

Comida e gênero entre os Mbyá-Guarani¹

Mártin César Tempass*

Resumo: O presente artigo tem como objetivo, a partir de trabalhos etnográficos, tecer uma análise antropológica sobre as práticas alimentares, enquanto sistema, de homens e mulheres Mbyá-Guarani, grupo indígena presente no Brasil.

Palavras-Chave: Antropologia. Alimentação. Gênero. Sociedades Indígenas. Mbyá-Guarani.

Abstract: This paper aims to analyze food practices, as a system, of Mbyá-Guarani people, an indigenous group living in Brazil.

Key words: Food. Gender. Indigenous Societies. Mbyá-Guarani.

Mártin César Tempass, Doutor em Antropologia e membro do corpo editorial do Espaço Ameríndio e revisor do mesmo periódico da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS).
Potz_51@yahoo.com.br

¹ Texto recebido: 27/06/2008.
Texto aprovado: 10/07/2008.

Introdução

Muitos autores, desde os primeiros cronistas até as pesquisas mais recentes, teceram relatos sobre o modelo “democrático” de produção, distribuição e consumo dos alimentos nas sociedades indígenas brasileiras. Em muitas destas sociedades os alimentos são obtidos a partir do trabalho coletivo e distribuídos equitativamente, a fim de que todos os membros do grupo social tenham as mesmas possibilidades de consumo. Todos partilham as tarefas alimentares e os benefícios destas.

Mesmo nas sociedades indígenas onde a produção alimentar ocorre em pequenos núcleos familiares esse caráter “democrático” é percebido. Normas sociais profundamente enraizadas fazem circular os alimentos, contemplando todos os membros destas sociedades. O alimento produzido não pertence unicamente a quem o produziu, pertence a todo o grupo. Contudo, as fortes regras de reciprocidade fazem com que todos os indivíduos se dediquem à produção alimentar. Um exemplo disso, que pode ser encontrado em inúmeras etnografias em sociedades indígenas, é a norma que estabelece a partilha dos animais caçados. Um animal de grande porte é dividido entre todos os indivíduos da aldeia, os animais menores são repartidos somente entre os parentes mais próximos. Seja a caça grande ou pequena, nenhum caçador pode estocar o excedente. A distribuição é compulsória. E, como todos os indivíduos se dedicam à produção de alimentos, sempre existe um grande volume de alimentos circulando nestas aldeias, fato que nivela as possibilidades alimentares para todo o grupo.

É devido as razões expostas acima que, na maioria das sociedades indígenas, nos períodos de escassez alimentar todos os indivíduos passam fome; já nas épocas de fartura, todos se alimentam de forma exagerada. O que um come, todos os demais também comem. A grosso modo podemos afirmar que nestas

sociedades todos os indivíduos engordam e emagrecem juntos. Todavia, em algumas sociedades indígenas esse quadro sofreu alterações recentes. O contato com a sociedade envolvente, a dependência alimentar do mercado regional, a necessidade de recursos monetários e a venda da força de trabalho estão minando o princípio da reciprocidade. Esse é o caso, por exemplo, dos Wari', estudados por Maurício Soares Leite².

A noção exposta acima é bastante genérica, porém, é exatamente o que se constata entre os Mbyá-Guarani. Trata-se de um grupo indígena que possui a reciprocidade como princípio cosmológico fundante da sua sociedade: quem tem dá, quem não tem, recebe e em outra oportunidade, retribui. Isso é muito patente na alimentação deste grupo. Entre os Mbyá-Guarani não existe um indivíduo que esteja passando fome enquanto o seu vizinho possui alimentos sobrando. E tal fato se observa em todas as demais instâncias da cultura Mbyá-Guarani. Não é à toa que autores, como Clóvis Lugon³, classificaram este grupo indígena como “comunista”.

No entanto, este caráter, digamos, mais democrático da alimentação dos Mbyá-Guarani não significa que todos os indivíduos deste grupo sempre consumam os mesmos alimentos. Existem interdições e prescrições que atingem alguns indivíduos do grupo em determinadas ocasiões. Além disso, como nas demais sociedades, a alimentação dos Mbyá-Guarani pode ser categorizada de diversas formas: comidas de crianças, de adultos e de idosos; comidas do dia-a-dia e de ocasiões festivas; comidas sagradas e telúricas; comidas do dia e da noite; etc. Em todas as sociedades – ou em quase todas – também é possível perceber distinções significativas entre comidas de homens e comidas de mulheres. É esta última distinção que pretendo trabalhar neste artigo: analisar as diferenças entre as práticas alimentares de homens e de mulheres na sociedade Mbyá-Guarani. Como a mulher está

² LEITE, Maurício Soares. *Transformação e persistência: Antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.

³ LUGON, Clóvis. *A República “comunista” cristã dos guaranis: 1610-1768*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1977.

inserida na “democracia” alimentar verificada neste grupo?

