na aldeia de Itapuã e estão sendo plantadas cerca de quatro mil mudas na aldeia do Ñacapetum (quinhentas já foram plantadas). Algumas espécies escolhidas não estão no rol de alimentos tradicionais dos Mbyá-Guarani, como a uva por exemplo, mas porque são muito apreciadas eles desejam cultivá-las em suas aldeias.

Julgo que o mel (*ei*) seja, dentre todos os produtos da coleta, o mais apreciado. Ele é importantíssimo na gastronomia Mbyá-Guarani, sendo a sua ausência muito lamentada. O mel foi sempre lembrado quando conversamos sobre sua alimentação tradicional. É comum que a palavra “mel” seja expressada juntamente com a palavra “antigamente”. É que antigamente se tinha mel em abundância, atualmente é muito raro conseguí-lo, por falta de mato. A coleta do mel se dá de maneira muito fácil: depois de localizar a colméia os Mbyá-Guarani esfregam no corpo a folha de uma árvore, muito cheirosa, que atua como um repelente de abelhas; então é só pegar o mel, guardá-lo em cabaças ou em copos de taquara.

Agora, nostálgicos e ao mesmo tempo esperançosos, os Mbyá-Guarani de Itapuã estão iniciando a prática da apicultura. As “caixas-de-abelhas”, fornecidas pela EMATER, são mostradas com muito orgulho a todos os visitantes, inclusive as caixas que ainda não foram montadas. É a felicidade pela retomada de uma parte da sua alimentação tradicional.

⁶⁰ Ver seção 3.5.1 – As escolhas alimentares.

Como vimos, a horticultura, a caça, a pesca e a coleta são as práticas tradicionais de obtenção de alimentos dos Mbyá-Guarani. Estas práticas respeitam um grande número de regras, muitas delas com fundamentação religiosa. Não obstante, a defasagem de recursos naturais em suas aldeias fez com que os Mbyá-Guarani acionassem uma série de novas alternativas para a obtenção de suas comidas (*orerémbiú*). Mesmo assim eles não estão conseguindo tradicionalmente os alimentos suficientes para a sua subsistência, tendo que adquirir uma boa parcela deles no mercado.

3.4 – A compra de alimentos e as suas implicações no sistema produtivo.

A temática da presente sub-seção são as compras de alimentos, não-tradicionais, que os Mbyá-Guarani realizam nos estabelecimentos comerciais da sociedade envolvente, destacando-se como, onde, quando, por que e quais alimentos são comprados. A seguir serão analisadas as formas de obtenção dos recursos para efetuar as tais compras, fazendo-se uma relação com as implicações destas para a manutenção das atividades produtivas deste grupo.

Nas proximidades da aldeia de Itapuã existe uma pequena vila, com cerca de cento e cinquenta casas, com vários estabelecimentos comerciais. O “varejão” é o armazém mais próximo da aldeia, distante uns quinhentos metros, apresentando uma lomba muito íngreme no caminho. É lá que os Mbyá-Guarani de Itapuã realizam a maioria das suas compras, freqüentando-o diariamente. Fui algumas vezes no “varejão” (enquanto esperava pelo ônibus ou comprava comidas para almoçar com os Mbyá-Guarani). Chamou-me atenção os baixos preços praticados, incomuns em estabelecimentos comerciais de pequeno porte. É ridículo, mas os baixos preços não valem para os Mbyá-Guarani, apenas para os moradores da vila.

Usarei como exemplo o caso de um casal de aposentados, que recebem juntos dois

salários mínimos por mês. Na unidade doméstica do casal, bastante isolada das demais, vivem apenas mais duas crianças menores de dez anos de idade, sendo que o valor recebido pela aposentadoria é no mínimo razoável. No dia sete de cada mês eles pegam o primeiro ônibus para o centro do município de Viamão, onde fica o banco no qual recebem a aposentadoria. Na volta eles descem na parada de ônibus que fica em frente ao “varejão”, indo direto fazer as suas compras para o mês. As duas crianças, netos do casal, também participam das compras. Como eles produzem a maior parte dos seus alimentos em suas roças as compras no “varejão” não são tão grandes. Eles escolhem os produtos, pagam e no final do dia o proprietário do estabelecimento lhes entrega as compras na aldeia. Numa das vezes que estive na aldeia pude acompanhar a entrega do rancho. Este consistia de aproximadamente dez sacolas plásticas contendo arroz, farinha de trigo, macarrão, açúcar, sal, leite em pó, banha de porco, fósforos, sabão em barra, refrigerantes, café, envelopes de sucos (tipo “ki-suco”), biscoitos e salgadinhos para as crianças. Nenhuma fruta ou verdura. Estimei que o montante da compra, na pior das hipóteses, custaria cerca de Cem Reais. Contudo fui informado pelo casal que aquelas poucas compras custaram Quatrocentos Reais. Apavorado com a informação procurei investigar melhor a situação com eles. Ocorre que desconhecem o valor dos produtos. Como eles só compram os alimentos no “varejão”, eles não têm como comparar preços, não sabendo se estão pagando ou não um valor justo pelos produtos comprados. Eles nem se preocupam em perguntar o preço de cada produto, apenas são informados do total pelo proprietário do armazém. Percebi também que, além disso, eles têm dificuldade para fazer cálculos. Eles sempre estão devendo no “varejão”. Quando recebem a aposentadoria, pagam uma parte da dívida e já fazem novas dívidas com as compras para passar o mês. No decorrer do mês, esta dívida vai aumentando com a compra dos produtos perecíveis, pois não possuem geladeira para conservá-los. No momento que presenciei, logo após pagar uma parte da dívida com a aposentadoria recebida, eles estavam devendo cerca de Quinhentos Reais. Porém não é todo o

valor da aposentadoria que é deixado no armazém, pois uma pequena parte é utilizada na compra de sementes, ferramentas, fumo, frutas e verduras, transporte, etc.

Duas vezes por dia passam, na rua em frente a aldeia de Itapuã, caminhonetes vendendo frutas e verduras. Quando, ainda distantes, os verdureiros anunciam a sua chegada através de potentes auto-falantes, as mulheres da aldeia abandonam os seus afazeres, pegam baldes e bacias, algum dinheiro e vão até a rua esperar a chegada das caminhonetes. Como os Mbyá-Guarani não costumam plantar muitas hortaliças e a ausência de mato na aldeia de Itapuã não lhes faculta a coleta de frutas, estas compras costumam ser substanciosas e demoradas.

Como a aldeia de Itapuã fica muito próxima de estabelecimentos comerciais, a ida às compras é muito freqüente. É comum encontrar no caminho para a aldeia pessoas com sacolas de compras dos armazéns, crianças que compraram doces ou salgadinhos e até mesmo homens que foram tomar “uns tragos” nos botecos.

Já a aldeia do Ñacapetum encontra-se distante cerca de quinze quilômetros do comércio mais próximo, com difícil acesso por estradas de terra e raras possibilidades de transporte coletivo⁶¹. As compras são, então, realizadas em grandes quantidades, no final do período de uma semana que eles passam no Sítio Arqueológico de São Miguel Arcanjo, no centro desta cidade, vendendo seu artesanato aos turistas. Os Mbyá-Guarani se organizam em diferentes grupos, com escalas de uma semana para cada grupo, para permanecer no sítio vendendo artesanato. Durante esta semana eles não retornam para a aldeia, pernoitando em uma “casa de passagem” existente no sítio. Os alimentos são normalmente comprados nos sábados, dia em que ocorrem os retornos dos grupos para a aldeia. Homens mulheres e crianças podem participar da ida ao supermercado, opinando sobre as variedades e

⁶¹ Se por um lado, os Mbyá-Guarani do Ñacapetum precisam vencer grandes distâncias para comprar alimentos, por outro, para tomar uma bebida alcoólica eles não precisam nem sair da aldeia. O próprio cacique da aldeia está revendendo estas bebidas, em sua casa. Porém, no período que passei por lá, haviam tratativas para se parar com esta prática.

quantidades que serão compradas. Para o retorno eles contratam uma caminhonete de frete, que eles chamam de “táxi”, que leva até quinze indivíduos e as suas numerosas compras, tudo de uma só vez. Dizem que a viagem é terrível.

Acompanhei a chegada à aldeia de um dos grupos, em um fim de tarde chuvoso. Logo que a caminhonete entrou na aldeia ela foi parando no caminho, descarregando os Mbyá-Guarani e os seus pertences o mais próximo possível de suas casas. A quantidade de compras é muito maior do que eles podem carregar, sendo necessário a ajuda de vizinhos e a realização de várias viagens até que se consiga levar todas as compras para dentro de casa. Ajudei uma família nesta empreitada. Parecia aquelas corridas de toras praticadas pelas sociedades Jê. Acho que eles corriam por causa da chuva. Cada indivíduo carregava nos ombros fardos de cinquenta quilos de farinha de trigo, caixas com vinte latas de óleo de soja, embalagens com vinte litros de refrigerante, mais as sacolas com arroz, feijão, farinha de milho, batatas, açúcar, carnes, etc. Isso se dá percorrendo uma distância de duzentos ou trezentos metros por trilhas embarradas. Todos os alimentos foram comprados com a renda obtida na venda do artesanato e pagos no ato, não são contraídas dívidas. Quando ocorre o retorno do grupo à aldeia, após uma semana de ausência, são realizadas pequenas festas.

Também tive a oportunidade de acompanhar os Mbyá-Guarani em rápidas idas ao supermercado. Cada produto é cuidadosamente escolhido, principalmente as frutas e verduras. Estas são olhadas, apertadas e, em alguns casos, cheiradas. Produtos como arroz, feijão, farinhas, etc., também são escolhidos em função da qualidade, olhando-se cuidadosamente o produto e levando em conta as experiências de compras anteriores de algumas marcas. Não pensam somente na marca mais barata.

É interessante destacar que, excetuando-se os alimentos classificados como “porcarias” (refrigerantes, doces, etc.), eles só compram as variedades e quantidades de alimentos necessários para complementar os alimentos que são produzidos em suas roças.

Os Mbyá-Guarani fazem uma forte dicotomização entre os seus alimentos (*orerémbiú*) obtidos de forma tradicional e os adquiridos no comércio, valorizando os primeiros e desvalorizando os segundos. Isso se dá porque, como já foi mencionado no segundo capítulo, uma das estratégias por eles acionada para a delimitação de sua identidade étnica é valorizar o que é originário de seu grupo e desvalorizar o que é da sociedade envolvente. O que é Mbyá-Guarani é bom, o que é do “branco” é ruim. Os seus alimentos tradicionais são saborosos e saudáveis, enquanto que os alimentos dos “brancos”, ao contrário, têm sabor ruim e são prejudiciais à saúde. Os alimentos tradicionais são “seus”, lhes pertencem, foram obtidos a partir do seu trabalho, respeitando o sistema Mbyá-Guarani.

Uma maneira interessante de perceber o que os Mbyá-Guarani costumam adquirir no mercado, que me foi bastante útil no início do meu campo, é observar as embalagens descartadas. As noções dos Mbyá-Guarani sobre o que é “lixo” e “lixreira” são muito diferentes das noções da nossa sociedade. O que para nós é “lixo” para eles não é. Eles não tem um local para o descarte das coisas que não serão mais utilizadas, simplesmente as jogam em qualquer lugar, pelo pátio, em torno da casa, etc. Assim ocorre com todo tipo de “lixo”. O que para nós seria o “lixo orgânico” é rapidamente decomposto ou comido pelos animais soltos no pátio. Porém as embalagens dos produtos comprados permanecem, oferecendo bons indícios sobre as suas práticas alimentares. Cito um exemplo da utilidade destes dados: um Mbyá-Guarani da aldeia de Itapuã certa vez me disse que a cachaça não era consumida por nenhum indivíduo da aldeia porque ela faz mal, mas pelo chão é possível encontrar inúmeras garrafas de cachaça vazias, sendo que a maioria delas foi consumida recentemente, pois ainda estavam com o rótulo intacto.



Descarte de embalagens de produtos alimentícios

Para que se possa comprar estes alimentos no comércio é preciso ter dinheiro. Na aldeia de Itapuã as principais fontes de recursos monetários são as aposentadorias dos idosos e a venda de artesanato. Esta última muito mais intensa durante o verão, quando existe maior movimento de veranistas na praia de Itapuã, próxima à aldeia, onde são vendidos os artesanatos. Na aldeia do Ñacapetum também existem as pessoas aposentadas, mas a grande maioria do dinheiro provém do comércio de artesanato, aproveitando o potencial turístico das ruínas de São Miguel⁶². E no Ñacapetum a quantidade de recursos monetários obtidos é muito grande, em comparação às demais aldeias⁶³.

Via de regra, os homens produzem as esculturas zoomórfas enquanto as mulheres produzem brincos, colares e balaios. Segundo os meus interlocutores, todos os Mbyá-Guarani sabem a arte da artesanaria, inclusive as crianças⁶⁴. Estas últimas aprendem ainda muitas pequenas a trabalhar no artesanato, tendo participação considerável na sua confecção. Atualmente é mais fácil encontrar os Mbyá-Guarani sentados no chão em frente as suas casas confeccionando artesanato do que vê-los trabalhando na roça, ou em outra atividade tradicional.

Isso acaba interferindo em vários aspectos da cultura Mbyá-Guarani. A necessidade de obter dinheiro está fazendo com que homens e mulheres acabem deixando de lado as suas atividades tradicionais, e até os seus momentos de lazer, para confeccionar o artesanato que será comercializado⁶⁵. Mas, excetuando-se o advento do comércio do artesanato, como se dão as atividades produtivas tradicionais dos Mbyá-Guarani?

Os Mbyá-Guarani, como as demais sociedades horticultoras, produzem apenas o

⁶² Outra fonte de recursos monetários são as apresentações remuneradas que o coral dos Mbyá-Guarani tem realizado com frequência.

⁶³ Durante a minha estada no Ñacapetum vi alguns Mbyá-Guarani contar grandes somas de dinheiro. Só a título de curiosidade, os jogos de sinuca entre os Mbyá-Guarani do Ñacapetum tem apostas mínimas de Dez Reais, as partidas de futebol são apostadas a Vinte Reais para cada equipe de sete jogadores, e em um jogo de futebol do Internacional contra o Boca Juniors as apostas chegaram a Cinquenta Reais.

⁶⁴ Mas, é interessante destacar, que nem todos os Mbyá-Guarani se dedicam à esta atividade.

⁶⁵ Segundo Cristian Pio Ávila (comunicação pessoal, 04/11/2005), a simples presença do dinheiro, antes “inexistente” nas aldeias Mbyá-Guarani tem motivado significativas modificações nas relações de reciprocidade entre os membros deste grupo. Pois não existe uma contraprestação, pagou está pago.

necessário para a sua sobrevivência. Sua economia não possui condições de prever excedentes e também não se propõe a obtenção de lucros. Como não visam a geração de excedentes, podem dedicar pouco tempo ao trabalho, reservando bastante tempo para visitas, festas e repousos. Mas, é importante destacar que, para os Mbyá-Guarani, a própria noção de trabalho possui um sentido lúdico (Ikuta, 2002). Para as tarefas mais complicadas, como a limpeza do terreno para o plantio, são organizados mutirões. Isso não significa dizer que estas sociedades convivam com a escassez de alimentos. Muito pelo contrário, as sociedades indígenas convivem com a abundância destes (P. Clastres, 1978), desde que estejam aldeados em um território com um meio ambiente adequado para isso.

Todavia é interessante destacar que em seus discursos os Mbyá-Guarani sempre valorizam o seu caráter trabalhador, e que seus trabalhos são realizados com grande sacrifício.

A citação a seguir é um exemplo destes discursos⁶⁶:

Nós plantamos o alimento nosso. Plantemos assim sem adubo, a terra próprio ... Natural. E então fizemos a roça. Não foi lavrado também, e nós não temos para lavar, nem boi, nem trator, nada. E essa foi feita a roça e com enxada, com o braço, com a força. Só com a força do nosso braço. E era ... Tudo bicho de ave nós criamos, pato, galinho, porco ... Pra vender nada, só pra si. E ... Pra tratar o bichinho, grande sacrifício, mas sempre lutamos, nossa luta a ... Como dizem? Era tempo que da época chamavam de índio pobre mesmo. Ele não era pobre, era primeiro antes que veio o Pedro Álvares Cabral, antes que descobriu esse Brasil, o índio já tinha existido já. Já foi habitado, já. Então Pedro Álvares Cabral veio depois para dizer que descobriu o Brasil. Não! Nós que é o próprio brasileiro, né? Ai, então, depois que veio o Pedro Álvares Cabral, já veio tudo nação pra destruir o Brasil, a Mata, a água, a terra. E destruiu tudo. Nós estamos vivemos a ... Conforme, essa doença era tempo que não existia, e depois que vem a ... O branco já traz toda a coisa que é para destruir o povo. É. Ai então nós temos como dizem nós temos ... Se passamos ... Pobre mesmo. Cada vez pior. Cada vez pior por causa que ... O governo do branco é ... Lutava, lutava pra família dele entre o branco. Ele não quer saber qual brasileiro, não reconhece. Algum reconhece, queria reconhece o FUNAI e o FUNASA, mas pouca coisa, só o nome. O nome. Dizem e está dizendo que, tá dizendo que, pede que, o FUNASA, o FUNAI, cuida do índio, mas pouca coisa, né? Quer dizer não aparece. Então nosso braço que está aparecendo ... Alguns não plantam. Algum planta, mas quem é

⁶⁶ A questão proposta para este informante foi: “você utilizam cascas e restos de comida como adubo?”. E ele respondeu o que segue, exemplificando o grande orgulho que este grupo sente pelo seu trabalho.

mais trabalhador sou eu aqui da aldeia do *Pindó Py*, aqui da Itapuã, da colônia, da aldeia, e município de Viamão. Ai então tudo a coisa nós temos que ... Precisamos, mas também como nós vamos conseguir tudo, nós não podemos. Pobres. Nós não temos boi, nem trator, nada. Mas sempre ... Para não dizer que ... O índio ladrão, roubando. Não, nós não somos ladrão, não. E produzimos para poder manter a família. Se tiver o Guarani, geral, toda a parte tem aldeia, ta processando pra plantar. E mais também ... Aonde nós vamos conseguir a semente? Ninguém compra ... Se as vezes nós temos dinheirinho compramos, pra poder plantar o feijão, o abóbora, tudo, a semente. Agora graças a deus nós temos a [...] uma folga já. Pra mim eu tô folga. Aqui. Aqui em casa. E alguns dizem algo ... Tá conhecendo qual é o índio que tá trabalhador... Que aqui do povo, esse morador vizinho por ai, Itapuã, já sabem qual dos índios é trabalhador. Então chamava de índio ladrão. Não! Nunca roubei. Nada, nem nada, nem parte em ponto nenhum. Nunca roubava. Era tempo que época de meu pai, trabalhava ... Me ensinaram pra trabalhar, como que planta. Explicamos tudo e quando tá sozinho... Sem pai agora, sem mãe, mas também pra poder levantar algum alimento, eu já sei como é que eu vou mandar levantar. Então estou trabalhando. Nós trabalhamos ... Eu não trabalhava nem pra fora agora estou homem velho já, trabalhando devagarzinho pra poder aparecer a planta. E já estou agora da idade, já tem, já tem 87 anos completos. Eu tenho agora. Mas sempre lutamos. Então é por isso, é por isso que sempre só pensando por esse outra coisa, por esse ... A doença, pra fazer o curativo pra família. Pouca coisa compremos esse remédio da farmácia. Sempre usamos o remédio, raiz, casca, folha, algum cipó, tem muita coisa remédio aqui no Brasil, mas também a mata destruiu tudo o branco. Nós não podemos mais ir no parque para conseguir o remédio, também. Tudo isso nós temos apertado. A ... Essa coisa. Era tempo que nós vivemos, os índios Tupi-Guarani, nós não temos ... Nada era [...] agora já vamos dizer que nós temos tudo pra ... Um pá, uma coisa, ferramenta, coisa, machado e faca, faquinha, nós temos, mal vale a pena, mas também nós temos, graças a Deus. Era tempo que época do princípio do mundo não tem ferramenta, nem faquinha, nem nada, foice nada, como que nós temos plantando? Sempre plantemos? (Mbyá-Guarani, 27/05/2005).

