

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

Nádia Heusi Silveira

IMAGENS DE ABUNDÂNCIA E ESCASSEZ:
COMIDA GUARANI E TRANSFORMAÇÕES NA
CONTEMPORANEIDADE

Tese submetida ao Programa de Pós-
Graduação em Antropologia Social da
Universidade Federal de Santa
Catarina para obtenção do Grau de
Doutora em antropologia social.
Orientadora: Prof. Dra. Esther Jean
Langdon

Florianópolis
2011

Catálogo na fonte pela Biblioteca Universitária
da
Universidade Federal de Santa Catarina

S587i Silveira, Nádia Heusi
Imagens de abundância e escassez [tese] : comida guarani e transformações na contemporaneidade / Nádia Heusi Silveira ; orientadora, Esther Jean Langdon. - Florianópolis, SC, 2011. 266 p.: il., grafs., tabs., mapas

Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social.

Inclui referências

1. Antropologia social. 2. Xamanismo. 3. Índios Guarani Mbiá - Alimentos. 4. Linguagem corpórea. I. Langdon, Esther Jean. II. Universidade Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. III. Título.

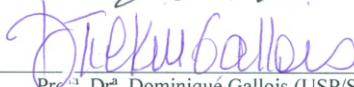
CDU 391.01

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
ANTROPOLOGIA SOCIAL
“Imagens de abundância e escassez: comida Guarani e
transformações na contemporaneidade”
Nádia Heusi Silveira
Orientadora: Dr^a. Esther Jean Langdon

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Santa Catarina, como requisito parcial para obtenção do grau de doutora em Antropologia Social, aprovada pela Banca composta pelos seguintes professores (as):




Prof^a. Dr^a. Esther Jean Langdon (orientadora-PPGAS/UFSC)



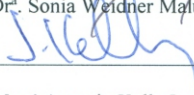
Prof^a. Dr^a. Dominique Gallois (USP/SP)



Prof^a. Dr^a. Laura Perez Gil (UFPR/PR)



Prof^a. Dr^a. Sonia Weidner Maruf (PPGAS/UFSC)



Prof. Dr. José Antonio Kelly Luciani (PPGAS/UFSC)



Dr. Aldo Litaiff (Museu Universitario/UFSC)

Prof^a. Dra. Miriam Pillar Grossi (coordenadora do PPGAS)

Florianópolis, 14 de março de 2011.



Dedicado a Gabriela, Maíra, Mítia e Barbara Saldanha

AGRADECIMENTOS

Se tivesse que definir os Guarani em um palavra escolheria generosidade. Renata Castelão, Otoniel Ricardo, Tamara e Tainara me fizeram sentir em casa nas vezes que me hospedaram em Tey'ikue. Do mesmo modo, seu Augusto e dona Maria, Inacio e Francisca me acolheram com muita simpatia em Tekoa Marangatu. Em Tey'ikue lembro de Eliel, Maria Celina, Lidio, Beth, Remicia, Julia e tantos outros que me ajudaram um bocado. Em Marangatu, Ana e Mario, Marcio, Iliana, dona Tereza e seu Alcindo, Hugo e Geny, Cecilia, Eduardo, Floriano, seu Julio e dona Marta, Fabio, Ricardo, Anita, Geronimo e Sandra, Valnéia e demais. Obrigada!

Agradeço aos meus pais, à Gabi e minhas irmãs, cunhados e sobrinh@s, por sua presença em minha vida, pelo inestimável apoio nos momentos difíceis, pela descontração e carinho. À Maíra e Mítia que partiram tão cedo e mesmo assim acompanharam uma parte dessa caminhada, deixando muitas saudades.

Às minhas amigas de todas as horas: Barbara, Nega, Carlinha, Polli, Juliana, Dani, Rô,... a todas... valeu! Ao Americo e à Susi sou grata pela presença amiga constante.

Agradeço à Jean Langdon pela orientação, atenção, amizade e suporte. Pela boa comida e bons vinhos, e por abrir-me as portas da antropologia lá no começo.

A Oscar Calavia, por encontrar tempo e disposição para me proporcionar uma instigante co-orientação lattes-free. E pelo interesse em ler a versão preliminar desta tese.

Agradeço aos demais professores do PPGAS pelos debates, bem como às secretárias Karla, Ana e Adriana por sua atenção cordial.