Os Mbyá-Guarani e a produção alimentar

Os Mbyá-Guarani são uma das parcialidades étnicas que, juntamente com os Kayová e os Nandéva (também conhecidos como Xiripá), constituem o grupo lingüístico Guarani presente no Brasil. Este grupo pertence à família dos Tupi-Guarani, do tronco lingüístico Tupi⁴. Os Mbyá-Guarani habitam em inúmeras aldeias distribuídas como pequenas “ilhas” entre a sociedade brasileira. Estas “ilhas” encontram-se localizadas em uma imensa área que, antes dos “descobrimientos”, constituía o imenso território deste grupo. No Brasil este território compreende os Estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo. Os Mbyá-Guarani também possuem aldeias no leste do Paraguai, no noroeste da Argentina (Província de Misiones) e no Uruguai⁵. Segundo dados de 2004, os Mbyá-Guarani possuem no território brasileiro cerca de cem pequenas aldeias, somando, aproximadamente, sete mil indivíduos que as habitam⁶.

Para o presente artigo são utilizados dados etnográficos obtidos entre os anos de 2004 e 2008 em diversas aldeias e acampamentos provisórios dos Mbyá-Guarani, principalmente nas mais próximas ao município de Porto Alegre (RS), como Itapuã, Cantagalo, Estiva, Lami e Petim, onde foram desenvolvidos trabalhos de campo específicos para os objetivos do presente artigo. Contudo, advogo que os dados aqui apresentados podem ser estendidos a todos os Mbyá-Guarani. Isso porque uma das principais características dos Mbyá-Guarani é a sua constante mobilidade entre as aldeias. Apesar de não constituírem um grupo nômade, os indígenas deste grupo mantêm constantes visitas a outras aldeias em razão de namoros, relações de parentesco, busca

⁴ MONTSERRAT, Ruth Maria Fonini. Línguas indígenas no Brasil contemporâneo. In: GRUPIONI, Luís Donisete (Org.). *Índios no Brasil* Brasília: Ministério da Educação e do Desporto, 1994. p. 93-104.

⁵ LINHARES, Bianca de Freitas; TEMPASS, Martín César. Cruzar fronteiras sem abandonar seu território: as migrações transnacionais dos Mbyá-Guarani. In: *Encontro Internacional do FoMerco – os novos rumos do Mercosul*, 6, 2007. CD-ROM. Aracajú: FoMerco, 2007.

⁶ 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.

por sementes, alimentos e ervas medicinais, velórios, alianças e atritos políticos, mutirões, atividades religiosas, transmissão de mensagens, etc. Além disso, os Mbyá-Guarani trocam freqüentemente o seu local de moradia. É muito difícil que um Mbyá-Guarani permaneça residindo mais de cinco anos em uma mesma aldeia. Assim, estes deslocamentos atualizam e unificam as práticas alimentares do grupo como um todo, fazendo com que os dados obtidos em algumas aldeias possam ser estendidos à totalidade da população deste grupo⁷.

Conforme o exposto acima, os habitantes das diversas aldeias Mbyá-Guarani estão em constante cooperação. No que tange a alimentação do grupo isso também é percebido. A abertura de novas roças – o árduo trabalho de derrubada de árvores na mata – é feita por meio de mutirões que contam com a colaboração de indivíduos oriundos de várias aldeias. Seguindo o princípio da reciprocidade, quem recebeu ajuda para abrir a roça precisa retribuir colaborando nos mutirões das outras aldeias. A aldeia ou grupo familiar “dono” da nova roça fornece a alimentação para os trabalhadores e a sua preparação fica sob a responsabilidade das mulheres do grupo. Assim, homens e mulheres cooperam neste primeiro momento da produção alimentar.

Tradicionalmente, em um segundo momento, o plantio e a colheita das espécies vegetais era tarefa exclusivamente feminina, enquanto o grupo masculino se dedicava à caça, à pesca e à coleta. Contudo, atualmente, com a diminuição das possibilidades de caça, pesca e coleta nas aldeias, devido as suas péssimas condições ecológicas, os homens também vêm se dedicando às tarefas de plantio e colheita dos frutos do roçado. Assim, homens e mulheres dividem as responsabilidades na obtenção dos alimentos do grupo.

Nas aldeias pequenas – ou acampamentos provisórios – todo o grupo de indivíduos trabalha junto em um único roçado e consome conjuntamente

⁷ TEMPASS, Mártin César. *Orerémbiú: a relação entre as práticas alimentares e os seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani*. Porto Alegre, 2005. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

⁸ GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clase*. estudio de sociología comparada. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.

os alimentos obtidos. Porém, nas aldeias grandes podem ser encontradas várias “unidades de comida”, segundo a definição de Jack Goody⁸. Estas, entre os Mbyá-Guarani, são pequenos grupos, geralmente com relações de parentesco, organizados para a produção e consumo alimentar. Cada unidade de comida equivale a um “fogo” (*tatarendy*), onde são preparados os alimentos e no entorno do qual eles são consumidos. Uma “unidade de comida” pode ser composta de uma ou de várias casas próximas entre si. Mesmo composta por várias casas, a “unidade de comida” sempre terá apenas um fogo e uma roça.

É neste fogo (*tatarendy*) – e em torno dele - que as mulheres da “unidade de comida” preparam as refeições do grupo. Entre os Mbyá-Guarani o ato de cozinhar é uma tarefa exclusivamente feminina. Além de partilhar da produção dos alimentos, também cabe às mulheres a tarefa de transformá-los para o consumo. Os homens da sociedade Mbyá-Guarani não cozinham nem em situações de emergência. Quando inquiri um grupo de mulheres sobre os conhecimentos culinários dos homens, antes de qualquer resposta, ouvi uma longa gargalhada coletiva. Se em outras sociedades as comidas assadas, a alta cozinha e/ou a exocozinha são atribuídas aos homens, enquanto que às mulheres caberiam os cozidos, a cozinha cotidiana e/ou a endocozinha⁹, entre os Mbyá-Guarani toda e qualquer atividade culinária é feminina. São, assim, as mulheres que desempenham papel preponderante na alimentação do grupo.