Cada família Mbyá cultiva a sua própria roça, e freqüentemente ocorrem colheitas mais produtivas para uns que para outros, sobram alimentos para umas famílias enquanto faltam para outras. Conforme os textos míticos recolhidos por Cadogan (1997) entre os Mbyá do Paraguai,

los frutos maduros se producen para que de ellos comam todos, y no para que sean objeto de avaricia. [...] Dando de comer a todos, solo así, sólo viendo Nuestro Primer Padre nuestro amor al prójimo, alargará nuestros días para que podamos sembrar

repetidas veces (Cadogan, 1997, p. 213).

Assim os alimentos são distribuídos entre as famílias, sendo a reciprocidade a base da circulação econômica Mbyá-Guarani. “Os princípios da reciprocidade e redistribuição são responsáveis para que o poder e o prestígio sociais estejam identificados com outros qualificativos, como a generosidade e o dom da oratória” (Ikuta, 2002, p. 113). Desta forma, o Mbyá-Guarani que pretende ter prestígio social precisa dar presentes. Esta prática causa o duplo movimento de produção/distribuição de bens, do qual a coletividade se beneficia (Ikuta, 2002). Porém, como já foi mencionado, a necessidade de dinheiro vem modificando estas práticas.

Fecha-se, assim, um ciclo. A escassez de recursos naturais nas aldeias Mbyá-Guarani prejudica a obtenção da totalidade dos seus alimentos tradicionais, levando-os a comprar as comidas dos *jurua* no mercado. Mas para comprar estes alimentos eles precisam ter dinheiro. Uma das formas de obterem dinheiro é a produção e o comércio de artesanato. A confecção do artesanato requer um tempo de trabalho que antes era dedicado às atividades tradicionais, entre elas a produção de alimentos tradicionais. Quanto menos alimentos eles produzirem mais eles terão que comprar, necessitando fazer mais artesanato para obterem mais dinheiro, que por sua vez afetará mais ainda a produção dos seus alimentos. Isso parece um parafuso sem fim. O problema é acentuado cada vez que o ciclo se completa.

3.5 – A comida Mbyá-Guarani.

Como observado, o homem se alimenta de acordo com a sociedade em que está inserido. Diversos fatores contribuem para formação e reprodução dos hábitos alimentares, como por exemplo: religião, mitos, experiência adquirida, razões econômicas, educação,

saúde, hábitos de trabalho e lazer, entre outros. Cada grupo social atribui diferentes sentidos aos seus alimentos, classificando-os, à sua maneira, em: comidas proibidas e autorizadas, do dia-a-dia e de festas, de pobre e de ricos, de homem e de mulher, de criança e de adulto, de humanos e de deuses, de nacionais e de estrangeiros, de nacionais e de regionais, etc. A partir de agora será apresentado como isso ocorre entre os Mbyá-Guarani.

3.5.1 – As escolhas alimentares.

Os Mbyá-Guarani respeitam uma imensa série de prescrições alimentares. Foram as divindades que criaram as plantas e os animais que servem de alimentos para eles. Segundo um informante da aldeia de Itapuã, após a criação dos alimentos as divindades ensinaram aos Mbyá-Guarani o que poderia ou não ser comido, quando e como deveria ser plantado, colhido, distribuído, preparado e consumido. Desta forma eles respeitam regras alimentares para atingir o *aguyje*, para a concepção, para a gravidez, para a couvade, para a iniciação masculina e feminina, para prevenir ou curar doenças, para evitar espíritos malignos, para colher bons frutos, para ter êxito na caça, etc. Passaremos agora a abordar estas regras.

Como exposto na seção 2.1 (religiosidade Mbyá-Guarani), a busca da Terra Sem Mal é o elemento mais notável da cosmologia dos Mbyá-Guarani. Esta pode ser atingida em vida. É interessante destacar que a presença dos alimentos é muito forte nas descrições dos Mbyá-Guarani sobre a Terra Sem Mal. Nela eles comerão apenas as “comidas boas”, sem que precisem fazer esforço para conseguí-las. Relembrando o que foi mencionado anteriormente, para os Guarani a Terra Sem Mal é o lugar da abundância, onde os frutos crescem sozinhos, as flechas atingem espontaneamente a caça, sem que se necessite realizar nenhum esforço (H. Clastres, 1978). É um genuíno horto ou pomar, com mata baixa rica em caça e árvores

frutíferas e uma boa terra para a lavoura, onde tudo nasce pela simples vontade de deus. Na Terra Sem Mal não existem espinheiros, pragas, cobras e outras feras (Schaden, 1962). A descrição da Terra Sem Mal, ao menos no que tange a alimentação, corresponde ao seu ideal de existência neste mundo.

Para se chegar à Terra Sem Mal sem encarar a morte é preciso primeiramente atingir o *aguyje*. Para isso existem várias regras que devem ser respeitadas, sendo que as mais elementares são as regras alimentares. Para se atingir a perfeição do ser é preciso antes atingir a perfeição do corpo, tornando-o leve e limpo para que se possa ascender, flutuar por sobre o oceano, até a Terra Sem Mal. Os corpos perfeitos são alcançados obedecendo às regras alimentares. Mas só o controle da alimentação não garante o *aguyje*, ele apenas o torna possível.

Segundo a cosmologia Mbyá-Guarani, o mundo é formado por três domínios: o sobrenatural, o humano e o animal. Os Mbyá-Guarani podem transpor estes domínios ainda em vida. A mitologia Mbyá-Guarani é repleta de exemplos destas transposições. Eles se situam em uma posição média nos domínios de seu cosmos, entre o sobrenatural e o animal. Atingir o *aguyje*, e conseqüentemente a Terra Sem Mal, é uma forma de transpor estes domínios, abandonando a humanidade e ingressando na divindade. É preciso lembrar que isto é possível através do respeito à várias regras, entre elas as regras alimentares. Por outro lado, o não respeito a estas regras acarreta na transposição do domínio humano ao domínio animal.

Segundo um informante de Vietta (1992): “Qualquer um, que for limpo de corpo, pode ser levado pelos deuses ... Não pode ter sal, nem gordura no corpo. Não pode comer nada da comida do branco, nem tomar cachaça” (Vietta, 1992, p. 131). Mas parece que atualmente estas regras estão mais flexíveis. O mesmo informante de Vietta continua: “Se fizer tudo direitinho (observar as leis), mas comer só um pouquinho da comida do branco, não faz mal, a alma fica limpa ...” (Vietta, 1992, p. 131). Aqueles que não seguem estas prescrições, “que se

vão em má forma”, são transformados em seres inferiores, significando que são convertidos em animais (Vietta, 1992). As bebidas alcoólicas são os maiores empecilhos para se atingir a perfeição dos corpos. Este tipo de bebida foi criado por *sariá*⁶⁷, também conhecido por Aña, que é um espírito maligno (Rodriguez, 1999).

Mas além do corpo perfeito é preciso também atingir a perfeição de todo ser. É preciso ter a perfeição da alma. Como já foi observado anteriormente, a alma dos Mbyá-Guarani é dividida em duas porções distintas, uma divina e outra telúrica. Para se alcançar o *aguyje* eles precisam, gradualmente, ir diminuindo a porção telúrica e aumentando a porção divina de sua alma, até atingirem a totalidade de alma divina, passando do humano ao sobrenatural. Para isso também é importante a perfeição dos corpos, pois a porção divina da alma Mbyá-Guarani se encontra no esqueleto e a porção telúrica se encontra na carne e no sangue. Portanto, diminuindo a porção de carne e de sangue dos seus corpos eles estarão diminuindo a porção telúrica de sua alma (Cadogan, 1997; Vietta, 1995; H. Clastres, 1978; Schaden, 1962; Ferreira, 2001).

Assim, os Mbyá-Guarani classificam os seus alimentos tradicionais (*orerembiú*) em duas categorias: os do esqueleto e os da carne e do sangue. Ambas as categorias possuem regras para a obtenção, a preparação e o consumo dos alimentos. Os primeiros são os alimentos recomendados para se atingir o *aguyje*: são os vegetais, que podem ser consumidos livremente mas em quantidades moderadas, para tornar o corpo leve e limpo. Na segunda categoria estão os alimentos que devem ser evitados, os alimentos de origem animal que são muito perigosos para se atingir o *aguyje*, pois eles produzem corpos “gordos”. Segundo os Mbyá-Guarani, peixes podem ser consumidos sem qualquer prejuízo à perfeição dos corpos, pois no seu sistema classificatório os peixes não são carnes. Como eles também não são classificados como vegetais, presumo que talvez os peixes constituam uma terceira categoria,

⁶⁷ Segundo os Mbyá, *sariá* (que pode ser comparado ao diabo) faz tudo ao contrário de *Ñanderú* (principal divindade Mbyá-Guarani). *Sariá* cria corpos pesados, enquanto *Ñanderú* cria corpos perfeitos. *Ñanderú* criou os Mbyá, enquanto *Sariá* criou os *juruá* (os brancos) (Rodriguez, 1999).

neutra.

Os alimentos não-tradicionais dos Mbyá-Guarani, como os produtos comprados do *juruá*, não se enquadram nesta categorização. Eles pertencem aos *juruá*, não aos Mbyá-Guarani. O consumo de qualquer alimento dos *juruá* é prejudicial para que se atinja a perfeição.

Mesmo não conseguindo atingir o *aguyje* em vida (o que acontece “com quase todos” os Mbyá-Guarani) o controle da alimentação continua sendo muito importante, já que na hora da morte aqueles que seguiram as prescrições alimentares serão levados até a Terra Sem Mal, os outros, que não cuidaram da sua alimentação, serão transformados em animais.

Na prática, o carnivorismo está bastante presente na alimentação Mbyá-Guarani. Eles comem carnes diariamente, não existindo indivíduos “vegetarianos” em sua sociedade. Mas o consumo da carne também oferece o perigo imediato de transmutar os Mbyá-Guarani em animais, exigindo alguns cuidados para o seu consumo. Estes perigos são sempre lembrados quando falam sobre as carnes.

Segundo a mitologia Mbyá-Guarani, em suma, a mãe dos Gêmeos *Kuarái* e *Jacy*, foi devorada pelos jaguares quando ela estava grávida do primeiro. Porém os jaguares não conseguiram comer *Kuarái*, que foi encontrado dentro da barriga da mãe. Então ele foi criado por uma jaguar velha, e criou um irmão gêmeo para ele, o *Jacy*. Um dia *Kuarái* e *Jacy* estavam caçando e um papagaio lhes contou que foram os jaguares que devoraram a sua mãe. Então eles resolveram fazer um armadilha em uma ponte para matar todos os jaguares afogados. No entanto, a armadilha não deu totalmente certo e uma jaguar fêmea que estava grávida de um macho conseguiu sobreviver, dando continuidade à espécie. Depois disso *Kuarái* se tornou o Sol, o *Ñanderú*, principal divindade Mbyá-Guarani, e *Jacy* se tornou a Lua. Desde então os jaguares são uma das maiores ameaças aos Mbyá-Guarani.

O espírito do jaguar habita nas carnes, sendo também conhecido como o espírito da

carne crua, o *tupichua* (ou simplesmente *pichua*). Se a pessoa é apoderada por este espírito ela se transforma em um jaguar, morrendo logo em seguida. A carne tem que ser bem assada para eliminar este espírito. Cadogan (1997) relata que as pessoas que eram apoderadas pelo *tupichua* eram mortas a flechadas e queimadas, para evitar que causassem danos ao resto do grupo. O mesmo Mbyá-Guarani que narrou o mito dos jaguares contou que conheceu, em uma aldeia na Argentina, um homem que foi apoderado pelo *tupichua* por ter comido pombos crus. Este homem começou a agir como um bicho, andando e se alimentando como um jaguar, e não cumprindo as suas obrigações sociais para com o resto do grupo. Como nenhum *karai* conseguiu curá-lo, *Tupã* matou-o com um raio antes que ele começasse a atacar os próprios Mbyá-Guarani. Um outro Mbyá-Guarani me contou que quando o *tupichua* entra na pessoa esta não consegue mais se manter ereta, andando em “quatro patas”, como um animal. Acontece que o *tupichua* afasta a porção divina da alma que circula no esqueleto dos Mbyá-Guarani. Sem a porção divina da alma o esqueleto não tem mais força para manter a pessoa erguida.

Por isso os Mbyá-Guarani nunca podem comer carne crua, pois o espírito maligno poderia entrar no sangue das pessoas e se apoderar dos seus corpos, transformando-os em animais. Um outro Mbyá-Guarani, falando sobre as pessoas apoderadas pelo *tupichua*, relata:

É, é, é. Tudo isso, parece bicho, feio e ... Se apodera da pessoa, da memória, da cabeça e daí depois no fim se ela não tem cura tem que ter um grande curador, tem que procurá um curador, um *karai*, *kuña-karai* para poder daquele pra afastar o *pichua* (Mbyá-Guarani, 09/07/2005).

Uma vez detectada essa doença a pessoa tem que procurar com urgência um grande xamã, antes que seja completamente transformada em animal. Um dos meus interlocutores, o que é *karai opyguá*, afirma que conhece a cura para este mal, mas reconhece que não é uma tarefa fácil.

O não consumo de carne crua também é utilizado como sinal diacrítico para diferenciar esta parcialidade dos demais grupos. Segundo os meus informantes, os brancos e

os outros grupos indígenas, como os “*pongué* (kaingang), os xavantes, os tupi, os tupinambá, os tupiniquim, os Xingu...”, comem carne crua⁶⁸.

O sal (*jucy*) também pode ser utilizado para neutralizar este espírito. Ele é mais uma garantia de que a carne, mesmo depois de assada, esteja “limpa”. Segundo Héléne Clastres (1978), o único animal que pode ser comido sem sal, mas não pode ser comido cru, é o grande porco selvagem (*tajaçu*), pois este está incluído na comida dos perfeitos (H. Clastres, 1978), sendo o animal doméstico de *Karaí Ru Ete Mirim*⁶⁹, principal divindade dos Mbyá-Guarani (Cadogan, 1997). Segundo os meus informantes o porco do mato é chamado de *coxi*, este é o próprio *Ñanderú*, assim como a ovelha é Jesus Cristo. O *coxi* também tem o *tupichua*, mas em bem menor quantidade do que os outros animais.

Os Mbyá-Guarani não conheciam o sal antes do contato com os “brancos”. O *tupichua* era eliminado apenas com o cozimento das carnes. Com o passar do tempo eles foram provando comidas salgadas, gostando, e passaram a utilizá-lo em sua culinária⁷⁰.

Aí depois costume, né? Costume, né? Se anda com o branco e daí o branco convidava algum pedacinho de alguma coisa, bem salgadinho, gostoso, aí tá logrando com os índios, né? E por aí vai acostumando também. Até hoje nós estamos agorinha recém nós comemos sal também. [risos] (Mbyá-Guarani, 09/07/2005).

Esta informação revela que, além da sua eficácia para combater o *tupichua*, o sal também passou a ser empregado em seus pratos por questões de gosto. Mesmo não tendo o sal antes do contato, os Mbyá-Guarani utilizavam, e ainda utilizam, uma série de outros temperos em seus pratos, desde ervas até cinzas de madeira⁷¹, que podem suprir perfeitamente a

⁶⁸ Quanto à isso José Martins Catharino (1995), afirma com firmeza que nenhum grupo indígena brasileiro come, ou comia, carnes cruas. E vai além, falando dos grupos indígenas em geral: “Quanto à carne, as índias não a davam a comer nem a comiam quase crua, “mal-assada”, e sim “ao ponto”, e até secavam-na para posterior aproveitamento, bem mais do que “bem passada” (Catharino, 1995, p. 354).

⁶⁹ Outro nome para designar *Ñanderú*.

⁷⁰ Não foi possível investigar satisfatoriamente como é que os Mbyá-Guarani descobriram que o sal neutraliza o *tupichua*. Juntando informações esparsas, especulo que foi jogando sal em lesmas. A espuma que o animal solta seria a evidência de que o *tupichua* está sendo eliminado.

⁷¹ Segundo Júlio Cezar 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

ausência do sal.

Como os Mbyá-Guarani não possuem geladeiras, eles utilizam-se do sal para a produção do charque e assim conservam as suas carnes. No entanto, antigamente, quando não conheciam o sal, a carne era secada ao sol para poder ser estocada.

Guarda no ... Assim, pra secar mais e correr o sangue tem que botar no sol. Botar a vara e depois botar pendurado. Seca um pouco e depois, outra hora, guardar, né? [...] Não tem sal. E só pra correr o sangue, né? Pra não ficar muito ... Pra não arruinar tudo a gente distribuía tudo, né? Pouquinho, pouquinho, do tamanho do outro. Tem bastante pessoa, né? Agrada o ... Todos da comunidade, né? (Mbyá-Guarani, 09/07/2005).