Esse trabalho não encontraria seu fim sem a troca estimulante que tive em conversas e emails com vários antropólogos. Muito do apresentado aqui surgiu desses encontros de idéias. Denia Román e Valéria Barros acompanharam o processo de perto. Mas também outros colegas da turma de 2006, Isabel de Rose, Tiago Hyra, Jeffrey

Gorham, Jakeline dos Santos, Marcos Albuquerque e Waleska Aureliano, Sandra Rubia, Andrea Eichenberg, e gente das outras turmas com quem compartilhei de várias formas. Maria Dorothea Darella e Aldo Litaiff, que além das boas palavras me forneceram valiosos materiais de estudo. Entre outros, quero agradecer a Nora Murillo, Rosa Colman, Antonio Brand, Levi Marques Pereira, Laura Pérez Gil, Francisco Noelli, Javier Carrera Rubio, Paolo Fortis e Margherita Margiotti pelas trocas.

Às boas aventuras em Floripa com Éverton Pereira, Érica Quináglia, Clarissa Melo e todos os colegas que agora minha memória trai.

Em St. Andrews fui acolhida por Tristan Platt, Mark Harris e Joanna Overing, a quem sou muito grata. Agradeço a Peter Gow, como também Joanna, por me oferecerem produtivos momentos de orientação ao longo de 2009.

À Gabi, Giovanna Bacchiddu, Paolo, Marghe & Giulia, Napier e Joanna, Jeanne Feaux, Caroline Gatt, Daniel Platt, Javier Carrera, Ian Porto, Rodrigo Villagra, Veronika Groke e todos com quem convivi em St. Andrews: obrigada pelo calor humano no frio escocês!

Agradeço a Antonio Brand pelo apoio incondicional nos momentos críticos. A ele, Adir Casaro, e aos meus colegas do NEPPI, Eva Luiz, Rosa Colman, Symonne Parizotto, José Braga, Fernando Azambuja, Leandro Skowronski, Celso Smaniotto, José Sarmento, Neimar Machado, tod@s enfim, pelo que me ensinaram.

A Polli e Dani, como também Junia, Tércio e Carol, pela amizade, acolhida e hospedagens em Campo Grande.

Essa pesquisa não seria possível sem o auxílio financeiro oferecido por FUNDECT, CNPQ, CAPES e Instituto Brasil Plural.

RESUMO

Para os Mbya a comida é um meio fundamental de produção de um corpo puro e durável, que gere a eles longevidade e capacidades xamânicas. Em Tekoa Marangatu, uma aldeia no litoral de Santa Catarina, no Brasil, os mais velhos aconselham todos na comunidade a comerem os produtos da roça e do mato. Contudo, nesse grupo local eles se vêem na situação de ter que comer o que é trazido dos mercados, pois a terra é insuficiente e a natureza da relação com a sociedade envolvente está mudando. A vida contemporânea nessa aldeia mbya é marcada pela presença próxima dos Brancos, o que eles evitavam até poucas décadas atrás, e, em parte, por uma conjuntura sociopolítica favorável produzida pela Constituição Brasileira de 1988, que garantiu aos povos indígenas direitos sobre a terra, a educação, a saúde e seu patrimônio cultural. Diante da diminuição de recursos ambientais e da dinâmica social mais ampla, este trabalho explora as estratégias empregadas pelos Mbya para garantir a produção adequada dos corpos e das relações sociais. A comparação com os dados resultantes da experiência etnográfica prévia em uma aldeia kaiowaguarani, localizada em Mato Grosso do Sul, facilitou o aprofundamento no tema. Este estudo conclui que as evitações e práticas alimentares, as quais contribuem para manutenção de um corpo propriamente mbya, bem como para a produção social, são parte do xamanismo mbya e nos levam a entendê-lo como um modo de conhecimento e comunicação.