⁹ LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. *Introdução ao estruturalismo*: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto. Lisboa: Moraes, 1979, p. 169-176.

Aspectos identitários e cosmológicos da comida

As mulheres são responsáveis pela sobrevivência física do grupo, posto que dão caráter comestível aos nutrientes. Mas não é só isso. Como sabido, o ato de comer vai muito além do que a simples, porém indispensável, ingestão de nutrientes. A comida desperta emoções e lembranças. A comida pontua ocasiões

sociais. Ela promove a sociabilidade. A comida é fonte de imenso prazer – equivalente em intensidade ao prazer sexual. Ou, ao contrário, uma comida ruim pode levar aos efeitos opostos. A comida simboliza. Ela alimenta também os nossos imaginários. Ao comer estamos incorporando os aspectos, tanto nutricionais quanto simbólicos, dos alimentos que ingerimos¹⁰.

Entre os Mbyá-Guarani, a alimentação é acionada como um sinal diacrítico - conforme definição de Frederik Barth¹¹ - que auxilia na diferenciação deste grupo frente aos outros grupos étnicos. A alimentação é utilizada por este grupo para definir quem é e quem não é Mbyá-Guarani. Não apenas os alimentos em si, mas todo o sistema culinário¹². Este compreende a forma de obtenção/produção dos alimentos, os critérios de seleção, as formas de transporte, a estocagem, a preparação propriamente dita, os saberes culinários, os modos de apresentar e servir, os equipamentos culinários, as técnicas corporais necessárias para o consumo dos alimentos, as questões de comensalidade, etc. Até a forma de dispor dos restos alimentares é um elemento constitutivo deste sistema. Enfim, todo este conjunto diferencia os Mbyá-Guarani dos demais grupos.

Além disso, os Mbyá-Guarani também se valem dos seus alimentos para se diferenciarem dos demais seres que habitam os diferentes domínios do cosmos. A cosmologia dos Mbyá-Guarani compreende os domínios dos animais (natureza), dos humanos (sociedade) e das divindades (sobrenatureza). Estas não são categorias estanques, pois homens, deuses e animais convivem em espaços comuns, em constante interação. As fronteiras entre estes domínios são muito tênues, podendo ser transpostas facilmente. Os Mbyá-Guarani se encontram *entre* os domínios da natureza e da sobrenatureza. Por um lado, os Mbyá-Guarani podem ingressar no domínio da sobrenatureza, transformando-se também em divindades, o que é o objetivo de todo Mbyá-Guarani. Por outro lado, os

¹⁰ FISCHLER, Claude. *El (h)omnivoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

¹¹ BARTH, Frederik. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne (Org.). *Teorias da etnicidade*. São Paulo: Editora da Unesp, 1988. p. 185-227.

¹² GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: *Seminário alimentação e cultura*. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. p. 7-16.

Mbyá-Guarani podem sair de seu domínio em direção à natureza, tornando-se animais, o que todo Mbyá-Guarani procura evitar. Ocorre que a transposição destes domínios é controlada através do respeito a uma série de regras, dentre elas destacam-se as regras alimentares.

Os Mbyá-Guarani, para se tornarem deuses, precisam atingir o *agnyje*, que é o estado de totalidade acabada, a perfeição, a maturidade, a plenitude do desenvolvimento¹³. É construir um corpo e uma alma perfeitos. Para tanto os Mbyá-Guarani devem consumir apenas os “alimentos perfeitos”. Estes são alimentos, tanto de origem animal quanto de origem vegetal, criados pelos deuses para que os Mbyá-Guarani possam se alimentar. Os deuses também ensinaram aos Mbyá-Guarani como devem ser obtidos, preparados e consumidos estes alimentos a fim de alcançar o *agnyje*. Em função deste preceito cosmológico estes indígenas se esforçam em conservar uma série de espécies vegetais desde tempos imemoriais, tidos como as melhores iguarias da cultura Mbyá-Guarani. Também, como poderiam ser ruins os alimentos criados pelos deuses?

Dentre muitas outras, destacam-se como espécies vegetais, o milho (*avaxi etê*), o feijão (*komandá*), a mandioca (*mandiô*), a abóbora (*andai*), a melancia (*xanjan*), a batata-doce (*jety*) e o amendoim (*manduvî*). São tipos especiais destas espécies que, segundo os Mbyá-Guarani, só eles têm. Já dentre as espécies animais, igualmente criadas pelos deuses, destacam-se o tatu (*kuruxã'î*), o porco-do-mato (*coxî*), os peixes (*pirâ*), o queixada (*ta'y tetú*), a anta (*mborevî*) e alguns pássaros (*gîyra'î*). Todos estes alimentos, criados pelos deuses, fazem bem para o corpo e a alma dos Mbyá-Guarani, além de possuírem um sabor largamente apreciado. Mal mesmo fazem os alimentos que são oriundos de fora de sua cultura, como os alimentos dos brancos. Os alimentos dos Mbyá-Guarani só fazem bem.

¹³ CADOGAN, León. *Ayru rapyta*: textos míticos de los Mbyá-Guaraní del Guairá. Assunção: Fundación “León Cadogan”, 1997.