Mas o sal não é empregado apenas por questões de gosto e para eliminar o *tupichua*, ele também limpa todas as outras impurezas que possam estar nas carnes. Como veremos a seguir, os animais criados em cativeiro não hospedam o *tupichua*, mas mesmo assim a sua carne é salgada para limpá-la. Um Mbyá-Guarani que cria porcos relatou que coloca sal na comida que vai ser dada para os animais domésticos, já limpando a sua carne em vida, além de dar “um gostinho melhor na comida deles”.

Deste modo são atribuídas ao sal duas propriedades contraditórias. A primeira é que, por ser um produto de *jurua*, ele faz mal à saúde e impede a perfeição dos corpos, devendo ser evitado. A segunda é que ele neutraliza o maligno espírito da carne, devendo ser utilizado para evitar este perigo, além de eliminar outras impurezas. Por consequência, os Mbyá-Guarani procuram equilibrar o seu consumo de sal entre o mínimo necessário para eliminar o *tupichua* (e também proporcionar o sabor) e o máximo que o corpo suporta sem causar doenças. “Pouco faz mal, muito também faz mal. Tem que comer mais ou menos, né?”

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 tupinambás, 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 (s/ data) 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, s/data, p. 191).

(Mbyá-Guarani, 16/06/2005).

Também não se pode comer ou cozinhar carne na floresta; esse comportamento serve para evitar o espírito ruim. Embora o mato tenha uma importância essencial na cosmologia e na manutenção do modo de ser dos Mbyá-Guarani, é também um local temido, pois é nele que habitam os espíritos temidos, os seres inferiores, os animais perigosos. Os Mbyá-Guarani só vão ao mato com muito cuidado. As suas casas ficam em áreas desmatadas, longe de qualquer perigo. Comer a caça no mato, no território onde animal caçado vivia, pode despertar a ira dos seres que habitam este espaço, entre os quais o espírito do jaguar. Se por acaso eles comerem a sua caça na floresta, estarão se igualando aos animais, pois quem come a sua caça na floresta são os animais. Comer caça no mato pode fazer que o Mbyá-Guarani transponha o seu domínio em direção a animalidade.

Além disso existe o fato de que a sociedade Mbyá-Guarani está baseada no princípio da reciprocidade entre os seus membros. A reciprocidade propicia a coesão da aldeia, evita a divisão entre ricos e pobres e estabelece uma distribuição da produção quantitativamente equilibrada entre as famílias (Souza, 2002). Assim, comer ou cozinhar sozinho na floresta é negar este princípio social, situando-se fora da sociedade e ao lado da animalidade; se assemelhando aos animais, podem ser possuídos pelo *tupichua*.

O *tupichua* não “pega” nos *juruá*, só nos Mbyá-Guarani. Os *juruá* nunca tiveram nenhuma desavença “mitológica” com os jaguares, por isso que não “pega”. Da mesma forma os animais dos *juruá*, ou os que são criados fora do mato, não possuem o *tupichua*. O que vem de fora não pertence ao sistema Mbyá-Guarani, não sendo enquadrado em suas categorias. Portanto, as carnes compradas no mercado e as carnes de animais que foram criados em cativeiro, podem ser consumidas em qualquer lugar, inclusive no mato. Apenas as carnes de caça, de animais que pertenciam ao mato, não podem ser preparadas e comidas no mato. Os peixes, mesmo os pescados por eles, podem ser consumidos livremente no mato porque peixe,

como dito anteriormente, não é carne, não tem *tupichua*.

Na aldeia do Ñacapetum, podem ser vistas várias marcas de fogueira pelo mato, principalmente na beira do rio. É comum que nas expedições para a pesca, para lavar roupa ou simplesmente para passar o dia banhando-se no rio que as refeições sejam feitas e consumidas no mato, desde que não se utilize a carne de animais caçados.

O não consumo da carne crua pelos Mbyá-Guarani, diferenciando-os dos animais, pode ser emoldurado na dicotomia entre o cru e o cozido proposta por Lévi-Strauss (1979), onde o cru é o alimento natural, não elaborado, e o cozido apresenta uma elaboração cultural do alimento, sendo a culinária a passagem do natural ao cultural⁷². Para os Mbyá-Guarani isso também representa a separação entre dois domínios cosmológicos, entre o animal e o humano.

Por conseguinte, a obtenção do fogo é algo central para os Mbyá-Guarani, pois permite-lhes cozinhar seus alimentos, distanciando-os da natureza. O fogo também é necessário para fazer a fumaça do tabaco que assegura a comunicação com os deuses. Sem ele as Belas Palavras não seriam audíveis⁷³ (P. Clastres, 1990). Segundo a mitologia Guarani, após a destruição da primeira terra, os únicos que possuíam o fogo eram os corvos. Os deuses, então, tiveram que roubar o fogo dos corvos para dar aos Guarani. Segundo os textos míticos apresentados por Pierre Clastres (1990), 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 determinadas (P. Clastres, 1990, p. 103).

Para os Mbyá, a fricção da ponta dura de uma flecha em um tronco seco não produz o fogo, mas simplesmente permite extraí-lo da madeira, onde ele se encontra enclausurado. O nome Mbyá-Guarani para esta madeira é *cipó*⁷⁴. Como na aldeia de Itapuã não tem o *cipó*, os Mbyá-Guarani vão buscá-lo no mato da aldeia do Cantagalo, que fica próxima. Informações

⁷² Ver seção 2.3 – diga-me o que comes e te direi quem és.

⁷³ Ver seção 2.1 – a religião Mbyá-Guarani.

⁷⁴ Esta madeira não pode ser pregada, pois colocar um prego nela faz com que pegue fogo.

obtidas junto aos Mbyá-Guarani de Itapuã davam conta de que no mato da aldeia do Ñacapetum abunda o tal *cipó*. Os próprios Mbyá-Guarani do Ñacapetum confirmaram esta informação. Entretanto, em nossas caminhadas pelo mato com os Mbyá-Guarani, apesar de solicitar constantemente para que me mostrassem o tal *cipó*, eles não me mostraram nenhum. Sempre desconversaram, “ta, quando a gente passar por um eu te mostro”. Acabaram não me mostrando nada. Ficou evidente que a sua planta ígnea deve ser mantida em segredo.

O aparelho ígneo é bastante simples, consiste de dois pedaços de *cipó*, um fino e comprido (uma “varinha”) e o outro mais grosso e com uma cavidade no centro. O fogo é produzido a partir da fricção da ponta do pedaço mais fino na cavidade do pedaço maior, com movimentos circulares. Este processo é bastante demorado e exige muita força da pessoa que for fazer o fogo.



Aparelho ígneo

Atualmente os Mbyá-Guarani utilizam palitos de fósforo e isqueiros para a obtenção do fogo.

Mas para algumas atividades rituais ainda é extraído o fogo do *cipó*. A dificuldade para a extração do fogo do aparelho ígneo não é a principal razão para o uso de palitos de fósforo ou isqueiros para ascender os fogos do dia-a-dia. O motivo é que o fogo extraído do *cipó* nunca pode ser apagado, pois ele é o próprio Ñanderú (só pode ser por esta razão que eles não mostraram a planta). Este fogo deve ser constantemente realimentado, inclusive durante a noite, em respeito a esta divindade. Até mesmo em caso de migração um tição deste fogo deve ser levado junto. Caso este fogo se apague, como castigo divino, será muito mais difícil se extrair um novo fogo dos *cipós*. Então, como eles atualmente não estão em condições de cuidar para que este fogo não se apague, o fogo do dia-a-dia é feito com isqueiros e palitos de fósforo.

Na primeira vez que o Mbyá-Guarani me mostrou o seu aparelho ígneo ele nunca havia sido utilizado, a parte da madeira onde ocorre a fricção ainda estava “branquinha”. Uma semana depois pedi para que ele me mostrasse novamente o aparelho ígneo para que eu pudesse tirar algumas fotos, mas desta vez a cavidade da madeira estava enegrecida, denunciando o seu uso. Como as fotos não ficaram com boa qualidade, na outra semana pedi para tirar novas fotos e desta vez ele me apresentou um outro aparelho ígneo, com dimensões diferentes do primeiro e sem marcas de fogo. Conclui-se então que eles fazem este tipo de fogo com bastante frequência, apesar de afirmarem o contrário.

Assim que faz! Gira assim! Tem que ensinar. Depois que tá forte o braço. Porque tem que ter força, né? Demora. Demora. Tem que queimar, depois a cinza vai vindo, depois esquentando bastante, aí já tem fogueiro. Tem que ser já um próprio pra poder acender aquele. [...] Quando cai já vem o fogueiro e vai pegando ali, no fogueiro. Foi *Ñanderú*. Era tempo que não tem isqueiro, não tem fósforo. Tem outra coisa também, mas depois que ... Veio Pedro Álvares Cabral e deixou para o branco também, um pedaço de ferro, bem assim, de largura, e com pedra cristal e fazem um fogo e cai fogo também. Mas é a mesma coisa que saiu fogo também, da pedra. Esse não é *Ñanderú* (Mbyá-Guarani, 09/07/2005).

Esta forma de obter o fogo é um motivo de orgulho para os Mbyá-Guarani. A história de uma aposta ganha do “governo dos brancos” é lembrada com bom humor por eles. Segundo essa história:

Esse já foi ganho já. Já foi ganho do governo. O governo fizeram correr a carreira como é que sai o fogo, né? O índio ganhou. Primeiro governo veio aqui ver como é que faz o fogo. Não acreditava que fazia dessa maneira e correram a carreira, não sei quantas mil pessoas estavam olhando pra testemunhá, né? O índio pequenininho sentado ali. Quando juntou pessoas do mesma coisa como festa, né? E bateram ali, esfregando, a recém veio vindo a fumacinha, e depois já apareceu o fogueiro. Batam palma porque o governo perdeu. [risos] (Mbyá-Guarani, 09/07/2005).

Se antigamente os Mbyá-Guarani só acendiam o fogo com o seu aparelho ígneo e o fogo produzido neste aparelho é o próprio *Ñanderú*, podemos concluir que existia um forte caráter sagrado na preparação dos alimentos, sendo a principal divindade deste grupo a

responsável direta pela cocção dos alimentos. Em suma: era Ñanderú que cozinhava os alimentos.

Além da categorização em alimentos do esqueleto e alimentos da carne e do sangue, os Mbyá-Guarani ainda classificam alguns de seus alimentos, tanto plantas quanto animais, como os “verdadeiros”. Estes alimentos recebem o sufixo *ete*, que significa verdadeiro, como o *avati ete*, que é o milho verdadeiro. Não foi possível conseguir muitas informações sobre esta classificação. Como mencionado, existia uma primeira Terra que foi destruída e substituída por esta Terra em que vivemos. Os animais e plantas que já existiam na primeira Terra e que habitam também a Terra atual são considerados os “verdadeiros”. Os animais que habitam apenas esta Terra são, segundo os Mbyá-Guarani, meras imagens, ou cópias, dos animais verdadeiros. A categoria “verdadeiros” também abarca animais e plantas que não servem como comida para os Mbyá-Guarani como os *jaguar ete*, que são animais malignos e não são comidos, mas são “verdadeiros” porque já habitavam a primeira terra.

Porém, muitos dos animais que podem ser encontrados nas regiões onde vivem os Mbyá-Guarani não podem ser consumidos por diversas razões. O quadro abaixo mostra as carnes permitidas e proibidas na alimentação Mbyá-Guarani. O quadro, construído a partir das informações obtidas em campo, relaciona apenas os animais lembrados com mais frequência pelos Mbyá-Guarani. Foi Ñanderú que determinou o que os Mbyá-Guarani podem ou não comer. Os dados se referem ao discurso dos Mbyá-Guarani que, como veremos mais adiante, nem sempre confere com as suas práticas. Os peixes não foram inseridos na tabela por não serem considerados carne, mas todos podem ser comidos.

Carnes permitidas	Carnes proibidas
Capivara	Bugio
Lebre	Cobra
Jacaré	Lagarto
Tigre (onça)	Cachorro
Quati	Gato
Tatu	Tartaruga
Paca	Caranguejos
Veado	Caracóis
Porco do mato	Mariscos
Ouriço	Jaguar
Saracura	Coruja
Macaco	
Gaivota	
<i>Ñambú xororo</i>	
Pato	
Galinha	
Porco	

A capivara é uma carne permitida, mas muitos dos Mbyá-Guarani não comem esta caça porque não gostam do sabor. Segundo eles, a carne tem gosto muito forte. Outros já dizem que ela tem um gosto muito bom, justamente por ser forte. Na aldeia de Itapuã eles não têm a possibilidade de caçar capivaras. No Ñacapetum, onde há bastante capivaras, principalmente nos períodos de cheia do rio, a caça deste animal é pouco praticada porque são poucos os que apreciam esta carne. Um funcionário do IPHAN sugeriu aos Mbyá-Guarani que misturassem a carne da capivara com a carne de porco, tirando assim o forte gosto. Eles adoraram a idéia, afirmando que iriam matar uma capivara para experimentar a receita. Um *karaí*, que deve manter maiores cuidados alimentares, afirma evitar esta carne para não atrapalhar o seu desempenho nas funções religiosas.

As outras caças permitidas me parecem ser bastante apreciadas por todos os Mbyá-Guarani, algumas mais e outras menos, dependendo do gosto de cada indivíduo. Como foi exposto anteriormente, o pato, o porco e a galinha são animais que eles criam na aldeia. Estas espécies também são muito apreciadas, mas os Mbyá-Guarani preferem mesmo as carnes dos animais caçados.

É interessante destacar que o porco-do-mato (*coxi*), também chamado de cateto, é um animal sagrado para os Mbyá-Guarani. Cadogam (1997) relata que o *coxi* é o animal de estimação de *Ñanderú*. Mas os meus interlocutores afirmam que o porco-do-mato é o próprio *Ñanderú*. Mesmo assim o abate e o consumo deste animal é permitido, sendo a carne também muito apreciada.

Quanto às carnes proibidas, a carne do jaguar nunca pode ser comida, em função das desavenças míticas relatadas anteriormente. Os caranguejos, caracóis e mariscos não são comidos porque vivem dentro ou na “terra”, sendo impuros.

Embora as cobras abundem nos territórios ocupados pelos Mbyá-Guarani, nenhuma espécie pode ser consumida, pois são todas venenosas. A cobra d’água, “cobra verde”, tem menos veneno que as demais espécies, sendo mesmo assim perigosa e, portanto, não sendo consumida. Comer carne de serpente faz com que a porção divina da alma se afaste da pessoa, levando-a à morte.

Como foi dito, os Mbyá-Guarani apenas matam os animais que serão consumidos. A exceção é o conjunto das cobras, que são mortas sempre que avistadas. Um simples contato com elas pode ser fatal. Depois de mortas elas são imediatamente enterradas em covas bastante fundas, pois um futuro contato com os seus ossos acarreta na morte do indivíduo.

Esse ali mata, tem que levar, guardar bem no fundo da cova, senão ... Senão o osso ... O espinho da cobra espalha algum parte e água leva, né? Às vezes tô trabalhando e por aí, às vezes tem espinho espalhado e machuca esse aí e não tem cura. O espinho da cobra não tem cura. Se espeta na pele não tem cura (Mbyá-Guarani, 09/07/2005).

Nos territórios ocupados pelos Mbyá-Guarani existem muitos lagartos. Eles aparecem em vários mitos deste grupo, tocando *Mbaracá* (chocalho) para os “imperfeitos” dançarem. O *Mbaracá* é um instrumento musical sagrado utilizado nos rituais dentro da *opy*. Contudo, o lagarto não tocava o *Mbaracá* na *opy*, e sim nos “bailões” que os “outros fazem por aí” enquanto os Mbyá-Guarani estão rezando na *opy*. Este foi o motivo relatado por um dos

Mbyá-Guarani para a proibição do consumo desta carne. Todavia, outros Mbyá-Guarani afirmam que ele não pode ser consumido porque causa vermes. Ainda há uma terceira opinião, a de que a carne do lagarto pode ser comida sem problemas e que tem um gosto muito bom. Estes afirmam comer carne de lagarto com frequência.

Para os Mbyá-Guarani cada animal tem uma forma específica de ser comido. E só comem os que eles “sabem como comer”. Os animais de forma de comer desconhecida são evitados, para não trazerem potenciais problemas a sua saúde e a sua relação com os deuses. Ou seja, eles são classificados como potencialmente impuros. Isso equivale à afirmação de Mary Douglas (1976) de que tudo que é desconhecido é classificado como impuro e, assim, deve ser evitado. O bugio, animal que abunda nas matas circundantes à aldeia, não pode ser consumido por causa disso. Segundo os meus informantes, antigamente este animal era comido pelos Mbyá-Guarani, mas atualmente não é mais porque o conhecimento da sua “forma de comer” foi perdido. Os Mbyá-Guarani nunca comeram carne de cachorro e gato, mas isto apenas porque não sabem como comê-los. Eles criam vários destes animais como de estimação. Um dos meus informantes se lamentou que recentemente morreram três cachorros “bem gordos” na sua casa e ele teve que colocá-los fora porque não sabe como comê-los.

Como é que nós vamos comer. Eu, eu não sei. O povo de toda, de longe, não sei por aqui também, comem também. O cachorro. Eu não sei ... Nós não sabemos como é que ... Morreram três cachorro aqui. Gordo! Nós não sabemos preparar, vamos botar tudo fora. E, como é que ... Certamente ... Disse que, disse que carne de cachorro, carne boa. E algum disse que frita assim, inteiro, carneia ... Eu vi que lá no Caçapava do Sul, já há tempo que moramos, tinha um patrão, ele gostava de cachorro gordo. E o cachorro gordo e cachorro gordo ele compra, matava e tira o couro, dependurava, já pica pra fritar. Eu vi, eu enxerguei, mas nós não. O Branco come de tudo as coisas, cachorro, gato e lagarto. Nós não! (Mbyá-Guarani, 02/06/2005).

As tartarugas também não são consumidas porque eles desconhecem a forma de prepará-las.