PALAVRAS-CHAVE: Guarani; práticas alimentares; xamanismo; corporalidade; conhecimento

ABSTRACT

For the Mbya-Guarani people, food is the fundamental means to produce a pure and enduring body, one that provides longevity and shamanic capacities. In Tekoa Marangatu, a coastal village in the State of Santa Catarina, Brazil, the elders counsel members of their community to eat foods produced in their fields or those which result from hunting or gathering in the forest. However, this community is in a situation in which they are increasingly forced to consume products purchased at local markets, since their land is insufficient and the nature of interaction with the larger society is changing. The contemporary life in this Mbya village is marked by the presence of and frequent relationship with non-Guarani people, whom they tended to avoid until a few decades ago. This is due in part to the favorable sociopolitical situation that has been stimulated by the Brazilian Constitution of 1988, which guarantees Indigenous peoples' rights with respect to land, education, health and cultural patrimony. In the face of decreasing environmental resources and widening social dynamics, this work explores the strategies employed by the Mbya in order to guarantee the adequate production of bodies and relationships. Comparing the Mbya data with that from a previous ethnographic experience in a Kaiowa-Guarani village, located in Mato Grosso do Sul, further enhances the analysis. This study concludes that food practices and avoidances, which contribute to the construction and stability of individual and social bodies, should be considered as part of Mbya shamanism as way of knowledge and communication.

KEY-WORDS: Guarani, food practices, corporality, shamanism, knowledge

SUMÁRIO

| | |
|--------------------|----|
| Apresentação | 17 |
| Por que comida? | 32 |
| Sobre os Guarani | 36 |
| Sumarizando a tese | 38 |

PARTE I - VIVER NA ALDEIA

| | |
|--|-----|
| capítulo 1 - Configuração social em Tekoa Marangatu | 41 |
| Fundação de Tekoa Marangatu | 48 |
| Augusto da Silva e Maria Guimarães | 55 |
| Julio da Silva e Marta de Oliveira | 58 |
| Alcindo Guimarães e Tereza Tibes | 60 |
| Comer na aldeia | 76 |
| capítulo 2 - Marangatu e Te'yikue: algumas comparações | 83 |
| Tey'ikue | 84 |
| Marangatu | 95 |
| capítulo 3 - Situação contemporânea dos Índios no Brasil | 102 |

PARTE II - COMIDA GUARANI

| | |
|--|-----|
| capítulo 4 - Economia mbya, recursos materiais e recursos simbólicos | 112 |
| Plantar e ser Mbya | 122 |
| Estratégias (econômicas) contemporâneas: o coral e a escola | 131 |
| capítulo 5 - Modos de aprender, fazer e comer | 141 |
| Transmissão e circulação dos saberes culinários | 144 |
| Milho <i>versus</i> trigo | 150 |

| | |
|---|-----|
| Comida e socialidade | 173 |
| Comensalidade e trocas em Marangatu | 173 |
| Na aldeia e fora dela | 177 |
| Relações cosmológicas e consumo alimentar | 178 |
| capítulo 6 - Comida e xamanismo | 181 |
| A comida, os donos do mato, as divindades e os Mbya | 182 |
| Humanidade por um fio | 189 |
| Um xamanismo distribuído | 214 |
| Milhos e deuses | 224 |
| Conclusão | 240 |
| Referências | 245 |
| Apêndices | 269 |

LISTA DE FIGURAS

| | |
|---|-----|
| Figura 1 - Brincando com as crianças mbya | 5 |
| Figura 2 – Resquícios de floresta ao fundo..... | 88 |
| Figura 3 – Ñanderu e ñandesy reunidos na escola..... | 88 |
| Figura 4 – Vista parcial de Marangatu, com o mar no horizonte..... | 98 |
| Figura 5 – A roça com casa ao fundo..... | 98 |
| Figura 6 – <i>Vixo ranga</i> | 120 |
| Figura 7 – Assando o <i>mbyta</i> com fogo embaixo e em cima, na panela | 161 |
| Figura 8 – O bolo de milho acima, já pronto | 161 |
| Figura 9 - Torrando o milho branco para o <i>hu'i</i> | 166 |
| Figura 10 - Peneirando o amendoim para separar das cinzas..... | 167 |
| Figura 11 - Patricia socando milho e amendoim no pilão..... | 167 |
| Figura 12 – Massa de trigo para fritar os xipa (foto de Neide Rigo). | 169 |
| Figura 13 – Os <i>xipa</i> prontos (foto de Neide Rigo)..... | 170 |
| Figura 14 – Batismo das sementes em Yyn Morotĩ..... | 229 |