Mas, a fim de obter o *aguyje*, uns alimentos são mais apropriados que outros. Para tanto, o corpo e a alma dos Mbyá-Guarani não podem ser dissociados. Corpo perfeito significa alma também perfeita e vice-versa. O corpo perfeito, neste caso, é o corpo magro, leve para poder ascender ao mundo sobrenatural ainda em vida. Além disso, a alma perfeita circula pelo esqueleto dos indivíduos deste grupo, enquanto que a alma ruim (ou telúrica) circula pela carne e pelo sangue deles. Desta forma, um corpo magro atrapalha a circulação da alma imperfeita pelos corpos dos Mbyá-Guarani. Assim, dentre os alimentos tradicionais deste grupo, alguns são mais recomendados que outros. Os alimentos que engordam os indivíduos devem ser consumidos com mais parcimônia¹⁴.

As formas de preparação dos alimentos são de suma importância para atingir esta perfeição. Um mesmo alimento pode ser mais ou menos “leve” – termo êmico – dependendo do seu modo de preparação. Isso é uma das razões para que os Mbyá-Guarani prefiram os alimentos assados e/ou grelhados em detrimento dos alimentos fritos e/ou cozidos.

Já a transposição ao domínio da natureza ocorre quando os Mbyá-Guarani são possuídos pelo *tupichua* (ou simplesmente *pichua*), que nada mais é que o espírito da carne crua ou o espírito do jaguar (principal inimigo mitológico destes indígenas). Ao se apoderar dos corpos dos Mbyá-Guarani este espírito os transforma em animais. As regras alimentares que evitam este apoderamento dizem mais respeito às formas de preparação e consumo do que aos alimentos propriamente ditos. Por exemplo, o consumo de carnes cruas é estritamente proibido, pois só os animais consomem carnes cruas. Também não se deve comer carnes sozinho na floresta porque, desta forma, está se negando o princípio social da reciprocidade e agindo como os animais¹⁵. Nestes casos o *tupichua* se apodera dos Mbyá-Guarani transgressores das regras alimentares.

¹⁴ TEMPASS, Mártin César. *Orerémbiú: a relação entre as práticas alimentares e os seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani*. Porto Alegre, 2005. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

¹⁵ Ibidem.

Culinária e gênero

O interessante é que, tendo a alimentação este importante papel na mediação dos domínios do cosmos Mbyá-Guarani, passa pelas “mãos” das mulheres a realização do objetivo de todos os indivíduos deste grupo – que é atingir o *aguyje* –, pois elas produzem e preparam as comidas. Além de nutrir, as mulheres também são responsáveis pelo destino extra-humano dos Mbyá-Guarani. Elas detêm o poder culinário. São também as mulheres que realizam as escolhas alimentares no grupo. Elas têm voz ativa na decisão do que cada “unidade de comida” irá plantar em suas roças, a variedade e a quantidade. Elas escolhem o “menu” de cada refeição, sem consultar os homens do grupo. Isto é, decidem quais alimentos serão utilizados e como eles serão preparados. Também, nos casos de compras no comércio – frequentes na atualidade – as mulheres possuem a prerrogativa da escolha.

Contudo, os Mbyá-Guarani possuem uma série de interdições alimentares que atingem alguns indivíduos em determinadas ocasiões. O que chama a atenção é o fato de que a maioria destas interdições recai justamente sobre as mulheres, protagonistas das práticas alimentares dos Mbyá-Guarani. Embora a maioria dos Mbyá-Guarani não confirme esta informação, alguns interlocutores afirmaram que os homens precisam respeitar algumas regras alimentares por ocasião dos ritos de iniciação, da couvade e da gravidez da esposa.

Já as mulheres Mbyá-Guarani podem comer tudo o que os homens comem, exceto nos períodos de iniciação, de menstruação, de gravidez e amamentação. Ou seja, os períodos em que as mulheres respeitam prescrições alimentares são mais numerosos e frequentes que os períodos dos homens. Além disso, as mulheres não podem consumir o *zapallo* (abóbora menina, geralmente utilizada para fazer doces) desde

o nascimento até a menopausa. Os Mbyá-Guarani crêem que o consumo deste alimento deixa o ventre “duro” e dificulta a gestação¹⁶.

A menstruação requer uma série de cuidados das mulheres Mbyá-Guarani. Neste período elas devem se privar de várias coisas e manter alguns cuidados alimentares. Em suma, a mulher precisa dormir separada de seu marido e os banhos são proibidos. A mulher menstruada não pode ter contato com a água fria e precisa, obrigatoriamente, ingerir chás de uma determinada erva – cujo nome não foi revelado pelos Mbyá-Guarani. Quanto à alimentação, nestes períodos ela não pode consumir nada que contenha sal. Ela não pode nem sequer tocar no sal. A comida não-tradicional – comida dos brancos (*jurua*) – deve ser evitada, principalmente os alimentos industrializados, tidos como mais perigosos. Café, biscoitos e salgadinhos são as comidas mais lembradas pelos Mbyá-Guarani quanto a esta interdição. Dentre os alimentos tradicionais da culinária Mbyá-Guarani as mulheres precisam evitar a ingestão de pimentas, doces e amendoim. Este último, juntamente com o açúcar dos brancos (*jurua*), é perigoso porque faz com que a mulher perca sangue em demasia. Durante a menstruação, quanto mais “natural” – expressão êmica – for a comida, melhor. Não respeitar estas regras alimentares coloca em risco a própria vida da mulher e, mais, causa sérios problemas espirituais aos seus convivas, em função dos preceitos cosmológicos.