A coruja (*urucureá*) é outro animal sagrado para os Mbyá-Guarani, só que o seu

consumo é proibido. Ela representa a sabedoria de *Ñanderú*. A coruja possuía um porongo onde ela guardava um segredo. O filho dela, curioso, abriu este porongo e de dentro saiu a noite. Antes disso não havia noite, era sempre dia. Isso ocorreu nos primórdios da Primeira Terra. Com a noite apareceram e se proliferaram uma porção de seres muito perigosos. Então a coruja, sentindo-se culpada, passou a vigiar a noite. Quando ela canta é sinal que a noite não oferece nenhum perigo. Porém, quando ela não canta é sinal de que existem muitos perigos na noite. Assim, em noites que a coruja não canta, os Mbyá-Guarani permanecem dentro de suas casas, sempre com alguma luz acesa. E quando a coruja canta eles podem andar sem medo pela noite. A coruja é chamada de “a dona da noite”. Então, não é porque a coruja é um animal sagrado que ela não pode ser comida, mas é por ser um animal útil, um aliado dos Mbyá-Guarani. Eles precisam dela para saber se há perigos na noite.

Os fetos dos animais caçados também não podem ser consumidos. Apenas os pajés e as pessoas bem velhas que podem comer os fetos dos animais. Um Mbyá-Guarani relatou que comeu os fetos de um tatu quando era jovem. Como castigo por esta desobediência, ele só teve filhos homens, fazendo um paralelo às ninhadas dos tatus: em cada ninhada nascem todos os filhotes do mesmo sexo. Achei estranho isso uma vez que afirmam não caçar no período reprodutivo dos animais. Então, como encontram esses fetos? Outra questão também permanece: se os Mbyá-Guarani afirmam que só matam os animais que serão comidos como é que eles fazem para que nas suas armadilhas não caiam os animais proibidos?

A mulher Mbyá-Guarani fica menstruada por culpa do *Jacy*, a Lua. Neste período a mulher Mbyá-Guarani tem que se privar de várias coisas e manter alguns cuidados também com a alimentação. Basicamente a mulher deve dormir separada de seu marido, não pode tomar banho, não pode ter contato com a água fria e tem que, obrigatoriamente, tomar uma determinada erva. Quanto à alimentação, ela não pode comer nada de sal (nem mesmo tocar

nele). Também não podem comer biscoitos, doces, pimentas, tomar café, etc, apenas “alguma coisinha” natural e sem sal. O amendoim e o açúcar também não podem ser consumidos porque são os mais perigosos, fazendo com que a mulher perca sangue em demasia. A não observância destas regras causa doenças, que podem inclusive levar à morte.

Tem que cuidar. Não sei, branco é diferente, né? Minha mulher, quando ta de misturação [*menstruação*] ... , nem durmo com ela. É proibido, né? [...] Fica tratando, dá uns remédios para ela, e não pode TOCAR no sal. [...] Tem que banhar só depois de quatro dias. Vocês não! Vocês podem tomar quando ... Não quero falar da mulher de vocês. [...] Vocês quando tem misturação [*menstruação*], come bolachinha, come café, doces também. Pra vocês não faz mal, né? Algum pimenta, sal. Guarani NADA!!! (Mbyá-Guarani, 09/06/2005).

Uma noite, quando jantávamos com uma família Mbyá-Guarani da aldeia do Ñacapetum, assamos salsichões para comer com pão. Fomos nós⁷⁵ mesmos que escolhemos este cardápio, levando as comidas. Coube a mim a tarefa de colocar os salsichões no meio dos pães e distribuir aos comensais. Tomei o cuidado de oferecer primeiro aos homens e depois às mulheres, conforme o costume dos Mbyá-Guarani. Mesmo assim algumas mulheres não aceitaram o alimento, outras pegaram apenas o pão. Quando os questionei sobre a razão disso um homem, depois de pensar um pouco, respondeu simplesmente que era “coisa de mulher”.

A mulher Mbyá-Guarani só engravida se houver o consentimento divino, necessitando rezar para isso. A evitação de alimentos não-Mbyá-Guarani também auxilia na concepção. Uma vez grávida, a mulher Mbyá-Guarani precisa cuidar da sua alimentação. Ela deve ingerir pouca quantidade de alimentos. E apenas alimentos “naturais”. A comida de *jurua* deve ser totalmente evitada, pois esta pode trazer feitiços, matando a mãe e/ou o bebê. Um simples prato de feijão-com-arroz e carne, freqüentemente preparado pelos Mbyá-Guarani, faz muito mal à mulher grávida por causa do arroz, que é comida de *jurua*. Segundo Larricq (1993), que pesquisou os Mbyá-Guarani do Paraguai, também é fundamental a mulher não consumir o *zapallo*, (abóbora menina, geralmente utilizada para fazer doces), não apenas no período da

⁷⁵ Este “nós” significa eu e a equipe do projeto Inventário Nacional de Referências Culturais dos Mbyá-Guarani.

gravidez, mas desde o nascimento até a menopausa, pois este deixa o ventre duro.

Ainda segundo Marcelo Larricq (1993), durante a gravidez recaem restrições alimentares também sobre o pai, pois é este que forma o sangue e o corpo do feto. Os alimentos prejudiciais para a formação do feto são o sal, a gordura e as bebidas alcoólicas, que causam doenças futuras para a criança, podendo levá-la à morte. Mas em campo isso não foi confirmado. Tanto homens quanto mulheres Mbyá-Guarani negaram firmemente que os homens tenham que manter qualquer controle alimentar durante a gravidez de sua mulher. Todos responderam a minha pergunta dando boas gargalhadas, me informando que os homens não ficam grávidos.

Quando a criança nasce, até o fim da amamentação, é interessante que a mãe continue com seus cuidados alimentares, sendo então permitidas o consumo de quantidades maiores de comida. Larricq (1993) acrescenta para este período a abstenção da ingestão de alguns tipos de mel e animais selvagens. Os Mbyá-Guarani consideram uma dádiva divina ter filhos. O grande número de filhos é um motivo de orgulho para eles⁷⁶. Um jovem de dezessete anos me contou muito orgulhoso que “já” teve três filhos. Desta forma as mulheres mal param de amamentar uma criança e já engravidam de novo. Isso significa que as restrições alimentares são quase que continuas para as mulheres.

As crianças pequenas já no segundo ou terceiro mês de vida começam a receber polenta, “papinhas” de batatas e frutas, além do leite materno. Com oito ou nove meses a criança já come quase tudo que os adultos comem, inclusive passam a se alimentar sozinhas. Com cerca de uma ano de idade os adultos não dão mais o alimento na boca da criança, entregando-o em suas mãos. As crianças se lambuzam completamente, brincam com os alimentos, deixam eles caírem no chão, juntam-no e comem novamente, etc. Mas isso não tem

⁷⁶ Tanto homens quanto mulheres se orgulham mais da quantidade de filhos homens. Se eles gerarem mais meninas do que meninos eles se consideram “azarados”. Quanto à quantidade de filhos também existem opiniões contrárias: um Mbyá-Guarani busca anticoncepcionais “de *jurua*” no posto de saúde para que sua mulher não tenha mais filhos. Ele já tem quatro filhos e considera essa quantidade suficiente.

a mínima importância. Vi uma mãe oferecer uma bergamota com casca para uma criança que ainda não sabia caminhar; a criança foi mordendo, descascando um pouco, fazendo umas “caretas”, comendo um outro pouco, se lambuzando, jogou alguns gomos para as galinhas, até que a bergamota se acabou. Isso tudo no colo da mãe, que não se intrometeu em nenhum momento, para que a criança aprenda a “se virar” sozinha.

Quanto aos rituais de iniciação dos jovens Mbyá-Guarani não consegui quase nenhuma informação em campo. Posso afirmar apenas que eles existem e que liberam os jovens para o casamento. Sei também que quando estes ritos acabam são realizadas grandes festas que envolvem toda a aldeia, onde são preparadas em grande quantidade as iguarias da culinária tradicional Mbyá-Guarani. Carne assada, batata-doce, aipim e milho verde assados, polenta, *mbojapé* e *cagueji* não podem faltar.

Não obstante, na bibliografia consultada podem ser obtidas algumas informações interessantes sobre estes ritos. Na iniciação feminina, a jovem só pode ingerir líquidos, sempre em pequenas quantidades. Após alguns dias a moça já pode consumir alimentos sólidos, mas não deve provar nada quente ou frio, tudo deve estar morno. Também é privada de comer sal e carne (Larricq, 1993). Já Egon Schaden apresenta um relato mais detalhado sobre a iniciação feminina dos Guarani:

O essencial é que a jovem menstruada se alimente apenas de “comida escolhida” e em pouca quantidade, além de insulsa ou preparada com pouco sal. Além do alimento principal, peixinhos ou passarinhos (“carnes leves”), dá-se-lhe batata-doce, beiju (mdeidjú), chicha, etc.; o pai, o irmão ou algum primo se encarregam de caçar os passarinhos ou pescar os peixinhos para a “paciente”.

É preciso evitar sobretudo carne de caça: veado, anta, paca, queixada, cateto. Tatu, ao que me disseram, é permitido entre os Nandevá e proibido entre os Mbyá. Até a carne de algumas aves é proibida: baitaca, entre os Mbyá; baitaca, juriti, inhambu e jacu entre os Nandevá. [...] Assim, afirmam os Mbyá que porco-do-mato daria lombrigueiro, ao passo que tatu e papagaio dariam “cabeça maluca”. [...] Os Mbyá acreditam que a jovem emagreceria muito, se comesse alimentos salgados (Schaden, 1962, p. 92).

A iniciação masculina consiste em furar o lábio inferior para a colocação de um adorno chamado *tembetá*. Parece-me que esta prática já foi abandonada pelos Mbyá-Guarani, pois nas aldeias que visitei vi apenas um jovem utilizando o *tembetá*. Segundo Cândida Graciela Chamorro Argüello (1993), que realizou pesquisa entre os Kayová, outra parcialidade Guarani, o ritual de colocação do *tembetá* é chamado de *kunumi pepy* e dura várias semanas. Os iniciantes, meninos entre 10 e 13 anos, passam por um longo período de reclusão na casa de rezas (*opy*), onde lhes é ensinada a tradição. Durante o período de reclusão toda a aldeia come apenas canjica, massas, feijão, arroz, verduras e peixe, nenhuma carne é permitida. Para que a carne do lábio não fique dura, impedindo que seja furada, os meninos não podem consumir sal e carnes pesadas (Argüello, 1993). A alimentação dos meninos é preparada em panelas novas por moças solteiras ou viúvas, pois a cozinheira deve manter abstinência sexual (caso contrário, a comida fará mal aos iniciantes). Depois de furar o lábio, o menino se alimenta de banana madura, evitando principalmente farinha de mandioca, “senão entra no furo e arruína” (Schaden, 1962, p. 96).

Os Mbyá-Guarani classificam as doenças em duas categorias distintas: doenças do espírito e doenças do mundo. As primeiras afetam a ligação da pessoa com o seu espírito, e devem ser tratadas pelo *karaí*, mediador entre o mundo dos humanos e o mundo dos espíritos. As segundas são as doenças comuns, que devem ser tratadas por médicos *juruá*. Mas estas categorias podem estar justapostas. O alcoolismo, por exemplo, é considerada uma doença do mundo, mas que também afeta a ligação da pessoa com o seu espírito. Ferreira (2001) assinala que as doenças podem ser causadas por vários fatores. No caso das doenças espirituais, destaca-se o contato com a sociedade ocidental, como relações sexuais interétnicas e afastamento da aldeia por um longo período de tempo, que causam a perda do espírito de origem divina, propiciando as doenças.

Uma alimentação correta também é fundamental para se ter saúde, não apenas a saúde

do indivíduo mas a saúde dos seus filhos também. A alimentação incorreta, como a ingestão da comida do branco e produtos industrializados, causa o afastamento da porção divina da alma, motivando graves doenças que podem levar à morte. Assim, todo alimento tradicional dos Mbyá-Guarani também é considerado um remédio⁷⁷, não apenas como uma forma de prevenção, mas também como cura de uma série de doenças. O alho combate os vermes, o feijão combate a prisão de ventre, a batata-doce combate a “fraqueza”, a goiaba combate a diarreia, etc. Em casos de doenças mais graves os alimentos podem ser preparados e consumidos dentro da *opy*⁷⁸.

Sob a ótica inversa, todo o alimento do *jurua* é, de certo modo, um “veneno” para os Mbyá-Guarani, pois além dos prejuízos imediatos à saúde, eles ainda atrapalham a comunicação com os deuses. E o mais importante para que se tenha saúde é estar em constante comunicação com as divindades⁷⁹, principalmente para curar as doenças do espírito. Os alimentos mais prejudiciais para isso são: sal, açúcar branco, gordura, café, carne de gado e produtos industrializados, além do consumo de cigarros e bebidas alcoólicas.

Os *karaí*, como são chamados os xamãs Mbyá-Guarani, são os responsáveis pela prevenção e cura das doenças dos indivíduos deste grupo. Para isso eles precisam estar constantemente em comunicação com a esfera do sagrado. Assim, para os *karaí* as regras alimentares são ainda mais rígidas. Além dos cuidados alimentares que todos os indivíduos devem manter, eles não devem comer qualquer tipo de carne, com exceção do *pirá* (peixe) que pode ser consumido, mas em pequena quantidade e em raras ocasiões (Vietta, 1992). Contudo, em campo estas restrições alimentares não são observadas. Realizei várias refeições

⁷⁷ Os Mbyá-Guarani, jovens ou velhos, conhecem as funções terapêuticas de “todos” os seus alimentos. Segundo eles foi *Nãnderú* quem ensinou-lhes as propriedades terapêuticas dos alimentos, um pouco antes de deixar esta terra.

⁷⁸ Tive a oportunidade de entrar na *opy* da aldeia de Itapuã, antes de sua “inauguração”. No seu interior haviam panelas com alimentos que estavam sendo consumidos por uma mulher que se recuperava de uma cirurgia. Especulo que na preparação dos alimentos na *opy* seja empregado o fogo feito com o aparelho ígneo, o próprio *Nãnderú*, para cozinhar os alimentos.

⁷⁹ A fumaça do tabaco desempenha a função de abrir caminho para a comunicação com as divindades (H. Clastres, 1978).

com um Mbyá-Guarani que é *karai*, e ele consome a carne de vários animais como lebre, tatu, ouriço, pato, galinha, porco, etc. Ele também consome produtos de origem *juruá*, como arroz, macarrão, café, carne de gado, etc., justificando que atualmente não tem outras opções. Ocorre apenas uma limitação da quantidade de comida ingerida. Segundo este informante, esta limitação não é ele que faz, é o próprio *Ñanderú* que faz com que eles (os *karai*) não sintam muita fome, não conseguindo comer muito. O fato de não sentirem tanta fome é explicado porque eles se alimentam preferencialmente de bons pensamentos e sabedorias⁸⁰.

Não são apenas os *karai* que comem pouco. Todos os Mbyá-Guarani que observei se alimentando ingeriram porções muito pequenas de comida, em comparação com a quantidade ingerida pelos *juruá*. Mas os *karai* comem menos ainda. Eles explicam isso pelo consumo da erva-mate, que lhes tira a fome. Todas as vezes que passei o dia na aldeia de Itapuã tive que tomar um café-da-manhã reforçado e ainda levar uma merenda na mochila, pois a quantidade de comida oferecida aos convidados também é pouca, não deixando de ser boa.

Mesmo contendo uma série de proibições, a alimentação Mbyá-Guarani oferece uma vasta possibilidade de pratos. Algumas destas possibilidades são mais agradáveis ao paladar dos Mbyá-Guarani do que outras. Seguramente as comidas mais apreciadas são as que contêm o milho (*avati*) como ingrediente principal. O milho é uma planta sagrada para os Mbyá-Guarani, utilizada em rituais, como o batismo do milho verde. Egon Schaden (1962) chega a afirmar que a religião dos Guarani é a religião do milho. Muitas são as comidas elaboradas a partir do milho.

Os *Mbodjapé* são pequenos pães ou bolos de milho maduro moído (*avati cui*) assados diretamente no borralho. A massa do *mbodjapé* é feita com esta farinha de milho, água e sal. Ela é acomodada sobre as cinzas e restos de brasas da fogueira e coberta por mais cinzas e restos de brasas. Quando o *mbodjapé* já estiver assado (depois de um tempo que só eles

⁸⁰ Como foi exposto na seção 2.1, as Belas Palavras também são um alimento para os Mbyá-Guarani.

sabem) eles o retiram das cinzas, dão uns tapinhas e algumas assopradas para tirar o excesso das cinzas, e logo já são partidos e comidos.

Informações dão conta que o *mbodjapé* só pode ser preparado com o *avati ete*. Dessa forma, este bolo só pode ser feito quando eles dispõem do *avati ete* produzido em suas roças. É possível fazer o mesmo pão com o “milho *juruá*”, que pode ser adquirido no comércio em qualquer época do ano. Neste caso ele não é chamado de *mbodjapé*, é simplesmente chamado de pão ou bolo. Esta informação precisa ser relativizada, pois nas aldeias do Cantagalo e do Ñacapetum eu vi um pão de farinha de trigo, água e sal, assado também no borralho, que igualmente foi chamado de *mbodjapé*. Trata-se de uma variante do tradicional *mbodjapé*, no qual a farinha de *avati ete* foi substituída pela de trigo⁸¹ mantendo o mesmo nome. Desta forma ambos são chamados de *mbodjapé*, sendo o *mbodjapé* tradicional preparado com o *avati ete* socado no pilão.

O *mbodjapé* é um dos principais alimentos consumidos no “café-da-manhã” dos Mbyá-Guarani, sendo normalmente assado no dia anterior. Ele é consumido acompanhado de alguma bebida, como o chimarrão ou o “café preto”. Também com o milho tradicional são preparados: a *rorã*, que é a farinha de milho fervida, a polenta; a *orá* é a polenta preparada bem seca e dura; a *rorã ñandé* é uma polenta feita com milho verde; e o *chipá* (ou *chipái*) que é um bolinho pequeno, redondo e chato, com massa semelhante ao *mbodjapé*, de farinha de milho ou de trigo, que em vez de ser assado é frito.

O milho é o ingrediente principal para a preparação do *cagueji*, bebida muito apreciada entre os Mbyá-Guarani, com funções terapêuticas e rituais. Informações preliminares, e também bibliográficas davam conta que apenas as mulheres sabiam como preparar esta bebida. Nem *Ñanderú* (que é homem “macho”) sabia os segredos da preparação desta bebida. Ela só podia ser preparada por meninas menores de doze anos, que mastigavam

⁸¹ A farinha de trigo é categorizado como uma comida de *juruá*, não pertencendo ao grupo de alimentos tradicionais dos Mbyá-Guarani, sendo assim negativamente valorado.

o milho verde e o cuspiam em um coxo que era levado para fermentar na *opy*. Este processo é complicadíssimo, levando mais de vinte e quatro horas para cozer a bebida. Segundo um dos meus interlocutores, o *cagueji* só é feito em algumas ocasiões, senão a comunidade viveria sempre alegre e esqueceria de rezar e trabalhar.