LISTA DE MAPAS

| | |
|--|----|
| Mapa 1- Território guarani..... | 36 |
| Mapa 2 - TI Caarapó..... | 86 |
| Mapa 3 - TI Cachoeira dos Inácios e Parque Estadual da Serra do Tabuleiro..... | 96 |

LISTA DE TABELAS E GRÁFICOS

| | |
|--|-----|
| Tabela 1 - Preparações culinárias de milho e de trigo..... | 152 |
| Gráfico 1 - Parentelas residentes em Tekoa Marangatu..... | 67 |

| | |
|--|-----|
| Gráfico 2 - Parentela de Augusto da Silva e Maria Guimarães..... | 269 |
| Gráfico 3 - Parentela de Julio da Silva e Marta de Oliveira..... | 270 |
| Gráfico 4 - Parentela de Alcindo Guimarães e Tereza Tibes..... | 271 |

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

| |
|--|
| ANAI - Associação nacional de ação indigenista |
| CAPES - Coordenação de aperfeiçoamento de pessoal de nível superior |
| CIMI - Conselho indigenista missionário |
| CNPQ - Conselho nacional de desenvolvimento científico e tecnológico |
| CTI - Centro de trabalho indigenista |
| DSEI - Distrito sanitário especial indígena |
| EJA - Educação para jovens e adultos |
| EPAGRI - Empresa de pesquisa agropecuária e extensão rural de Santa Catarina |
| FATMA - Fundação do meio ambiente de Santa Catarina |
| FUNAI - Fundação nacional do índio |
| FUNASA - Fundação nacional de saúde |
| FUNDECT - Fundação de apoio ao desenvolvimento do ensino, ciência e tecnologia do estado de Mato Grosso do Sul |
| FUNRURAL - Fundo de assistência ao trabalhador rural |
| IBAMA - Instituto brasileiro do meio ambiente e dos recursos naturais renováveis |
| INRC - Inventário nacional de referências culturais |
| NEPPI - Núcleo de estudos e pesquisas das populações indígenas |
| SPI - Serviço de proteção aos índios e localização de trabalhadores nacionais |
| TI - Terra indígena |
| UCBD - Universidade Católica Dom Bosco |
| UFSC - Universidade Federal de Santa Catarina |
| UNESC - Universidade do Extremo Sul Catarinense |

CONVENÇÕES ORTOGRÁFICAS

A grafia das palavras em guarani não segue uma convenção consensual. As propostas ortográficas divergem entre os estudiosos da língua tanto quanto entre os próprios Guarani. Levei em conta a simplificação, assemelhamento com a ortografia da língua portuguesa e considerei as formas mais comumente observadas de uso. Assim, por exemplo, a palavra *nhanderu* é grafada dessa forma quando se refere ao dialeto mbya e no kaiowa aparece como *ñanderu*, respeitando a frequência da representação gráfica observada em campo. Nas citações e nomes próprios mantive a grafia utilizada no original.

A grande maioria das palavras guarani é oxítônica. O acento agudo na sílaba tônica só aparece, por isso, nas palavras paroxítonas. Os dialetos se escrevem com seis vogais (a, e, i, o, u, y), que podem ou não ter som nasalizado, e quinze fonemas consonantais (p, t, k, ku, mb/m, nd/n, ng, gu, g, v, r, j/nh, x, ' , h) (Dooley, 1998).

Devido à ausência de alguns caracteres, no texto a nasalização é representada tanto por til quanto por trema. A vogal [y] resulta do movimento que se faz com a boca e a língua em posição de pronunciar o [i], porém com o som de [u]. A consoante [j] aparece em outros trabalhos grafada como [dj], forma mais próxima da pronúncia, como *job* no inglês. O [h] tem som aspirado em algumas palavras mbya ou tem som de [r], como rato em português. O som do [v] está próximo da consoante [w].



Ao longo do texto os subgrupos guarani encontram-se referidos como Mbya, Guarani, Xiripa e Kaiowa. Alguns autores utilizam outros etnônimos, conforme indico abaixo.