Tem que CUIDAR. Não sei, branco é diferente, né? Minha mulher, quando tá de misturação [menstruação] ... , nem durmo com ela. É proibido, né? [...] Fica tratando, dá uns remédios [chás] 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

¹⁶ LARRICQ, Marcelo. *Ipytuma: construcción de la persona entre los Mbya-Guarani*. Misiones: Editorial Universitária, 1993.

mal, né? Alguma pimenta, sal. Guarani, nada! (Entrevista com Mbyá-Guarani, 09/06/2005).

Destaquei o termo “cuidar” na citação acima, pois não é apenas a mulher que precisa ter estes cuidados, mas sim todo o grupo – os membros da “unidade de comida” – que precisam “cuidar” para que nenhuma mulher descumpra as regras alimentares do período da menstruação. Isso porque, como já exposto, todo grupo corre riscos caso ocorra um “descuido” alimentar. Mais uma vez, o destino dos Mbyá-Guarani está nas mãos das mulheres.

Segundo os Mbyá-Guarani, as mulheres só engravidam através do consentimento das divindades. Para tanto são realizados vários ritos na *Opy* (casa de rezas). Mas, evitar determinados alimentos também auxilia na concepção. Infelizmente, os Mbyá-Guarani não revelaram quais são os alimentos que devem ser evitados. Uma vez grávida, a mulher Mbyá-Guarani precisa manter outros cuidados alimentares. Ao contrário da nossa sociedade, onde se fala que a mulher precisa “comer por dois”, as mulheres Mbyá-Guarani devem ingerir pouca quantidade de alimentos durante a gestação. E apenas alimentos “naturais”. A comida dos brancos (*jurua*), tida como não-natural, deve ser evitada, pois esta pode trazer feitiços, matando a mãe e/ou o feto. Um simples prato de feijão-com-arroz e carne, agora freqüentemente preparado pelos Mbyá-Guarani, faz muito mal à mulher grávida por causa do ingrediente arroz, que é comida de *jurua*.

Sobre a gravidez, o que mais foi destacado em minhas conversas com os Mbyá-Guarani, sobretudo pelos homens, foram os “desejos” que as mulheres têm enquanto grávidas. Em tom jocoso os Mbyá-Guarani contaram várias histórias sobre os “desejos” alimentares de suas mulheres. Houve um Mbyá-Guarani que teve que se deslocar a várias aldeias a fim de obter um determinado alimento tradicional (*orérembi’ú*) desejado por sua mulher. Outro Mbyá-

Guarani relatou que sua esposa passou dois dias inteiros apenas ingerindo laranjas.

Quando a criança nasce, até o fim da amamentação, é interessante que a mãe continue com seus cuidados alimentares, sendo então permitido o consumo de quantidades maiores de comida. Machado aponta que a mulher não pode comer sal, carne e doce pelo período de, no mínimo, duas luas após o nascimento de seu filho¹⁷. Segundo Larricq¹⁸, neste período as mulheres devem se abster de ingerir alguns tipos de mel e animais silvestres.

Através da alimentação as mulheres Mbyá-Guarani também podem controlar o número de filhos nascidos no mesmo parto. O consumo de alimentos “duplos” faz com que as mulheres deste grupo gestem filhos gêmeos. Como o nascimento de gêmeos, tradicionalmente, representa um perigo para a sociedade Mbyá-Guarani, os alimentos “duplos” configuram uma interdição alimentar para as mulheres, inclusive quando ainda são meninas. Os frutos geminados – como a banana geminada – são exemplos desta interdição alimentar¹⁹.

O número de mulheres por “unidade de comida” é muito variável. Em campo, observei desde “unidades de comida” com apenas uma mulher até unidades com oito ou nove mulheres. O mais comum é ter cinco ou seis mulheres, em média, em cada uma destas unidades. Ter filhos é uma dádiva para os Mbyá-Guarani, sendo o número elevado de filhos um orgulho para eles. Estes indígenas se tornam pais muito cedo. A mulher Mbyá-Guarani mal acaba de amamentar um filho e já engravida novamente. É este o ideal do grupo. Adicionando-se a isso os períodos de menstruação, é possível afirmar que, pelo número de mulheres por “unidade de comida”, sempre – ou quase sempre – há no grupo alguma mulher que precisa manter maiores cuidados alimentares.

Como afirmado anteriormente, os homens possuem um menor número de interdições

¹⁷ MACHADO, Maria Paula Prates. *Nascendo e crescendo como Mbyá-Guarani: reflexões sobre práticas e referências mitoccosmológicas*. Porto Alegre, 2006. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

¹⁸ LARRICQ, Marcelo. *Ipytuma: construcción de la persona entre los Mbya-Guarani*. Misiones: Editorial Universitária, 1993.

¹⁹ MACHADO, Maria Paula Prates. *Nascendo e crescendo como Mbyá-Guarani: reflexões sobre práticas e referências mitoccosmológicas*. Porto Alegre, 2006. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

alimentares, no que tange a ocasiões especiais. E, é interessante destacar, as regras alimentares dos homens, no caso da couvade e da gravidez de sua mulher, são similares às regras que as mulheres respeitam neste período. Ou seja, nestes momentos, homens e mulheres podem comer as mesmas comidas.