Em campo estas informações não foram confirmadas. Os homens sabem muito bem como preparar o *cagueji*, inclusive passam a receita, e o preparam de vez em quando. A explicação para isso é que qualquer pessoa pode prepará-lo, desde de que tenha o corpo limpo e seja uma pessoa “respeitada”⁸². A receita é simples: o milho é socado no pilão (não tem nada disso de ser mastigado!) e depois cozido em bastante água e fogo bem baixo, durante duas ou três horas. Então ele é deixado para fermentar em um recipiente fechado, por uns dois ou três dias. Ele fica bem “docinho” e “fortinho”. Seus efeitos se assemelham aos das bebidas alcoólicas, mas pode ser ingerido sem nenhum problema por que é “natural”. As crianças gostam muito dessa bebida, consumindo-a sem qualquer tipo de restrição.

Fica bêbedo também. O *cagueji* é nossa bebida. Deixa dois três dias, já fortinho, dá assim a mesma coisa que bebida de álcool, essa é natural (Mbyá-Guarani, 09/07/2005).

Pode tomar todo o dia, ou senão de manhã, senão de meio-dia ou de tarde. A hora que quiser, né? Não tem ... Ele é o dono do *cagueji*. Criança gosta (Mbyá-Guarani, 09/07/2005).

Quando não se tem o *avati* para preparar o *cagueji*, este pode ser feito com o milho do *juruá*, sendo o gosto quase o mesmo. Entretanto, este não possui as propriedades rituais do *cagueji* feito com o *avati*, mas serve para agradar o paladar, saciando os desejos dos Mbyá-Guarani. Este procedimento é adotado com frequência, inclusive algumas vezes levei o milho *juruá* para eles fazerem o *cagueji*. Esta bebida também pode ser preparada adicionando batata-doce ao milho, sendo chamada então de *cagueji obaipy*.

O *cagueji* tem a propriedade de limpar o corpo das impurezas, deixando-o leve e perfeito para atingir o *aguyje*. Ele também auxilia na comunicação com as divindades, sendo

⁸² Para os Mbyá-Guarani uma pessoa é “respeitada” quando vive de acordo com os preceitos religiosos do grupo.

de consumo obrigatório para os *karai*. Fecha-se, assim, um círculo, pois para preparar o *cagueji* é preciso ter o corpo limpo e seguir os preceitos religiosos Mbyá-Guarani e o consumo do *cagueji* limpa o corpo e facilita a comunicação com os deuses. Eles têm que tomar o *cagueji* para poder fazer mais *cagueji*. O *cagueji* também é um dos marcadores da identidade étnica dos Mbyá-Guarani, sendo chamado de “nossa bebida”.

O consumo da erva-mate (chimarrão) também auxilia na purificação do corpo. Mas a sua principal finalidade é aumentar a resistência à fadiga e amenizar a fome, possibilitando que os Mbyá-Guarani, em geral, comam menos e, assim, tornem os seus corpos perfeitos para alcançar a Terra Sem Mal⁸³. A erva-mate, também conhecida por “chá do Paraguay” ou *yerba*, chamada pelos Mbyá-Guarani de *caa*, e com nome científico *Ilex paraguariensis*, era coletada antigamente em estado selvagem nas florestas próximas às aldeias. Mas, os Mbyá-Guarani não a consumiam diariamente. Só com o advento dos Jesuítas é que o seu consumo passou a ser diário. Os jesuítas incentivaram os índios a substituir o consumo do *cagueji* pelo consumo da erva-mate, pois o *cagueji* era considerada uma bebida “demoníaca”. Segundo Lugon (1977) o hábito de tomar a 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* 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).

Além disso, esta planta, domesticada pelos jesuítas, passou a desempenhar importante função comercial⁸⁴. Atualmente a erva-mate é bebida nacional de argentinos e paraguaios e regional no sul do Brasil (Lugon, 1977). Ocorre que atualmente a pobreza ecológica das aldeias Mbyá-Guarani não lhes faculta mais a coleta desta erva, devendo ser adquirida no comércio adjacente. Isso é motivo de grande indignação, pois os brancos se “adonaram” dela

⁸³ A erva-mate contém carboidratos, proteínas, potássio, ferro, cálcio, vitaminas A, B2 e C. Também contém flavonóides que lhe dão a propriedade antioxidante.

⁸⁴ “O chá do Paraguai ou erva-mate forneceu desde os primeiros tempo 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).

e agora os Mbyá-Guarani tem que comprar a sua própria bebida⁸⁵.

A palmeira *pindó* é outra planta muito importante para os Mbyá-Guarani. Ela foi a primeira de todas as palmeiras que existem atualmente. Ela existe desde a primeira terra. Segundo os Mbyá-Guarani, o mundo em que vivemos é sustentado por cinco palmeiras *pindó*, que representam os quatro pontos cardeais e o centro do mundo. Ela é uma planta sagrada, e segundo Pierre Clastres a palmeira *pindó* simboliza a nervura dos corpos dos Guarani: “A *pindó* é a nervura de nosso corpo. Se ela não nos for favorável, então as coisas irão mal, meu filho” (P. Clastres, 1990). Também é uma fonte de alimentos muito apreciados pelos Mbyá-Guarani.

Pindó era foi a primeira que existia mesmo. Só um *pindó*. Só um palmeira. Lá não sei aonde, da ponta do primeiro que construiu o mundo de... Tem *pindó*. Daquele ... Desses daquele ali. E a semente tudo ... Tudo como eu disse ... Espalhado com o vento, né? Vai em toda parte. A mesma coisa como a árvore como essa aí. Essa semente vai madurar e quando vem o vento forte leva no ar e leva. Esse vai nascer pra não sei aonde, a semente (Mbyá-Guarani, 09/07/2005).

A palmeira *pindó* é utilizada para fazer uma série de alimentos⁸⁶. Os seus frutos podem ser comidos crus. Podem ser triturados no pilão e usados para fazer um suco, bastante doce, que engorda e mata a fome. Este suco é exposto ao sol antes de ser consumido, adquirindo um gosto semelhante ao “caldo de limão”. Também podem ser comidos crus, podem ser triturados no pilão e adicionados com água para a fabricação de uma bebida bastante doce. Estes frutos são coletados no chão quando caem de maduros, mas também vi utilizarem-se de escadas para colher todo o cacho das frutas.

Uma série grande de pratos são preparados com os ingredientes da palmeira *pindó*. Da parte terminal do caule da palmeira, onde começam a ramificar as folhas, é extraído um palmito (*jejy*), imensamente apreciado pelos Mbyá-Guarani. Este é utilizado em vários pratos,

⁸⁵Na aldeia do Cantagalo um morador está iniciando o plantio de algumas árvores de erva-mate no quintal da sua casa, com o intuito de produzir a sua própria erva e romper com esta dependência com o comércio “dos brancos”.

⁸⁶ As suas folhas também são utilizadas para telhar as casas, como esteiras e como matéria prima para a confecção de artesanato. A sua madeira também é bastante aproveitada, inclusive na construção de casas.

sendo que o mais comum é comê-lo bem picadinho frito em banha de porco. Segundo meus informantes esse palmito é “mais gostoso que a couve e o repolho”, e é bem “molezinho”, diferente dos demais palmitos. Também do tronco da palmeira *pindó* é obtida uma “água” que é utilizada para temperar as comidas. Para obter essa água é preciso escavar o tronco da palmeira.

É. Fazem um cocho como esse ali, um cocho bem direitinho e deixa um dia ali, e depois quando tu vem amanhã tá cheio de água, dele mesmo. E dali pode juntar. Tudo com isso não tem ... Pensa que ... O branco pensa que nós temos se criamos assim por si em cima da terra. Não foi! Isso aí foi sabedoria do Deus. O criação do Deus pros índios brasileiros. Primeiros habitantes de tudo foram os índios (Mbyá-Guarani, 29/05/2005).

O consumo da palmeira *pindó* traz mais saúde para os Mbyá-Guarani, pois é uma comida limpa. Para que obtenham o palmito e a água de seu tronco é preciso derrubar esta palmeira sagrada. Como já não encontram mais as palmeiras *pindó* nas matas das aldeias, muitos Mbyá-Guarani estão plantando mudas desta planta sagrada nas proximidades das suas casas, sonhando em transformar os seus pátios em grandes “pindobais”. Há também a transferência das mudas encontradas no mato para a proximidade das suas casas. As *pindó* que crescem no mato não têm dono, mas as que são plantadas perto das casas passam a ter.

Em uma caminhada no mato da aldeia do Ñacapetum, na expectativa de encontrar um tubérculo, acabei arrancando do solo, sem saber, uma pequena muda de *pindó*. O Mbyá-Guarani que nos acompanhava, quando percebeu, veio correndo em minha direção e, com muita rapidez, replantou a muda, aproveitando para limpar a terra em sua volta. Quando ele terminou, percebi que estava ofegante e nervoso. Questionado, ele apenas respondeu que as *pindó* são muito importantes para os Mbyá-Guarani.

O mesmo aproveitamento é feito com as palmeiras butiá, os butiazeiros, mas estes não são sagrados e não têm o mesmo sabor da *pindó*. Para que se possa aproveitar o palmito desta palmeira é preciso derrubar a planta ainda jovem, antes que ela dê frutos.

Outras plantas, também com vasta importância simbólica, são bastante consumidas

pelos Mbyá-Guarani, mas em menor escala, como a batata-doce, o amendoim, a abóbora, etc.

Os Mbyá-Guarani consomem um grande número de frutas. Dentre estas, as mais apreciadas são as mais doces. Os Mbyá-Guarani gostam de tudo muito doce. Eles se orgulham das suas espécies tradicionais porque são mais doces que as espécies dos *juruá*. Isso é sempre destacado. A sua variedade de milho é a mais doce que possa existir, a batata-doce também, etc. A batata-doce assada e adoçada com mel parece ser uma das melhores iguarias da culinária Mbyá-Guarani. Mas isso também pode ser justificado pela ausência de irrigação em suas lavouras, pois quanto menos irrigado, mais doce é o fruto. Voltando às frutas, as variedades mais doces são também as mais plantadas em suas roças, principalmente a melancia, o melão e a cana-de-açúcar⁸⁷.

Percebe-se entre os Mbyá-Guarani uma preferência pelos alimentos assados em detrimento dos alimentos cozidos. Os alimentos assados têm menos gordura do que os alimentos cozidos, auxiliando na perfeição dos corpos para atingir o *aguyje*. Entretanto, este não é o principal argumento para justificar a preferência pelos alimentos assados. O fato de assar os alimentos, principalmente os vegetais, mantém intacto o sabor destes, mantém a sua doçura. Já, segundo os Mbyá-Guarani, os alimentos cozidos tem o seu sabor completamente alterado.

A literatura sobre os Mbyá-Guarani, bem como a literatura indígena em geral, que traz informações espaçadas sobre a alimentação, não faz nenhuma referência ao consumo de doces por estes grupos. Câmara Cascudo (1972) chega a afirmar que os grupos indígenas brasileiros não produziam nenhum tipo de doce. Catharino, que realizou ampla pesquisa bibliográfica sobre os grupos indígenas brasileiros, 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).

⁸⁷ Os Mbyá-Guarani cultivam uma espécie de cana-de-açúcar que eles consideram tradicional de sua etnia, chamada de *taquareté*, a taquara verdadeira. Mas, em suas roças são encontradas as canas da mesma variedade que os *juruá* cultivam, e esta é igualmente chamada de *taquareté*.

Baseado nestas informações fiquei muito surpreso quando os Mbyá-Guarani me relataram a existência de uma série de doces (*eaeheã*) “tradicionais” dos Mbyá-Guarani que possuem, inclusive, mitos de criação. Quando questionei-os sobre como seria possível fazer doces sem conhecer o açúcar, eles deram boas risadas e responderam que o açúcar é desnecessário, que as próprias frutas utilizadas na elaboração dos doces já eram doces o suficiente. Além disso, quando se desejava dar mais uma adoçada no doce podia ser utilizado o mel. Estes doces podem ser feitos a partir de um grande número de frutas, sendo mais apreciados os de melancia, goiaba, abacaxi, laranja, batata-doce e abóbora. Atualmente os doces são feitos com frequência nas aldeias, só que em vez do mel, que não pode mais ser coletado, é empregado o açúcar. Se for com açúcar mascavo é mais saudável. Mas, eles constantemente afirmam sentir saudades do gosto do mel.

Tratam-se, principalmente de doces de tacho⁸⁸, e geléias. Contudo, na preparação dos alimentos tradicionais dos Mbyá-Guarani, o milho, a batata-doce, o aipim, que são enaltecidos pela sua doçura, também podem ser classificados como doces quando são simplesmente assados. No final das contas a grande maioria das comidas tradicionais dos Mbyá-Guarani tem sabor adocicado. É possível que reste como “salgado” apenas as carnes.

É evidente que os portugueses contribuíram decisivamente para o caráter doceiro do Brasil, mas diante destas informações, seria interessante uma investigação mais aprofundada sobre as influências também das culinárias indígenas na caracterização dos doces brasileiros.

Conforme comentado acima, o que é Mbyá-Guarani é bom, o que é do “branco” é ruim. Isso é facilmente perceptível na questão da alimentação. Mas o produtos dos *juruá* que são considerados “mais ruins ainda” são os alimentos industrializados que, além de possuírem fórmulas desconhecidas, e portanto potencialmente impuras, são criados, produzidos e comercializados pelos *juruá* e para os *juruá*. O açúcar cristal, por exemplo, é do branco e faz

⁸⁸ Informações sobre o nostálgico modo de produção dos doces de tacho podem ser encontradas em Maciel (2002).

mal porque é misturado com pedras moídas, enquanto que o açúcar “marrom” faz bem porque é dos Mbyá-Guarani, é mais gostoso e é natural⁸⁹. Este é o discurso reinante. Contudo, na prática percebe-se um consumo regular de produtos como: salgadinhos, biscoitos, balas, picolés, refrigerantes, leite em pó, óleos vegetais, etc. Desde o início do contato com os “brancos” eles estão se acostumando a comer essas “coisas”.

E depois que nós criemos, entremos no meio do branco, aí nós temos compreendemos como é que é esse aí. A gente tá experimentando depois acostuma, né? O pequeno como esse aí, o gurizinho, já às vezes chega, às vezes trazem junto com o pãozinho, né? Agradece. Agrada o pequeno. Às vezes chega o padre, “ó trouxe um presentinho, experimenta isso, é bom”. Então ... Por ali. Então termina aquele que é nosso natural. É! (Mbyá-Guarani, 02/06/2005).

Embora os seus alimentos Mbyá-Guarani sejam os mais gostosos, o gosto dos alimentos do *jurua* é bastante tolerado. Um Mbyá-Guarani certa vez me pediu para que eu lhe levasse arroz e macarrão, sob o argumento de que “às vezes é bom sentir um gostinho diferente”. Quando questionei os Mbyá-Guarani sobre as comidas que mais gostavam, um respondeu que era feijão-com-arroz (arroz é comida *jurua*) e um outro respondeu que era maionese. Todavia, todos estabelecem uma forte dicotomia entre as comidas de Mbyá-Guarani e as comidas de *jurua*. Mesmo aqueles que apreciam as comidas de *jurua* fazem rígidas diferenciações entre as duas categorias. Ambas são gostosas, mas a dos Mbyá-Guarani é mais gostosa⁹⁰. E além disso a comida *jurua* faz mal, enquanto que a comida dos Mbyá-Guarani só faz bem.

As crianças de Itapuã são as consumidoras mais expressivas dos produtos industrializados, principalmente de “porcarias” como salgadinhos e doces que são comprados no “varejão” próximo à aldeia. O cacique chegou a vender picolés no verão. Sempre que

⁸⁹ O uso do açúcar mascavo teve início recentemente, depois que os Mbyá-Guarani não conseguiram mais obter o mel para adoçar os seus alimentos. Mesmo assim ele é considerado um alimento tradicional dos Mbyá-Guarani. Porém, devido a questões econômicas e de acesso a este produto, o açúcar branco atualmente é o mais utilizado.

⁹⁰ Na seção sobre a preparação dos alimentos Mbyá-Guarani serão analisados mais algumas questões referentes ao gosto.

visitei uma determinada família nesta aldeia, as crianças vieram me oferecer o artesanato que elas mesmos tinham feito. Nas ocasiões em que comprei algum artesanato, elas mal pegaram o dinheiro e já saíam correndo em direção ao “varejão” para comprar salgadinhos e doces. Observando o consumo destes salgadinhos percebe-se que elas só comem salgadinhos com sabor de milho, evidenciando prevalência do gosto deles pelo milho. Por outro lado, esse comportamento atenua a dicotomização entre os alimentos Mbyá-Guarani e os alimentos *juruá*, pois o milho é um produto originariamente Mbyá-Guarani.

O consumo destes alimentos impuros pode, e deve, ser amenizado pelo consumo de alimentos que limpam o corpo, como o *cagueji* e o *caa*. Uma outra forma de limpar o corpo, tirando inclusive o excesso de sal e as doenças, é se movimentar ou se expor ao sol para que o corpo sue.

É, para a saúde. Suor não é ruim. O suor de calor esse quando corre a água do corpo sai toda a água de sal. E sai as doenças junto. As doenças saem para fora. Claro que sim! Agora ficou na sombra toda vida, não faz nada, fica com todas as doenças no corpo (Mbyá-Guarani, 02/06/2005).

Vimos que as escolhas dos alimentos dos Mbyá-Guarani são influenciadas por preceitos religiosos, pelo gosto e pela afirmação de sua identidade étnica. Tudo isso também está relacionado com as formas de preparar e consumir os alimentos, que serão abordadas a seguir.

3.5.2 – O fazer e o comer.

Nesta seção serão abordados como, quando e quem prepara os alimentos na sociedade Mbyá-Guarani, quais os utensílios utilizados para isso e como, quando e com quem são realizadas as refeições. Estas também estão recheadas de especificidades desta parcialidade

étnica, servido como um elemento que os diferenciam dos demais grupos.