Mbya: Baticola, Jeguakava

Kaiowa: Caingá, Paĩ, Paĩ-Tavyterã

Guarani: Nhandéva, Ava, Ava-Guarani

Xiripa: Ava-Katu-Ete, Ava-Xiripa

APRESENTAÇÃO

Essa pesquisa começou meio que ao acaso, caminhos tortuosos os quais eu não determinei, caminhos que trilhei sem que eu mesma os tenha imaginado ou previsto. O projeto começou com os Kaiowa e Guarani que habitam o Mato Grosso do Sul. Fui morar em Campo Grande movida por um trabalho inicialmente não ligado a antropologia ou aos Guarani, mas que logo me possibilitaria conhecer uma das cerca de cem aldeias guarani do centro-oeste brasileiro – Tey'ikue – mais conhecida como Reserva Indígena de Caarapó. Desde 2004 faço parte de um núcleo interdisciplinar de pesquisa, o NEPPI, e participo de projetos desenvolvidos na aldeia, os quais me permitiram conhecer alguns aspectos da vida dos Kaiowa e Guarani que aí vivem. Na primeira vez que permaneci na aldeia, fiquei hospedada na casa de um casal de professores, Renata Castelão e Otoniel Benites, a pedido de Antonio Brand, para onde voltei em várias estadias curtas até 2008. Ao longo desse período, alternei permanências na aldeia com algumas hospedagens na cidade de Caarapó. Se não cheguei a fazer entre eles uma etnografia em seu sentido clássico, a convivência prolongada no tempo me forneceu algumas chaves de compreensão sobre o universo guarani, melhor dizendo, imagens desse povo.

Em Tey'ikue estive envolvida em projetos de extensão e, posteriormente, em pesquisa com a população local até 2008. Ao longo desses anos tive muitas estadias curtas na aldeia e uma convivência com alguns moradores que se atualizou em outros locais, como reuniões de cunho político, atividades de pesquisa fora da aldeia e encontros ligados à educação superior, entre outros. Meu vínculo aos projetos de pesquisa e extensão desenvolvidos na reserva de Caarapó esteve orientado para a alimentação, tanto no eixo do manejo ambiental e produção de alimentos, quanto no dos cuidados com o corpo e a saúde. A demanda por esse tipo de ações se justifica por elevadas taxas de desnutrição infantil na população guarani que vive no centro do país, observada por Eduardo Galvão em pesquisa de

campo nos idos de 1940 (Galvão, 1996) e documentada desde a década de 1990 (Verdum, 1995). Num levantamento sobre a situação de segurança alimentar dos povos indígenas no Brasil¹, realizado em 1995, constatou-se que no centro-oeste, 35% da população avaliada estava na faixa da fome, isto é, sem sustentabilidade alimentar. Em Mato Grosso do Sul, os grupos identificados como os mais vulneráveis foram os Kaiowa e Guarani (ibid.). Em 2005 essa situação atingiu o ápice, quando cerca de 20 crianças kaiowa e guarani, provenientes de várias aldeias em Mato Grosso do Sul, morreram por desnutrição grave. A ampla divulgação do fato na mídia provocou uma intensificação das ações de saúde por parte da FUNASA, especialmente na Reserva Indígena de Dourados, onde se concentrou o maior número de mortes. Assim, inicialmente, meu interesse no tema foi filtrado por uma imagem da escassez alimentar como a resultante histórica da interação e interesses antagônicos entre os Guarani e os desbravadores dessa região.

Certo tempo depois ingressei no doutorado em antropologia com a intenção de produzir uma etnografia sobre os Kaiowa e Guarani que pudesse lançar alguma luz sobre o fenômeno da fome nas aldeias, que engendra tão altos índices de mortalidade infantil numa região rural de extrema produtividade econômica, cujos solos estão entre os mais férteis do Brasil. Mas a tragédia súbita envolvendo Maíra, minha filha mais velha, não me permitiu trabalhar por muitos meses. Antes de eu começar a pesquisa de campo minha filha perdeu a vida numa situação acidental cercada de contradições e em circunstâncias nunca esclarecidas. A dimensão que o evento alcançou localmente – produto da rapinagem midiática – sou agora incapaz de avaliar. Estive a ponto de desistir de tudo, mas contando com apoio de tantas pessoas que nem poderia enumerar e às quais não tenho palavras para agradecer, acabei por retomar o projeto de doutorado,

¹ No estudo o território brasileiro foi subdividido em cinco macrorregiões: Nordeste, Sul/Sudeste, Centro-Oeste, Amazônia Ocidental e Amazônia Oriental. Investigou-se a situação em 297 Terras Indígenas (de um total de 577 Terras Indígenas legalizadas na época), das quais 198 apresentaram problemas de sustentação alimentar em graus variados.

porém decidida a deslocá-lo para algum lugar próximo a Florianópolis, aonde voltei a residir.