Na prática é isso que ocorre, com exceção das crianças menores de um ano que recebem “papinhas” especiais, homens e mulheres consomem os mesmos alimentos. Não só o homem e a mulher “grávidos”, mas toda a “unidade de comida” consome exatamente a mesma comida. Este ponto será melhor trabalhado na seqüência.

Cabe ainda destacar que muitas das prescrições alimentares referentes a períodos específicos se “encaixam” nas regras alimentares para atingir o *aguyje*. Desta forma, os alimentos preparados nestes períodos são bem aceitos por todo o grupo, não apenas pelas pessoas que se encontram com alguma restrição alimentar.

Como já afirmado, homens e mulheres partilham as tarefas de produção alimentar. Os homens caçam, pescam e coletam e as mulheres se dedicam a horticultura. Já o trabalho de transformação dos alimentos em comida, de acordo com os preceitos culturais, é exclusivamente feminino. Para tanto, as mulheres da “unidade de comida” trabalham conjuntamente nas tarefas culinárias. Em um ritmo bem característico da cultura Mbyá-Guarani, de forma lenta e constante, as mulheres sempre – ou quase sempre – estão ocupadas com alguma atividade culinária. Diferentemente da nossa sociedade, onde as comidas são preparadas em horários específicos, geralmente logo antes das refeições, as mulheres Mbyá-Guarani “cozinham” em tempo integral. Ou melhor, pensando em termos do sistema culinário Mbyá-Guarani, as mulheres estão sempre desenvolvendo alguma atividade relacionada com a alimentação do grupo, seja de produção, estocagem, preparação, etc. Nesse

aspecto também se inserem as práticas rituais – desenvolvidas na *Opy* – para que não faltem alimentos ao grupo.

Mas, como já destacado, o ritmo das tarefas culinárias é bastante peculiar. Em campo, acompanhei a preparação de um bolo de milho verde, que pode exemplificar este ponto. Tudo começou nas primeiras horas da manhã com a colheita das espigas de milho na roça próxima ao conjunto de casas da “unidade de comida”. Feito isso, as mulheres se ocuparam com a estocagem de feijão e com a secagem das folhas de fumo (*petyñi*) – também considerado um alimento pelos Mbyá-Guarani. Por volta das doze horas algumas mulheres começaram a ralar o milho verde, enquanto que outras se ocuparam em assar uma carne (*xo’ó*) de caça. O milho ralado foi guardado e somente no final da tarde, depois das mulheres assarem algumas batatas doces e trabalharem mais um pouco na estocagem do feijão, foi preparada a massa do bolo de milho verde. Porém, o bolo não foi imediatamente assado. A massa foi guardada para ser assada no outro dia pela manhã.

Todo esse trabalho foi realizado em ritmo lento, sendo interrompido várias vezes. Não existe pressa na sociedade Mbyá-Guarani. Enquanto trabalham, as mulheres Mbyá-Guarani conversam, riem e brincam com as crianças. Chama a atenção de quem vê de fora a “leveza” que as mulheres Mbyá-Guarani atribuem as suas atividades culinárias. Tudo parece um grande e contínuo divertimento. Não é à toa que Gilberto Freyre²⁰, falando das sociedade indígenas em geral, afirmou que as atividades culinárias são “agradáveis” às mulheres indígenas.

Este “cozinhar” contínuo das mulheres Mbyá-Guarani faz com que sempre se tenha alguma comida pronta, à disposição de quem estiver faminto. Isso é característico da sociedade Mbyá-Guarani: sempre há alguma panela no fogo ou perto dele com alguma comida pronta. Os Mbyá-Guarani, diferentemente da

²⁰ FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal*. 13. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

nossa sociedade, não se importam nem um pouco em comer alimentos “frios”. Além disso, eles não possuem horários pré-estabelecidos para realizar as refeições. Comem quando sentem fome (*akaruxê*). E quando a fome chegar sempre haverá alguma comida pronta para ser servida.

Antes de dar seguimento à argumentação é interessante desfazermos um mal entendido. Muitos autores, ao relatar as práticas alimentares dos grupos indígenas, afirmam que os homens comem primeiro e só depois comem as mulheres e as crianças. Esta tomada alimentar em momentos separados normalmente é descrita com um tom altamente pejorativo, em muitos casos é insinuado que mulheres e crianças comem o que sobra – e quando sobra – dos alimentos dos homens. Isso não ocorre bem assim entre os Mbyá-Guarani e suspeito que não deve ocorrer também nas demais sociedades indígenas. De fato, em algumas poucas ocasiões, a tomada alimentar se dá em momentos separados entre homens e mulheres. Este é o caso, por exemplo, das refeições altamente formais e duplamente estruturadas (as práticas Mbyá-Guarani são justapostas às práticas dos brancos) que são servidas aos visitantes brancos nas aldeias. Nesta ocasião os hábitos cotidianos são postos de lado e outros ritos alimentares são acionados em função da presença dos “estrangeiros”. Ocorre que o contato com a sociedade envolvente é uma tarefa exclusivamente masculina. Tradicionalmente este contato é considerado perigoso, e as mulheres são preservadas disso. Assim, as mulheres não fazem parte da comensalidade destas refeições, alimentando-se em separado. Excluídas estas refeições, homens, mulheres e crianças Mbyá-Guarani se alimentam quando sentem fome. E, ao menos entre os Mbyá-Guarani, não existe nenhum privilégio alimentar masculino.