Informações bibliográficas davam conta que, após o casamento, quando o casal vai morar em uma outra casa, este cultivaria a sua própria roça, teria o seu próprio fogo, suas próprias panelas e prepararia os seus próprios alimentos. Isso se confirma em parte no campo. Mas, também existem os casos, julgo que sejam os mais numerosos, em que são formadas unidades que envolvem duas ou mais famílias elementares para o cultivo e preparação dos alimentos. Assim, é comum que pais, filhos, irmãos, genros, sogros, etc. cultivem em conjunto uma mesma roça e também preparem e consumam conjuntamente os produtos cultivados.

Na aldeia do Ñacapetum ficamos hospedados na casa de um casal Mbyá-Guarani, bastante jovem e com dois filhos pequenos. Estes residem bem próximos da casa do pai da esposa e com ele produzem e se alimentam. Na casa deste casal não tem marcas de fogo no chão, o teto não está enegrecido, não foram encontradas panelas, pratos ou qualquer outro utensílio culinário, nem qualquer tipo de alimento, evidenciando que eles não preparam qualquer tipo de alimento em sua casa. Todas as suas refeições são feitas na casa do pai da esposa.

Não existe uma regra que estabeleça a patrilocalidade ou a matrilocidade. O casal tem a oportunidade de escolher se irá morar próximo à casa dos pais do marido ou dos pais da esposa. Esta escolha geralmente é definida a favor daquele que goza de maior prestígio. Também pode-se escolher morar distantes de ambos, constituindo uma nova unidade produtiva. Mas isso não é nada definitivo. Como os Mbyá-Guarani sempre estão migrando de uma aldeia para outra, a constituição das unidades produtivas está sempre sendo alterada, recebendo e/ou perdendo membros.

Assim, na maioria dos casos, os alimentos são produzidos, preparados e consumidos em grupo. As mulheres Mbyá-Guarani são responsáveis pela preparação dos alimentos. Todas

as mulheres da unidade doméstica participam do ato de cozinhar, inclusive as meninas. Se na unidade só tiver uma mulher ela cozinhará sozinha.

Apesar de “não se meterem a cozinhar”, os homens afirmam dominar amplamente esta técnica. Eles estão constantemente sentados em torno do fogo, junto com as mulheres que estão cozinhando. As vezes até “dão uma ajudinha”. Uma noite presenciei um homem, que nem pertencia àquela unidade doméstica (era apenas uma visitante) assar carne e batata-doce para a janta do grupo, sem que nenhuma das muitas mulheres participasse. Ele chegou, sentou junto à fogueira e tomou conta da preparação, sem que houvesse qualquer conversação quanto à isso. Isso foi uma exceção, pois em geral são as mulheres que cozinham.

Quando se trata de preparar os alimentos tradicionais dos Mbyá-Guarani existe uma limitação das possibilidades em função da época do ano. Assim, quando se está na época de colher a batata-doce, por exemplo, esta será o alimento mais consumido neste período. Passado o período, a batata-doce não será mais consumida até que se colha uma nova safra. Como existem coincidências na época de amadurecimento de vários produtos, sempre é possível preparar vários tipos de alimentos. São as mulheres que decidem o cardápio que será preparado. Todavia, este deve agradar a todos os indivíduos, principalmente se o cardápio consistir em um único prato. O desejo das crianças parece ter mais importância do que o dos adultos. Sempre que possível é atendida a sua vontade.

Ela que sabe o que que gosta. [risos]. Às vezes pergunta o carne, né? É, sendo com carne, pouquinho, pouquinho. Às vezes a criança não quer o pai também não vai forceja de comer. Também procura o pequeno que quer comer carne, frito, assado, né? E faz aquele e o grande come também, né? Para agradar as crianças (Mbyá-Guarani, 09/07/2005).

As mulheres Mbyá-Guarani sempre cozinham em fogos à lenha, feitos no chão. Com exceção de uma família que possui um fogão montado com tijolos e coberto com uma chapa de fogão à lenha, todas as outras que observei cozinham direto nas fogueiras. O local destas pode variar, dependendo da ocasião. Pode ser feita pelo pátio (*oka*), mudando constantemente

de lugar. Podem ser feitas dentro das casas (*oga*), em dia de chuva ou com muito vento frio. Pode ser feita na beira do rio, em dia de pescaria ou de lavar as roupas. Também pode ser feita na roça, para alternarem o trabalho na roça com a preparação da comida. Enfim. Na aldeia de Itapuã presenciei uma família fazendo a fogueira e cozinhando junto aos tocos que devem ser queimados para limpar a terra para o plantio, “matando dois coelhos com uma cajadada só”. Na aldeia de Itapuã, na maioria das vezes a fogueira é acesa pelo pátio em torno das casas. Já na aldeia do Ñacapetum, onde a maioria das famílias possui casas



*Fazendo o chipá na fogueira
* foto cedida pela equipe do INRC*

novas fornecidas pelo poder público, a maior parte das fogueiras é acesa nas áreas cobertas que se prolongam em frente às casas. O cozinhar em fogueiras é um distintivo dos Mbyá-Guarani. Os Mbyá-Guarani fazem suas comidas em fogueiras e os *juruá* em fogões. Esta diferença foi sempre lembrada quando os instiguei a diferenciar as suas comidas (*orerémbiú*) das comidas dos *juruá*.

É em torno da fogueira, onde quer que ela esteja, que ocorrem a maioria das atividades femininas e infantis. Diferentemente da nossa sociedade em que, na maioria das vezes, cozinhamos em um período de tempo antes das refeições e depois nos ocupamos com outras coisas, entre os Mbyá-Guarani as atividades culinárias podem ser observadas nos mais variados horários do dia. A preparação de uma comida pode ser iniciada num dia, deixada de lado e só ser completada no dia seguinte.

Durante um dia que passei na aldeia de Itapuã pude acompanhar a preparação de um bolo de milho verde. Pela manhã, depois de preparar o café-da-manhã da família, uma mulher “A” sentou-se no chão, em frente à casa, e começou a ralar o milho verde em um ralador que consistia em uma lata de óleo com vários furos feitos com um prego. Ao seu lado uma mulher

“B” empenhou-se em tirar os grãos das vagens secas de feijão. A mulher “A” terminou de ralar o milho e o deixou em uma bacia por ali mesmo, e foi preparar um chimarrão. Ambas pararam para tomar o chimarrão e descansar um pouco. Depois, a mulher “A” foi tirar as vagens do feijão enquanto que a mulher “B” foi caminhar um pouco. A mulher “B” voltou com uma outra mulher “C” e as três ficaram um tempo conversando, sempre tendo que espantar os animais que insistem em querer comer os alimentos que no momento estão acomodados no chão. A mulher “A” foi então assar a carne para o almoço, que seria servida com a batata-doce assada nas primeiras horas do dia. Enquanto isso as mulheres “B” e “C” armazenaram o feijão em garrafas PET. A mulher “C” foi embora e as mulheres “A” e “B” entraram na casa. Um tempo depois, quando o marido solicitou, a mulher “A” saiu da casa para servir o almoço. Ela não almoçou conosco, voltou para dentro de casa. Depois do almoço a mulher “A” foi até uma torneira não muito distante e lavou a louça. Esta voltou ao pátio no meio da tarde para preparar a massa do bolo com o milho verde que havia sido ralado pela manhã. Este bolo só foi assado no final da tarde, para ser consumido no outro dia. A mulher “B” só voltou ao pátio no final da tarde, e continuou a tirar os feijões das vagens.

As mulheres cozinham com ar despreocupado. Tudo parece ser muito fácil e tranqüilo. A extrema destreza que elas possuem em manejar grandes panelas quentes, equilibrá-las sobre as lenhas da fogueira, organizar o fogo, etc., retira qualquer dificuldade da tarefa de cozinhar. Isso tudo muitas vezes é realizado ao mesmo tempo em que os filhos são amamentados (com uma mão se cozinha e com a outra se segura uma criança). As mães Mbyá-Guarani nunca se separam dos seus filhos pequenos. Esta destreza é percebida



Mulheres cozinhando

em todas as mulheres, mesmo entre as mais jovens, já que desde muito pequenas as meninas

são socializadas neste meio. Elas costumam brincar de “cozinheira”, mas com panelas, alimentos e fogo de verdade⁹¹. Na aldeia da Lomba do Pinheiro pude acompanhar uma menina de três ou quatro anos de idade, sozinha, fritando um ovo na fogueira, demonstrando bastante familiaridade.

O domínio de uma série de técnicas também facilita a preparação dos alimentos. Cito, como exemplo, a preparação dos *chipá* (ou *chipatî*), pequenos bolos redondos e chatos feitos com farinha de milho ou trigo, água e sal e fritos em óleo bem quente. Rapidamente as mulheres misturam todos os ingredientes em uma bacia e sovam até obter uma massa semelhante à de pão. Depois equilibram uma panela de ferro com fundo arredondado sobre os troncos da fogueira e colocam o óleo para esquentar. Então passam a retirar pequenos punhados da massa e com rápidos movimentos de pressão entre as palmas das mãos formam pequenos discos. Estes são postos um à um para fritar. Para virar os bolos pegam qualquer graveto, que está atirado por ali mesmo. Enquanto um bolo frita é preparado o disco de massa do próximo bolo. O bolo é retirado com o auxílio do graveto e aparado com o auxílio do próximo disco de massa, absorvendo o excesso de óleo. Depois, os bolos já fritos vão sendo acondicionados na mesma bacia onde está a massa. Tudo isso foi feito enquanto a cozinheira amamentava uma criança. Parece fácil. Observei bem e tentei repetir o procedimento em casa. Foi muito complicado. Os discos de massa ficaram com formatos estranhos, a panela não queria parar quieta sobre o fogo, chegando até a virar, a fumaça atrapalhava que eu os virasse e os tirasse do óleo e ainda queimei alguns dedos. Mas até que deu para comê-los.

Não existem medidas para a quantidade dos ingredientes que são utilizados na preparação dos pratos. Tudo é “feito à olho”. Eu tinha bastante interesse em anotar as receitas

⁹¹ O local onde fica o fogo, podendo ser estendido à todo o pátio da casa, é um lugar de predominância das mulheres. Já o mato próximo das casas da aldeia, onde ocorre a caça e a coleta de outros alimentos e matérias primas, é um lugar de maior incidência masculina. Esta divisão de ambientes e atividades começa quando as crianças ainda são bem pequenas, podendo ser percebida em suas brincadeiras. Se as meninas brincam com panelas de verdade junto à suas mães, os meninos brincam com as ferramentas (verdadeiras) que homens utilizam, por exemplo machados, cuidam dos animais domésticos e, com oito ou nove anos, já acompanham os seus pais em excursões ao mato para a prática da caça e da coleta..

das comidas Mbyá-Guarani, mas isso atrapalhou tudo. As mulheres não sabem dizer quantas xícaras disso ou quantas colheres daquilo tem que ser utilizadas. Elas sabem quando a mistura está “no ponto certo” pela cor, pela consistência, pelo gosto, etc. As mulheres Mby-Guarani também não trocam receitas entre si pois, segundo elas, todas já sabem fazer todos os pratos da culinária Mbyá-Guarani. Aprenderam praticando quando ainda eram bem meninas. A forma de preparação de cada comida é muito bem guardada na memória. E estas não são poucas, basta lembrar que cada tipo de caça tem uma maneira específica de ser preparada.

Para os Mbyá-Guarani existem fortes diferenças entre as suas formas de preparar os alimentos e as formas dos *juruá* de preparar os seus alimentos. Esta diferença é bastante forte mesmo quando os ingredientes utilizados são dos *juruá*. Quando estive hospedado na casa sede do projeto Inventário Nacional de Referências Culturais dos Mbyá-Guarani, em São Miguel das Missões, tive a difícil tarefa de cozinhar para uma família Mbyá-Guarani que também estava hospedada lá. Fiz um arroz-com-galinha, uma “galinhada”. Eles comeram muito pouco, reclamaram bastante do sal e logo depois do almoço foram comprar frutas porque estavam com fome. Mas a “galinhada” nem tinha ficado tão ruim. Dois dias depois eles voltaram à casa sede do projeto, quando eu me preparava para fazer outra “galinhada”. Os Mbyá-Guarani protestaram. Entretanto, como era domingo à noite, o comércio estava fechado e só tínhamos os ingredientes para fazer a tal “galinhada”, eles acabaram concordando sob a condição de que a mulher Mbyá-Guarani cozinhasse “do jeito dos Guarani”. Eram exatamente os mesmos ingredientes, a mesma panela, o mesmo fogão, mas agora iria ser “do jeito dos Guarani”. Ela cortou o frango em pedaços menores e pôs para fritar, junto com a cebola. Quando este estava mais ou menos frito ela colocou o arroz em uma bacia com água, depois tirou com as mãos apenas os grãos de arroz e os colocou na panela onde o frango estava fritando. Esperou pouco tempo e acrescentou a água, na qual tinha sido mergulhado o arroz, na panela. E deixou-o cozinhar. A “galinhada” da mulher

Mbyá-Guarani ficou mais “suculenta” e com menos sal do que a que eu tinha feito dois dias antes. Desta vez eles comeram bastante e depois nem foram comprar frutas. É que esta “galinhada” foi feita “do jeito dos Guarani”.

O entorno da fogueira é também o espaço da sociabilidade. É ali que são preparadas e servidas todas as refeições, onde são realizadas as reuniões familiares e onde são recepcionadas as visitas. Nestes momentos de sociabilidade sempre circula um chimarrão enquanto as pessoas conversam. Sempre tem uma chaleira esquentando água no fogo. Logo após o despertar, quando nasce o sol, os Mbyá-Guarani já se dirigem para a beira do fogo, para tomar chimarrão e contar uns para os outros os seus sonhos. Não existem horários determinados para as pessoas se reunirem em torno do fogo, mas na maior parte das vezes estes coincidem com os horários das refeições.

Relembrando que o paladar dos Mbyá-Guarani aprecia mais os alimentos assados (*bijy*) em detrimento dos alimentos cozidos (*mimoe*) (o cozimento tira o sabor da comida), é comum encontrar junto às fogueiras alimentos sendo assados, principalmente batatas-doce, aipins e milhos verdes. Estes são alojados com casca entre as brasas da fogueira, podendo ser cobertos com cinzas. Depois de um tempo, para que assem uniformemente, estes alimentos são virados de lado, exigindo movimentos precisos para evitar queimaduras. Para verificar se o alimento já está assado os Mbyá-Guarani dão algumas apertadas com os dedos, se a casca estiver macia é sinal de que já está assado.

Segundo Câmara Cascudo (1972), cozinhar é mais difícil que assar. As mulheres Mbyá-Guarani concordam com isso. Em muitas sociedades assar é uma atividade masculina, enquanto que o cozinhar é praticado pelas mulheres. Os cozidos, preparados pelas mulheres, são os alimentos do cotidiano enquanto que os assados, preparados pelos homens, são os alimentos preparados em ocasiões especiais (Lewgoy, 1992; Maciel, 1996; Cascudo, 1972; Lévi-Strauss, 1979). Nestas sociedades percebe-se uma maior valorização dos alimentos

assados do que dos alimentos cozidos. Os Mbyá-Guarani também preferem as comidas assadas, mas estas são feitas diariamente, não apenas em ocasiões especiais, e são feitas pelas mulheres, não pelos homens.

Os Mbyá-Guarani possuem poucos utensílios culinários. Muitos destes são improvisados: raladores são feitos com latas de óleo perfuradas por pregos, tampas de panela são usadas como pratos, embalagens plásticas e tampas de garrafas térmicas são utilizadas como copos, pedaços de madeiras são empregados para mexer a comida enquanto cozinha, facas são utilizadas como garfos, facões da roça são usados para repartir a carne, etc. As panelas, geralmente grandes e de ferro⁹², são em número limitado. Em uma das refeições que fiz com os Mbyá-Guarani do Ñacapetum, meus colegas e eu chegamos um pouco atrasados e eles já estavam com a sua comida quase pronta. Era um macarrão com galinha, feito em uma única panela. Diante da necessidade de alimentar mais quatro bocas (as nossas), eles resolveram fazer também um arroz-com-galinha, cujos ingredientes nós tínhamos fornecido. Para isso, primeiro eles tiveram que consumir o seu macarrão com galinha, pois só tinham uma panela.

Antigamente os Mbyá-Guarani coziavam seus alimentos em panelas de barro. Estas tinham grande durabilidade, eram decoradas e possuíam alças para que pudessem ser retiradas do fogo com mais facilidade, sem queimar as mãos. Segundo os Mbyá-Guarani de Itapuã, também eram confeccionadas chaleiras de barro. Os alimentos eram transportados, armazenados e servidos em porongos ou em cestos. As “colheres” eram feitas de lascas de porongo. As facas eram feitas de fibras de taquara, fáceis de serem confeccionadas, mas de pouca durabilidade. Os meus interlocutores não possuem mais nenhuma panela de barro, pote ou colher de porongo, ou faca de taquara. Os cestos ainda são muito produzidos por este grupo, mas a grande maioria deles se destina ao comércio de artesanato, sendo poucos os

⁹² As panelas de ferro são preferidas às de alumínio porque estas últimas “não duram nada” quando se cozinha na fogueira. Também, segundo os mais antigos, os alimentos preparados nas panelas de ferro se assemelham mais ao gosto dos alimentos preparados antigamente em panelas de barro.

cestos produzidos para uso próprio. As panelas de ferro ou alumínio, os potes, os pratos, os copos, as xícaras de plástico ou de vidro e os talheres metálicos substituíram os antigos utensílios. Ao mesmo tempo que todos reconhecem que os novos utensílios são mais eficientes e de fácil aquisição no comércio, eles justificam o abandono dos antigos objetos em função de não encontrarem mais a matéria prima em suas aldeias. Os Mbyá-Guarani mais velhos relatam sentir saudades do gosto diferenciado que as panelas de barro conferiam aos seus alimentos, inclusive manifestando o desejo de voltar a confeccioná-las.

Dos utensílios culinários antigos, o pilão é o único que ainda é largamente empregado, embora alguns já tenham desistido do seu uso. Estes ficam no pátio das casas, ao ar livre. Tanto o pilão quanto a mão-de-pilão são feitas de madeira. Eles possuem dois modelos diferentes de mão-de-pilão: uma cumprida de cerca de 1,80m e outra curta de cerca de 0,50m. Dependendo da dureza do alimento eles utilizam uma ou outra mão-de-pilão.

Antigamente os Mbyá-Guarani faziam as suas migrações entre as aldeias caminhando. Por isso eles não tinham como levar todos os seus pertences, carregando apenas uma pequena parte. Entre os pertences que eram sempre levados estavam as sementes para o plantio de uma



Crianças pilando

**foto cedida pela equipe do INRC*

nova roça e os utensílios culinários. Atualmente as migrações são realizadas de ônibus⁹³, também impedindo-os de levar consigo grande parte dos seus pertences, mas as sementes e os utensílios culinários continuam sendo levados prioritariamente.

Os Mbyá-Guarani não guardam os seus utensílios e alimentos em armários. É normal que estes sejam colocados em sacos de tecido ou plástico. Estes sacos são normalmente

⁹³ Alguns ainda se deslocam caminhando. Um Mbyá-Guarani natural do Rio Grande do Sul me contou que quando casou, há cinco anos, foi morar na aldeia da esposa, na Argentina. Logo depois ele resolveu voltar com a sua mulher para o Rio Grande do Sul. Esta migração eles fizeram caminhando, pois não tinham dinheiro para a passagem. Na ocasião a mulher dele estava grávida.

pendurados nas vigas das casas ou em pregos postos nas paredes. Objetos maiores, como as panelas, são comumente alocadas pelo chão. Algumas famílias erguem pelo pátio, perto de onde fica a maior parte do tempo a fogueira, pequenas construções com taquaras ou ripas de madeira que se assemelham a prateleira. Ali são guardados os alimentos e as panelas, possuindo também a função de escorredor de louça. Os alimentos só podem ser deixados nesta armação enquanto alguém estiver vigiando, caso contrário os animais podem os comer. Na aldeia de Itapuã a maioria das famílias se utiliza destas “prateleiras”. Já na aldeia do Ñacapetum vi apenas uma, talvez em função das suas casas novas.

Nas refeições Mbyá-Guarani pode-se observar que eles possuem poucos utensílios culinários. Mas isso não significa uma “escassez”, pois da forma que eles comem, o número de pratos, talheres, etc. é o suficiente. Entretanto, quando comensais *juruá* se fazem presentes, os Mbyá-Guarani procuram servir a refeição da maneira dos *juruá*, sendo então insuficientes os utensílios culinários.

Falar das “maneiras à mesa” dos Mbyá-Guarani é no mínimo uma bobagem, pois estes não fazem as suas refeições à mesa. Eles nem mesmo têm mesas. Dependendo do cardápio nem pratos são utilizados. As mulheres repartem os vegetais assados e distribuem uma porção para cada um. Os cozidos são servidos, também pelas mulheres, em pratos, um para cada pessoa. Quando tem carne assada, esta é cortada em porções e é distribuído um pedaço para cada pessoa, ou todos os pedaços são acondicionados em um único prato de onde cada um irá se servir. Somente quando é indispensável os talheres são utilizados, e, na maioria dos casos, estes são colheres. Sempre que é possível os alimentos são levados à boca apenas com o auxílio das mãos. Uns comem antes, outros comem depois, alguns nem comem, outros solicitam mais uma porção. E assim vai indo. Geralmente os homens são servidos primeiro. No caso da presença de comensais de fora, como eu, é feito um esforço para realizar as refeições o mais próximo possível do modelo “ocidental”.

Tive a oportunidade de realizar uma série de refeições em uma mesma casa. Na primeira vez que almocei lá um banco de madeira foi improvisado como mesa dispondo sobre ele dois pratos, um com carne cortada em grandes pedaços e outro com batata-doce, assada e com casca, fatiada com um facão também em pedaços grandes. Não haviam talheres e nos servimos com as mãos. Na segunda vez que almocei com eles eu, apenas eu, recebi um prato e todos receberam apenas um talher, eu recebi uma colher. A cada nova refeição que fiz com eles o número de “apetrechos” foi aumentando. Na última vez fizeram até uma mesa improvisada com uma porta velha tirada não sei de onde. Tudo isso foi feito para que eu pudesse apreciar melhor a boa culinária Mbyá-Guarani, que muito os orgulha. “Pensam que Mbyá é pobre! Que só come porcária? [risos]. NÃO!!! Nós só come comida boa!”.

Todos os alimentos podem ser preparados e consumidos em qualquer horário do dia. Eles comem quando sentem fome. Apenas um Mbyá-Guarani afirmou fazer em horários regulares três refeições por dia. Contudo todos os outros fazem a sua refeição principal por volta do meio-dia, nesta sempre tem algum tipo de carne. Um outro Mbyá-Guarani me relatou que todos, inclusive os animais, devem fazer uma pausa para descansar ao meio-dia. Até o Sol, que é incansável, pára por um breve instante o seu deslocamento ao meio dia para descansar. Já que têm que descansar, eles aproveitam e comem, se estiverem com fome. Alguns tomam o “café-da-manhã”, com *mbojapé*, frutas, café, etc. Outros não comem nada, tomando apenas um mate, que ameniza a fome.

Pelo que foi exposto ao longo deste capítulo percebe-se que, desde a sua obtenção até o seu consumo, a alimentação dos Mbyá-Guarani se diferencia muito da que é vista na sociedade envolvente. Porém, estas especificidades não são consideradas pelos órgãos públicos quando da elaboração de projetos que visam “melhorar” as condições alimentares deste grupo. Estes fatos merecem alguns breves comentários. Para isso serão utilizados, a

título de exemplo, dois projetos da Divisão de Segurança Alimentar da Secretaria do Trabalho, Cidadania e Assistência Social do Estado do Rio Grande do Sul.

Tomei conhecimento destes projetos no Fórum Internacional dos Povos Indígenas, realizado em agosto de 2005, na PUC de Porto Alegre. Numa das seções o Chefe da Divisão de Segurança alimentar, com muito orgulho, afirmou que finalmente os “índios” iriam parar de passar fome e as crianças indígenas não morreriam mais de desnutrição⁹⁴, pois seriam instaladas nas aldeias hortas comunitárias e cozinhas coletivas. Em uma visita à Divisão de Segurança Alimentar descobri que estes dois projetos, elaborados por uma veterinária, tinham originariamente como público-alvo as pequenas comunidades rurais, sendo posteriormente estendido, sem nenhuma adequação, também às comunidades indígenas.

O projeto das hortas comunitárias prevê a construção de estufas para as mudas, adubação do solo, irrigação, uso de fertilizantes, entre outras coisas. Nelas todos os indígenas das aldeias trabalhariam juntos e também consumiriam juntos a produção obtida, em regime de cooperativa.

Já o projeto das cozinhas coletivas prevê a construção de uma grande cozinha e de um grande refeitório, onde seriam preparadas e servidas as refeições para todos os indivíduos das aldeias. As comidas seriam preparadas pelos próprios indígenas, a partir dos produtos cultivados na horta comunitária. As refeições seriam servidas em horários determinados. Fogões industriais, eletrodomésticos, mesas, cadeiras, etc., aparatos completamente estranhos ao sistema Mbyá-Guarani seriam utilizadas neste projeto. Em ambos os projetos, inicialmente seriam ministrados cursos aos indígenas, para que aprendessem como devem plantar as hortas e preparar os alimentos.

Julgo que estes projetos, que inclusive já têm verbas destinadas, não possuem a mínima chance de obter sucesso. Isso se saírem do papel. Os Mbyá-Guarani, que plantam suas

⁹⁴ Esta informação é no mínimo estranha, pois nas aldeias que visitei, nos últimos três anos apenas uma criança morreu, no Ñacapetum, mas atingida por um raio. Não tenho conhecimento se isso ocorre nas outras aldeias. Segundo este diretor, a suposta mortalidade infantil se dá por culpa do governo anterior.

roças em pequenos grupos, sem o uso de adubos, agrotóxicos e irrigação, que preparam seus alimentos na fogueira de maneira singular, em pequenos grupos domésticos, sem horários rígidos para cozinhar e comer, dificilmente deixarão suas práticas de lado para aderir a estes projetos “sem pé nem cabeça”. O pior é que são justamente estas práticas singulares que os responsáveis pelo projeto pretendem modificar pois, segundo eles, elas são terríveis, arcaicas, precárias e anti-higiênicas. Eles têm dó dos “pobres coitados” que “têm” que se alimentar desta forma. E, por outro lado, julgam ser “uma maravilha”, como se o sonho de consumo de todo o Mbyá-Guarani fosse poder desfrutar de hortas comunitárias e cozinhas coletivas⁹⁵. Do ponto de vista dos Mbyá-Guarani isso é absurdo. Difícil será convencer os responsáveis pelo projeto de que os Mbyá-Guarani desejam continuar com as suas formas tradicionais de produção, preparação e consumo dos alimentos.

Segundo os Mbyá-Guarani a única coisa que eles precisam para se alimentar de maneira tradicional é “terra boa” (*yvy porã*). Além disso, tendo “terra boa” eles também mantêm o seu modo de vida (*ñandé rekó*). Sem “terra boa” eles sentem o seu sistema ameaçado. Como muito bem demonstrou Dee Brown (1973), utilizando como exemplo inúmeras tribos norte-americanas, tirar ou diminuir o território dos grupos indígenas, transferí-los para uma nova área, causar alterações no eco-sistema da área ou simplesmente ocupá-la significa promover um etnocídio. Pouco adianta tentar medidas paliativas, como remédios de “brancos” para substituir as ervas antes coletadas na mata, ou cestas básicas, com alimentos de “branco”, para substituir os alimentos que eles não podem mais obter de forma tradicional. Assim, julgo que as políticas públicas deveriam prioritariamente se preocupar com a concessão de territórios adequados para os Mbyá-Guarani.

⁹⁵ Considero que medidas como estas também são “assimilacionistas”, pois visam implantar nas sociedades indígenas o modo de vida da sociedade envolvente. Como afirma Lux Vidal (1994), políticas assimilacionistas são etnocídios.

5 - Considerações finais

Os Mbyá-Guarani obtém os seus alimentos de forma bastante específica, seguindo a sua tradição. Isso ocorre através da horticultura, da caça, da pesca e da coleta. A obtenção dos alimentos por meio destas práticas segue uma série de regras estabelecidas religiosamente e envolvem uma vasta gama de conhecimentos e técnicas. Foram os deuses que criaram as plantas e os animais para que os Mbyá-Guarani pudessem se alimentar e também estabeleceram as regras para a sua obtenção. Temos então que toda a obtenção dos alimentos está fortemente pontuada por ritos religiosos. Eles precisam rezar para conseguir os seus alimentos.

Porém, estas práticas, que no passado era responsáveis pela totalidade dos alimentos dos Mbyá-Guarani, na atualidade não proporcionam mais a todos os seus alimentos, devido à escassez de recursos naturais em suas aldeias. Diante disso, várias estratégias alternativas são acionadas para conseguir de outras maneiras os alimentos, como o cultivo de outras espécies, a criação de animais, o plantio de árvores frutíferas, etc. Mesmo assim, não conseguem produzir alimentos em quantidade suficiente, necessitando comprar considerável parcela destes no comércio. Para isso eles precisam ter dinheiro, sendo inevitável se dedicar a outras atividades que lhes rendam recursos monetários. A obtenção desses recursos, em função do

tempo despendido, prejudica as atividades tradicionais, produzindo-se menos alimentos e, conseqüentemente, tendo-se que trabalhar cada vez mais para obter mais dinheiro para comprar mais alimentos.

A alimentação atual dos Mbyá-Guarani está sendo influenciada por fatores como os recursos naturais das aldeias, a distância dos estabelecimentos comerciais, o acesso a recursos monetários, etc. Estes fatores variam consideravelmente de aldeia para aldeia. Desta forma, a alimentação encontrada em uma aldeia pode ser muito diferente da que é encontrada em uma outra aldeia. Quanto melhores são os recursos ecológicos da aldeia, possibilitando a obtenção dos alimentos conforme a maneira tradicional, menor é a quantidade de alimentos comprados, mais tradicional é a alimentação, aproximando-se, assim, do discurso. Quando, ao contrário, as aldeias não oferecem boas condições para a obtenção dos alimentos, mais distante a alimentação fica dos seus ideais. Isso significa que a cada migração para uma nova aldeia as práticas alimentares dos indivíduos são modificadas. Seria interessante, para melhor perceber a diferença das práticas alimentares entre as aldeias, um trabalho de maior fôlego que contemplasse observações em um maior número de aldeias, com condições ecológicas distintas.

Como procurei expor neste trabalho, os Mbyá-Guarani costumam dicotomizar os alimentos de várias formas: puros/impuros, verdadeiros/comuns, de esqueleto/da carne e do sangue, vegetais/animais, dos Mbyá-Guarani/dos “brancos”, produzidos/comprados, saudáveis/prejudiciais, remédios/venenos, saborosos/ruins. O consumo dos primeiros é recomendado, condizem com a alimentação tradicional deste grupo, com a *orerémbiú*. Já os segundos devem ser evitados, pois representam uma série de perigos. Os primeiros identificam os Mbyá-Guarani, os segundos identificam os *juruá*. Todos os primeiros devem ser consumidos para se alcançar o *aguyje* e, conseqüentemente, se transformar em deuses. Os segundos devem ser evitados para que não se corra o risco de ser transformado em animal.

Além disso, também existe uma distinção quanto à quantidade dos alimentos. Os *juruá* comem muito, enquanto que os Mbyá-Guarani devem comer pouco.

As regras alimentares de cunho religioso, que controlam a transposição dos domínios, estão presentes em todas as refeições dos Mbyá-Guarani, devendo ser respeitadas, sem exceções, por todos os indivíduos do grupo. Também existem regras que recaem sobre alguns indivíduos específicos, em momentos específicos. Estas regras, que ainda precisam ser melhor estudadas, dizem respeito à concepção, à gravidez, à amamentação, à menstruação, à couvade, às iniciações masculina e feminina, entre outros. Como tentei demonstrar no presente trabalho, as regras que devem ser respeitadas apenas por um indivíduo acabam recaindo sobre todos os comensais, pois as comidas preparadas são as mesmas para todo o núcleo doméstico.

Os Mbyá-Guarani preferem os alimentos doces e os assados. A doçura de seus alimentos tradicionais é motivo de orgulho para este grupo. Eles cultivam uma série de espécies que “só eles têm”, e que são “as mais doces que existem no mundo”. Quanto mais doce, melhor. Os Mbyá-Guarani também produzem muitos tipos de doces que, segundo os meus interlocutores, são tradicionais dos Mbyá-Guarani, existindo inclusive mitos de criação destes. Esta informação contraria a bibliografia indígena que afirma que os índios não produziam doces, por isso deve ser melhor investigada. Já a preferência pelos alimentos assados ocorre porque estes preservam melhor o sabor original do alimento, ao contrário do que ocorre com os cozidos, que perdem o seu sabor. Ao mesmo tempo, assar é muito mais fácil do que cozinhar.

São as mulheres que preparam as comidas dos Mbyá-Guarani. A preparação envolve muitas técnicas e conhecimentos que as mulheres aprendem desde crianças. Basta lembrar que cada caça tem um modo diferente de ser preparado para se ter noção da quantidade de saberes que o “cozinhar” emprega. As comidas são feitas na fogueira, sem o uso de medidas, em um ritmo diferenciado. Os Mbyá-Guarani consideram a sua forma de preparação dos alimentos

radicalmente diferente da dos *juruá*, mesmo quando são empregados os ingredientes dos *juruá*. A forma de preparação dos alimentos também é um caractere identitário deste grupo.

Assim, os alimentos tradicionais dos Mbyá-Guarani, desde a sua obtenção até o seu consumo, estão profundamente relacionados com seus atributos cosmológicos, operando também como sinais diacríticos utilizados para diferenciar este grupo dos demais. Os Mbyá-Guarani se orgulham muito de suas comidas (*orerémbiú*), fazendo questão de enfatizar que não comem porcarias, “como pensam os brancos”. As suas comidas é que são as saudáveis, as puras, as corretas, as verdadeiras. As comidas dos brancos só fazem mal.

A alimentação tradicional Mbyá-Guarani, constantemente evocada em seus discursos, representa um tipo ideal. Trata-se da forma alimentar que possuíam no passado, desde os tempos míticos. Ela não tem sido possível, mas é aspiração de todo Mbyá-Guarani voltar a se alimentar como antigamente. Isso significa produzir os seus próprios alimentos de forma tradicional, pois tudo que vem do *juruá* não é bom. Eles têm se esforçado muito para isso, e cada pequena conquista, mesmo que seja apenas uma “caixa de abelhas”, é fortemente comemorada. Os seus ritos são praticados com esta finalidade, para assegurar os “seus” alimentos no futuro. Eles não refletem a sociedade atual dos Mbyá-Guarani, mas sim a sociedade que querem ter no futuro. A construção das *opy* foi um passo fundamental para isso, a fim de que pudessem realizar os seus rituais, garantindo a sua alimentação.

Para que voltem a ter a forma de alimentação desejada é fundamental que habitem em terras grandes o suficiente para praticar a sua horticultura de pousio, com matas para caçar e coletar e com rios para pescar, ou seja, a *yvy porá* (“terra boa”). Segundo os Mbyá-Guarani, é só disso que necessitam para ter a sua alimentação tradicional. E isso é muito importante para eles, pois a alimentação correta pode lhes transformar em deuses. No caminho inverso, não tendo terras adequadas, se tornará cada vez mais difícil viver o seu sistema.

Para finalizar gostaria de mencionar que quando defini este grupo e esta temática para

desenvolver minha pesquisa de mestrado não imaginava que o sistema culinário Mbyá-Guarani fosse tão rico. Realmente fui surpreendido com as suas vastas regras alimentares, nunca antes abordadas em sua totalidade por nenhuma obra bibliográfica. Muito trabalho ainda será preciso para desvendar todos os variados e interessantes aspectos alimentares deste grupo, os eleitos pelos deuses e primeiros brasileiros. A sua alimentação está relacionada com todas as outras esferas sociais, principalmente com a sua religião. É uma pena que, como já sabemos, muitos destes aspectos são mantidos em segredo dos estrangeiros, como uma forma de proteger a sua cultura. Desta forma, mesmo com uma pesquisa mais minuciosa, sempre restarão questões incógnitas.

5 – Referências bibliográficas

ARGÜELLO, Cândida Graciela Chamorro. *Kurusu ñe'engatu ou palavras que a História não poderia esquecer*. Dissertação (mestrado em História) – Unisinos, São Leopoldo, 1993.

BALÉE, Willian. Biodiversidade e os índios amazônicos. In: VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo Batalha; CUNHA, Manuela Carneiro da. *Amazônia: etnologia e história indígena*. São Paulo: FAPESP, 1993.