No final das contas, mesmo com as interdições alimentares específicas, homens e mulheres consomem as mesmas comidas em todas as ocasiões. Ocorre que

a comida preparada pelas mulheres é partilhada por todos os indivíduos da “unidade de comida”. O que um come, todos comem. As mulheres decidem o “menu” e neste “menu” nunca haverá algo que elas – ou outros indivíduos – não possam comer. Em nenhuma ocasião presenciei o preparo de alguma comida “especial” para um indivíduo específico. Se um membro da “unidade de comida” não pode no momento consumir sal, então os alimentos são todos preparados sem sal e todo o grupo comerá esta comida. Assim, além de partilhar alimentos, homens e mulheres compartilham também as interdições alimentares. E, como já assinalado, na maioria das ocasiões há no mínimo alguma mulher precisando respeitar alguma interdição alimentar. Desta forma, a alimentação cotidiana de todos os indivíduos Mbyá-Guarani é pautada pelas prescrições alimentares femininas.

Contudo, homens e mulheres Mbyá-Guarani ingerem a mesma quantidade de alimentos? Tal qual em outras sociedades as mulheres consomem mais frutas e verduras (saladas) enquanto os homens consomem mais carnes? Os Mbyá-Guarani, quando questionados sobre isso, são enfáticos em afirmar que não existe nenhuma diferença a este respeito. Homens e mulheres, além de consumirem os mesmos alimentos, ingerem quantidades similares de alimento. Nas observações de campo é difícil a comparação entre as quantidades alimentares consumidas por homens e mulheres, posto que as refeições ocorrem de forma fracionada inúmeras vezes ao dia. Mas, é possível perceber que tanto homens quanto mulheres ingerem pouca quantidade de alimentos, em comparação com a sociedade envolvente. Ocorre que, para fins de alcançar o *aguyje*, os Mbyá-Guarani devem comer apenas o “necessário”, para tornar o corpo leve. E este “necessário” também é muito pouco, posto que as divindades do grupo aliviam o sentimento de fome (*akaruxé*) dos indivíduos que praticam corretamente

os ritos. Além disso, os Mbyá-Guarani também se alimentam das Belas Palavras – linguagem divina – e de bons sentimentos. Em suma, os Mbyá-Guarani, por questões cosmológicas, ingerem uma baixa quantidade de alimentos.

As verduras não fazem parte da dieta tradicional (*orérembi'u*) dos Mbyá-Guarani. Já as frutas são parte considerável da dieta, sendo largamente consumidas. Homens e mulheres consomem as mesmas frutas e em quantidades similares. Se existir alguma diferença significativa entre o consumo de frutas entre homens e mulheres, arrisco afirmar que os homens comem mais frutas que as mulheres. Ocorre que o consumo de frutas está muito relacionado com a ocasião. Como são os homens que mais andam pelas matas eles se deparam com as árvores frutíferas mais freqüentemente. No que tange ao consumo de carnes, homens e mulheres consomem quantidades similares.

Algumas considerações sobre a dinâmica alimentar

Ao longo deste artigo procurei descrever o sistema culinário Mbyá-Guarani e os seus recortes quanto aos gêneros. Contudo, este sistema culinário, como todos os demais, não é estático. Ao contrário, ele é um processo. Uma síntese entre tradição e inovação constantemente atualizada. Desta forma, o termo “tradicional”, largamente empregado neste artigo, ainda pode ser aplicado para a alimentação atual dos Mbyá-Guarani, posto que esta se encontra em transformação?

Os Mbyá-Guarani, em seus discursos, se mostram insatisfeitos com as modificações em suas práticas culinárias. Segundo os meus interlocutores, todas as mudanças na alimentação deste grupo são “culpa” da sociedade envolvente. Na concepção dos Mbyá-Guarani, foram os “brancos” que, ao se apropriarem das terras indígenas, impediram que os Mbyá-Guarani produzissem os seus próprios alimentos de forma

tradicional²¹. Com isso, eles se tornaram dependentes de uma série de práticas alimentares da sociedade envolvente. Tal discurso, bem ensaiado entre os indivíduos Mbyá-Guarani, reflete uma preocupação com a delimitação da sua identidade étnica, pontuada pela alimentação e, mais do que isso, procura “responsabilizar” a sociedade envolvente pela não proteção das culturas indígenas.

No entanto, no trabalho etnográfico é possível perceber que isso não é bem assim. Afinal, os discursos sobre a alimentação costumam não coincidir com as práticas alimentares. Entre os Mbyá-Guarani, as mudanças alimentares não são apenas determinações externas. Estes indígenas possuem papel ativo nestas mudanças. Mesmo no contexto atual que lhes é desfavorável, são os Mbyá-Guarani que definem (em grande parte) as suas trajetórias. E isso é bem patente nas condutas alimentares. Práticas alimentares da sociedade envolvente vêm sendo incorporadas ao sistema culinário Mbyá-Guarani como um todo (desde as técnicas produtivas até as normas de distribuição). Contudo, a incorporação de novos elementos (no caso, alimentos) ao sistema alimentar Mbyá-Guarani não reflete uma ruptura com os padrões tradicionais, pelo contrário, assinala uma continuidade²². E esta continuidade se verifica justamente porque os Mbyá-Guarani são os principais agentes da dinâmica do seu sistema alimentar.

Ocorre que, neste sistema altamente dinâmico, as incorporações de novos elementos se dão em conformidade com o estoque de significados culturais pré-existentes. Só é incorporado aquilo que é compatível com o sistema vigente. E, em muitos casos, os novos elementos (alimentos) são resignificados a fim de se encaixarem nos preceitos culturais do grupo. Desta forma, a alimentação muda, mas não deixa de ser “tradicional”. Como argumenta Marshall Sahlins²³, quanto mais a coisa muda, mais ela permanece.

Diante do exposto e do que foi observado no

²¹ TEMPASS, Mártin César. Distribuição de cestas básicas entre os Mbyá-Guarani. In: *Associação Brasileira de Antropologia*. 26^o Reunião Brasileira de Antropologia, 2008, Porto Seguro. CD-ROM.

²² TEMPASS, Mártin César. A alimentação tradicional dos Mbyá-Guarani: saberes e fazeres. In: *Associação Brasileira de Antropologia*. 25^o Reunião Brasileira de Antropologia: saberes e práticas antropológicas – desafios para o século XXI, 2006, Goiânia. CD-ROM.

²³ SAHLINS, Marshall. *Ilhas de história*. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

trabalho etnográfico, mesmo com a adoção de alguns alimentos e técnicas novas, com a dinâmica alimentar, o caráter “democrático” na produção e consumo dos alimentos permanece entre os Mbyá-Guarani, inclusive no que tange a igualdade entre gêneros. Ocorre que os novos elementos acrescentados são compatíveis com o sistema cultural deste grupo, que tem na reciprocidade um dos seus principais pilares. Mesmo comprando parte dos seus alimentos no comércio – tendo que se dedicar na obtenção de recursos monetários para tanto – o caráter “democrático” da alimentação Mbyá-Guarani permanece, sendo orquestrado pelas mulheres. Contudo, cabe assinalar, que em outras sociedades indígenas, diferentemente dos Mbyá-Guarani, o contato com a sociedade envolvente vem produzindo mudanças alimentares profundas, afetando inclusive o caráter “democrático” da produção e consumo dos alimentos. Mas, mesmo assim, estas mudanças são compatíveis com o sistema cultural vigente.

Considerações finais

Para finalizar, os Mbyá-Guarani, como vários outros grupos indígenas, são extremamente “democráticos” na distribuição e no consumo dos alimentos. Nesta sociedade, amplamente calcada no princípio da reciprocidade, ou todos se saciam ou todos passam fome. Homens e mulheres Mbyá-Guarani possuem regras alimentares distintas para determinadas ocasiões. Porém, na prática, ambos consomem os mesmos alimentos e em quantidades similares.

A alimentação Mbyá-Guarani, enquanto sistema, está relacionada a todos os demais elementos constitutivos da cultura Mbyá-Guarani. Desde a transposição dos domínios cosmológicos até a divisão sexual do trabalho. A alimentação é um fato social total – conforme concepção de Marcel Mauss²⁴. O

²⁴ MAUSS, Marcel. *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: E.P.U., 1974. 2v.

interessante é que este importante papel da alimentação na sociedade Mbyá-Guarani é gerenciado pelas mulheres.

Referências

BARTH, Frederik. Grupos étnicos e suas fronteiras. In: POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FENART, Jocelyne (Org). *Teorias da etnicidade*. São Paulo: Editora da Unesp, 1988. p. 185-227.

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

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

FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal*. 13. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: *Seminário alimentação e cultura*. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. p. 7-16.

GOODY, Jack. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa Editorial, 1995.

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.

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

LEITE, Maurício Soares. *Transformação e persistência: Antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2007.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Yvan. *Introdução ao estruturalismo*: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto. Lisboa: Moraes, 1979, pp. 169-176.

LINHARES, Bianca de Freitas; TEMPASS, Martín César. Cruzar fronteiras sem abandonar seu território: as migrações transnacionais dos Mbyá-Guarani. In: *Encontro Internacional do FoMerco – os novos rumos do Mercosul*, 6, 2007. CD-ROM. Aracajú: FoMerco, 2007.

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

MACHADO, Maria Paula Prates. *Nascendo e crescendo como Mbyá-Guarani*: reflexões sobre práticas e referências mito-cosmológicas. Porto Alegre, 2006. Monografia (Graduação em Ciências Sociais) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

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

MONTSERRAT, Ruth Maria Fonini. Línguas indígenas no Brasil contemporâneo. In: GRUPIONI, Luís Donisete (Org.). *Índios no Brasil*. Brasília: Ministério da Educação e do Desporto, 1994. p. 93-104.

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

TEMPASS, Martín César. *Orerémbiú: a relação entre as práticas alimentares e os seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani*. Porto Alegre, 2005. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

_____. A alimentação tradicional dos Mbyá-Guarani: saberes e fazeres. In: *Associação Brasileira de Antropologia*. 25º Reunião Brasileira de Antropologia: saberes e práticas antropológicas – desafios para o século XXI, 2006a, Goiânia. CD-ROM.

TEMPASS, Martin César. Distribuição de cestas básicas entre os Mbyá-Guarani. In: *Associação Brasileira de Antropologia*. 26º Reunião Brasileira de Antropologia, 2008, Porto Seguro. CD-ROM.