BARTH, Frederik. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne (Orgs.). *Teorias da etnicidade*. São Paulo: Editora Unesp, 1988.

BERNARDE, Melvin Albert. *Corrida contra a fome*. São Paulo: Atlas, 1971.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Identidade e etnia: construção da pessoa e resistência cultural*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1986.

BROCHADO, José Proenza. *Alimentação na floresta tropical*. Porto Alegre: UFRGS, 1977.

BROWN, Dee Alexander. *Enterrem meu coração na curva do rio: uma história do oeste americano*. São Paulo: Melhoramentos, 1973.

CADOGAN, León. *Ayvu rapyta: textos míticos de los Mbyá-Guaraní del Guairá*. Assunção: Fundación “León Cadogan”, 1997.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela; VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo Batalha. Vingança e temporalidade: os Tupinambás. *Anuário Antropológico/85*, Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1985.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. *Antropologia do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1986.

CARVALHO, Marivaldo Aparecido de. (Org). *As coisas que eu vi: por Djidjocó e Txaí*. São Paulo: Terceira Margem, 2005.

CASALDALIGA, D. Pedro. *Missa da Terra Sem Males*. Rio de Janeiro: Tempo e Presença,

1980.

CASCUDO, Luiz da Câmara. *Seleta*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1972.

_____. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1983.

_____. *Prelúdio à cachaça*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1986.

CASTRO, Josué de. *A geografia da fome*. São Paulo: Brasiliense, 1957.

_____. *Geopolítica da fome*. Rio de Janeiro: Casa do Estudante do Brasil, s/d.

CATHARINO, José Martins. *Trabalho índio em terras da Vera ou Santa Cruz e do Brasil: tentativa de resgate ergonômico*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1995.

CHONCHOL, Jacques. *O desafio alimentar: a fome no mundo*. São Paulo: Marco Zero, 1989.

CLASTRES, Hélène. *Terra sem mal: o profetismo tupi-guarani*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1978.

CLASTRES, Pierre. *A sociedade contra o Estado: pesquisas de Antropologia política*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1978.

_____. *A fala sagrada: mitos e cantos sagrados dos índios Guarani*. Campinas: Papirus, 1990.

COHEN, Abner. Introduction: The Lesson of ethnicity: In: _____. *Urban Ethnicity*. London: Tavistock Publications, 1974.

CORTAZAR, Augusto Raúl. *Índios y Gaúchos em la literatura Argentina*. Buenos Aires: Instituto Amigos Del Libro Argentino, s/d.

DAMATTA, Roberto. Prefácio à segunda edição. In: LARAIA, Roque de Barros; DAMATTA, Roberto. *Índios e castanheiros: a empresa extrativa e os índios no Médio Tocantins*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978.

_____. *O que faz o Brasil Brasil*. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 1984.

_____. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *Correio da Unesco*, Rio de Janeiro, ano 15, nº. 7, jul. de 1987.

_____. *Torre de Babel: ensaios, crônicas, críticas, interpretações e fantasias*. Rio de Janeiro: Rocco, 1996.

DESCOLA, Philippe. Estrutura ou sentimento: a relação com o animal na Amazônia. *Revista Mana*, Rio de Janeiro, vol. 4, nº 1, p. 23-45, 1998.

_____. Genealogia de objetos e antropologia da objetivação. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 8, n. 18, 2002.

DOUGLAS, Mary. Pureza e perigo. São Paulo: Perspectiva, 1976.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

EVANS-PRITCHARD, E. E. *Os Nuer: uma descrição do modo de subsistência e das instituições políticas de um povo nilota*. São Paulo: Perspectiva, 1993.

FERNANDES, Florestan. *A organização social dos Tupinambá*. São Paulo: Hucitec, [1949] 1989.

FERNANDEZ, Alicia A. El maíz, origen de su cultivo en sudamérica. *Suplemento Antropológico*, Assunção, vol. 34, n. 1, 1999.

FERREIRA, Luciane Ouriques. *Mba'é achy: a concepção cosmológica da doença entre os mbyá guarani num contexto de relações interétnicas – RS*. Dissertação (mestrado em Antropologia Social) – PPGAS/UFRGS, Porto Alegre, 2001.

FISCHLER, Claude. A “McDonaldização” dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Luc; MONTANARI, Massimo. (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

_____. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

FOGEL, Ramón (org.). *Mbyá Recové: la resistencia de un pueblo indómito*. Asunción: Universidad Nacional de Pilar, 1998.

FREITAS, Décio. *O homem que inventou a ditadura no Brasil*. Porto Alegre: Sulina, 1998.

FREYRE, Gilberto. *Região e tradição*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1941.

_____. *Casa-grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 17 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1975.

_____. *Alhos 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 (org.), *Fazendo antropologia no Brasil*. Rio de Janeiro: Dp&A Editora/Capes, 2001.

_____. *Para inglês ver*. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

GALVÃO, Eduardo. Cultura e sistemas de parentesco das tribos do Alto Xingu. *Boletim do Museu Nacional*. Antropologia n. 14. Rio de Janeiro. 28 de outubro de 1954.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Representações sociais da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar. *Revista Physis*. Rio de Janeiro, v. 7, nº. 2, 1997.

GEERTZ, Clifford. A religião como sistema cultural. In: _____. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

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.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Autenticidade, memória e ideologias nacionais: o problema dos patrimônios culturais. In: ESTERCI, Neide; FRY, Peter; GOLDEMBERG, Miriam (Org.). *Fazendo antropologia no Brasil*. Rio de Janeiro, Dp&A Editora/Capes, 2001.

_____. *A fome e o paladar*. Rio de Janeiro: UFRJ, 2001.

_____. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: *Seminário alimentação e cultura*. Rio de Janeiro: Funarte, 2002.

GUARANIA, Felix de; QUINTEROS, Angélica A. El problema de la traducción del discurso sagrado guaraní: un canto paĩ tavyterã. *Suplemento Antropológico*, Asunción, vol. 34, n. 1, 1999.

HARRIS, Marwin. *Vacas, porcos, guerras e bruxas: os enigmas da cultura*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.

HUXLEY, Aldous. *Admirável mundo novo*. São Paulo: Círculo do Livro, 1982.

IKUTA, Agda Regina Yatsuda. *Práticas fitotécnicas de uma comunidade indígena Mbyá Guarani, Varzinha, RS: da roça ao artesanato*. Tese (Doutorado em Agronomia) – PPGA/UFRGS, Porto Alegre, 2002.

JECUPÉ, Kaka Werá. *Tupã Tenondé: a criação do Universo, da Terra e do Homem segundo a tradição oral Guarani*. São Paulo: Peirópolis, 2001.

JOHNSON, D. Gale. *A crise de alimentos*. Rio de Janeiro: Atlântida, 1975.

KLAMT, S. C. *Uma contribuição para o sistema de assentamento de um grupo horticultor da tradição cerâmica Tupiguarani*. Tese de doutorado. PUCRS, Porto Alegre, 2004.

LADEIRA, Maria Inês. *Os índios Guarani/Mbyá e o complexo lagunar estuarino de Iguape-Paranaguá*. São Paulo: CTI, 1994.

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: Centro de Trabalho Indigenista, 2004.

LATOUR, Bruno. *Jamais fomos modernos: ensaio de Antropologia simétrica*. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1994.

_____. *Políticas da natureza: como fazer ciência na democracia*. Bauru: EDUSC, 2004.

LAYTANO, Dante de. *Folclore do Rio Grande do Sul: levantamento dos costumes e tradições gaúchas*. Caxias do Sul: Educs, 1987.

LANDA, Beatriz dos Santos. *Os Nãndeva/Guarani e o uso do espaço na Terra Indígena Porto Lindo/Jakarey, Município de Japorã/MS*. Tese de doutorado. PUCRS, Porto Alegre, 2005.

LANGDON, E. Jean Matteson. Introdução: xamanismo – velhas e novas perspectivas. In: _____. *Xamanismo no Brasil: Novas perspectivas*. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 1996.

LARRICQ, Marcelo. *Ipytuma: Construcción de la persona entre los Mbya-Guarani*. Misiones: Editorial Universitária, 1993.

LEACH, Edmond R. *Sistemas políticos da Alta Birmânia*. São Paulo: Edusp, 1996.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Antropologia estrutural*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1967.

_____. *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.

_____. *O pensamento selvagem*. Campinas: Papyrus, 1989.

LEWGOY, Bernardo. *A invenção de um patrimônio: um estudo sobre as repercussões sociais do processo de tombamento e preservação de 48 casas em Antonio Prado*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS/UFRGS, Porto Alegre, 1992.

LITAI, Aldo. *As divinas palavras: identidade étnica dos Guarani-Mbyá*. Florianópolis: UFSC, 1996.

LODY, Raul. No tabuleiro da baiana tem ... pelo reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural brasileiro. In: *Seminário alimentação e cultura*. Rio de Janeiro: Funarte, 2002.

LUCCOCK, John. A banana, símbolo cruciforme. In: CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1974.

LUGON, Clovis. *A República “comunista” cristã dos guaranis: 1610-1768*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 2, nº. 4, 1996.

_____. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 7, nº. 16, 2001.

_____. A culinária e a tradição. In: *Seminário alimentação e cultura*. Rio de Janeiro: Funarte, 2002.

MALDI, Denise. De confederados a bárbaros: a representação da territorialidade e da

fronteira indígenas nos séculos XVIII e XIX. *Revista de Antropologia*, São Paulo, v. 40, n. 2, 1997.

MARIN, Griselda; JIMÉNEZ, Belén; PEÑA-CHOCARRO, Maria e KNAPP, Sandra. *Plantas Medicinales de la comunidad indígena Ava Katueté, Tekoha Ka'aguy Ryapu: Reserva Natural del Bosque Mbaracayú (Canindeyú – Paraguay)*. Asunción: Fundación Moisés Bertoni, 2000.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: E.P.U., 1974. 2v.

MELATTI, Júlio Cezar. *Índios do Brasil*. São Paulo: Hucitec, 1993.

MELIÁ, Bartolomeu; GRUMBERG, G.; GRUMBERG, F. Los Pay-Tavyterã: etnografia guarani del Paraguay contemporáneo. *Suplemento Antropológico*. Asunción, v. 11, n. 1-2, 1976.

_____. A experiência religiosa guarani. In: MARZAL, Manuel M. et alli. *O rosto índio de Deus*. São Paulo: Vozes, 1989, tomo I.

_____. El “modo de ser” Guaraní en la primera documentación jesuítica (1594-1639). *Revista de Antropologia*. São Paulo, v. 24, p. 1-24, 1981.

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*. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS/UFRGS, Porto Alegre, 2003.

MENDONÇA, Elizabete e PINTO, Maria Dina Nogueira. Sistema culinário e patrimônios culturais: variações sobre o mesmo tema. In: *Seminário alimentação e cultura*, Rio de Janeiro: Funarte, 2002.

MINDLIN, Betty. *Nós Paiter: os suruí de Rondônia*. Petrópolis: Vozes, 1985.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, vol. 16, nº. 47, 2001.

MONTOYA, Antônio Ruiz de. *Conquista espiritual feita pelos religiosos da Companhia da Jesús nas províncias do Paraguai, Paraná, Uruguai e Tape*. Porto Alegre: Martins Livreiro, 1985.

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.

MÜLLER, Regina Pólo. *Os Asuriní do Xingu: história e arte*. Campinas: Editora da UNICAMP, 1993.

MYNAIO, Maria Cecília de Souza (org.). *Raízes da fome*. Petrópolis: Editora Vozes, 1987.

NIMUENDAJU, Curt. *As lendas da criação e destruição do mundo como fundamentos da*

religião dos Apapocúva-Guarani. São Paulo: HUCITEC/EDUSP, 1987.

NOELLI, Francisco Silva. Informaciones preliminares para uma etnofarmacología guarani. In: FOGEL, Ramón. *Mbyá Recové: la resistência de um pueblo indômito*. Asunción: CERI/Universidad Nacional de Pilar, 1998.

NOVAES, Sylvia Caiuby. *Jogos de espelho: imagens da representação de si através dos outros*. São Paulo: EDUSP, 1993.

OLIVEN, Rubem George. Cultura brasileira e identidade nacional: o eterno retorno. In: MICELI, Sérgio (org.). *O que ler na ciência social brasileira – 1970-2002*. São Paulo: Apocs e Brasília: Editora Sumaré, 2002.

PEDROSO, Dulce Madalena Rios. *O povo invisível: a história dos avá-canoeiros nos séculos XVIII e XIX*. Goiânia: UCG, 1994.

PEREIRA, Leonora Silveira. A marca do islã na alimentação: ritos comensais durante o Ramadán em Porto Alegre. *Revista Travessia*, São Paulo, ano 15, n.º. 42, 2002.

PINTO, Maria Dina Nogueira. Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural. In.: *Seminário alimentação e cultura*. Rio de Janeiro: Funarte, 2002.

RIAL, Carmem Silvia Moraes. Fast-foods: a nostalgia de uma estrutura perdida. *Revista Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 2. n.º. 4, 1996.

RIBEIRO, Berta Gleizer. *O índio na história do Brasil*. São Paulo: Global, 1983.

RIBEIRO, Joaquim. *Folclore do açúcar*. Rio de Janeiro: Companhia de defesa do folclore brasileiro, 1977.

RICARDO, Carlos Alberto. Passados 500 anos, sequer sabemos seus nomes. In: GRUPIONI, Luís Donisete Benzi; VIDAL, Lux Boelitz; FISCHMANN, Roseli (orgs.). *Povos indígenas e tolerância: construindo práticas de respeito e solidariedade*. São Paulo: USP, 2001.

RODRIGUEZ, José Exequiel Basini. *Estratégias econômicas, políticas e religiosas na mitopraxis mbyá-guarani*. Dissertação (mestrado em Antropologia Social) – PPGAS/UFRGS: Porto Alegre, 1999.

_____. *Índios num país sem índios: a estética do desaparecimento; um estudo sobre imagens índias e versões étnicas no Uruguai*. Tese (doutorado em Antropologia Social) – PPGAS/UFRGS: Porto Alegre, 2003.

SAHLINS, Marchal. *Ilhas de história*. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

SANTOS, Silvio Coelho dos. *Educação e sociedades tribais*. Porto Alegre: Editora Movimento, 1975.

SCHADEN, Egon. *Aspectos fundamentais da cultura Guarani*. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1962.

SILVA, Aracy Lopes da; GRUPIONI, Luís Donizete B. (Orgs.). *A temática indígena na escola*. Brasília: MEC/MARI/UNESCO, 1995.

SILVA, Marilda Checcuci Gonçalves da. A alimentação e a culinária da imigração italiana. *Revista Travessia*, São Paulo, ano 15, nº. 42, 2002.

SILVA, Sérgio Baptista da. *Iconografia e ecologia simbólica: retratando o cosmos guarani*. No prelo.

SILVA, Sérgio Baptista; JÚNIOR, Iosvaldyr Carvalho Bittencourt. Etnicidade e territorialidade: o quadro teórico. In: ANJOS, José Carlos Gomes dos; SILVA, Sérgio Baptista da.(Orgs.). *São Miguel e Rincão dos Martimianos: ancestralidade negra e direitos territoriais*. Porto Alegre: Editora da Ufrgs, 2004.

SILVA, Sidney Antonio da. “Salud! Sirvase compadre!”: a comida e a bebida nos rituais bolivianos em São Paulo. *Revista Travessia*, São Paulo, ano 15, nº. 42, 2002.

SOARES, André Luís R. *Sistema de Parentesco Guarani: algumas considerações*. Monografia de Conclusão (Bacharelado em História) – UFRGS, Porto Alegre, 1993.

_____. *Guarani: organização social e arqueologia*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 1997.

SOARES, André Luís R.; GARLET, Ivori José. Parcialidades Guarani: em busca de uma visão diacrônica. *V Reunião de Antropologia [Merco] Sul*. Tramandaí, 1995.

SOBRINHO, Antonio Estevam de Lima. *Fome: agricultura e política no Brasil*. Petrópolis: Editora Vozes, 1982.

SOUZA, José Otávio Catafesto de. *Uma introdução ao sistema técnico-econômico guarani*. Dissertação (mestrado em Antropologia Social) – PPGAS/UFRGS: Porto Alegre, 1987.

_____. O sistema econômico nas sociedades indígenas Guarani pré-coloniais. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 8, n. 18, 2002.

SUSNIK, B. *Los aborígenes de Paraguay: ciclo vital y estructura social*. Museo Etnográfico Andrés Barbero. Asunción, Paraguay, 1983.

TEMPASS, Martín César. Antropologia e comida. In: ASSIS, Valéria S. (Org.). *Antropologia, cultura e educação*. Maringá: Eduem, 2005.

TOPEL, Marta F. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a Antropologia. *Revista Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, vol. 9, nº. 19, 2003.

TRULSON, Martha F.; STARE, Frederick J. A implantação da preferência. In: *Fome: um desafio à civilização*. Rio de Janeiro: Edições O Cruzeiro, 1966.

VELHO, Gilberto. Estilos de vida urbano e modernidade. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, vol. 8, n. 16, 1995.

VIDAL, Lux Boelitz. As terras indígenas no Brasil. In: GRUPIONI, Luís Donisete (org.).

Índios no Brasil. Brasília: Ministério da Educação e do Desporto, 1994.

VIETTA, Katya. *Mbya: Guarani de verdade*. Dissertação (mestrado em Antropologia Social) – PPGAS/UFRGS: Porto Alegre, 1992.

_____. Os homens e os deuses: a construção Mbyá do conceito de sociedade. *Suplemento Antropológico*, Asunción, v. 34, nº 2, 1999.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo Batalha. Nimuendaju e os Guarani. In: NIMUENDAJU, Curt. *As lendas da criação e destruição do mundo como fundamentos da religião dos Apocúva-Guarani*. São Paulo: HUCITEC/EDUSP, 1987.

WAGLEY, C. Os efeitos do despovoamento sobre a organização social entre os índios Tapinaré. *Sociologia*, São Paulo, v. 4, n. 4, 1942.

WAGNER, Philip M. O alimento como ritual. In: *Fome: um desafio à civilização*. Rio de Janeiro: Edições O Cruzeiro, 1966.

WATSON, V. D. Notas sobre o sistema de parentesco dos índios Cayuá. *Revista de Sociologia*, São Paulo, v. 6, n. 1, 1944.

WEBER, Max. Relações comunitárias étnicas. In: _____. *Economia e sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva*. Volume 1. Brasília: Universidade de Brasília, 1991.