Assim, depois de um tempo de total apatia em relação ao doutorado, conversando com algumas pessoas, decidi realizar a pesquisa com os Mbya que vivem no litoral catarinense. Aldo Litaiff ofereceu-se gentilmente para me apresentar a um grupo residente no sul do estado, onde dizia ser um belo local para estar, com uma pequena população mbya. Optei por manter uma orientação de pesquisa semelhante à que planejava desenvolver em Mato Grosso do Sul, o que exigiria menos de mim tanto por conhecer parte da literatura antropológica sobre os Guarani quanto por ser um assunto agradável.

Fomos numa manhã ensolarada, em junho de 2008, Aldo e eu, para Imaruí. Naquele dia, tanto o cacique como os *xeramoí* (os mais velhos, lideranças por senioridade) que ele pretendia me apresentar estavam em casa. Conheci Ana e Mario, além de seu Augusto e dona Maria. Tivemos uma conversa amena, expliquei sucintamente meu interesse sobre o tema da comida e fomos tratados com simpatia por ambos os casais. Conversando com eles separadamente notamos um clima de receptividade. No caminho que fizemos a pé pela estrada que dá acesso às casas no interior da aldeia encontramos Inácio, a quem seu Augusto sugeriu que pedíssemos autorização. Inácio, o cacique, também pareceu gostar da proposta de pesquisar sobre a comida nos dias atuais.

Encaminhei meu projeto de pesquisa ao cacique e seu irmão, professor da escola na aldeia, e depois dessa primeira visita, na semana seguinte, disseram que eu poderia ir fazer a pesquisa. A boa disposição com que minha proposta foi recebida em Tekoa Marangatu superou minhas expectativas e permitiu que, apesar das limitações em que se produziu esse trabalho, houvesse um fluxo nos relacionamentos e conhecimentos suficiente para elaborar a etnografia que ora apresento.

A princípio ofereceram para que eu ficasse na casa comunitária, que é um galpão com cozinha e banheiro, construído originalmente para ser um espaço de reunião dos moradores e de refeições coletivas.

Como não conhecesse ninguém, estava um pouco preocupada de ficar sozinha, assim, conversei com o cacique e ele mandou uma menina para dormir comigo. Carmem chegava à noite e por mais que eu puxasse assunto, sabendo que ela falava português, não conseguia conversar, pois suas respostas eram sempre monossilábicas e tímidas. Entretanto, quando outras meninas chegavam, como Geny ou Daiane, que são primas, elas não paravam de tagarelar em guarani, achando muita graça de tudo.

Na casa comunitária eu recebia visitas, em geral de homens jovens, para conversar. As meninas quase não falavam comigo, embora sejam fluentes em português, vinham para olhar, talvez para saber se eu estava precisando de alguma coisa ou ver como eu me comportava. O único homem adulto que me visitava sistematicamente era Darci, mas ele não conversava muito. Aproveitava a receptividade dos garotos para com eles conversar e visitar outras casas. Hugo, que na época era o coordenador do grupo coral, me mostrou toda a aldeia, explicando um pouco sobre o modo de vida mbya. Poucas mulheres maduras que vivem em Marangatu têm fluência no português. As jovens entendem e podem falar perfeitamente, mas elas preferem manter a distância verbal, como parte do comportamento recatado que se espera das meninas antes de casar.

Lá pelo mês de setembro iniciaram as obras da FUNAI, para a construção de casas de alvenaria na aldeia, e os construtores se instalaram na casa coletiva. Passei então a ficar hospedada com seu Augusto. Fiquei acampada no espaço onde funciona a cozinha, o que me deixou bem satisfeita uma vez que poderia acompanhar de perto o preparo e consumo das refeições. No entanto, uma das minhas primeiras constatações aí foi de que o fogo culinário se move entre os espaços conforme a necessidade ou disposição dos moradores. Além disso, dona Maria usava também o fogo na casa de reza para preparar alguma comida. Ali que geralmente acontecia a roda de chimarrão dessa família. Mesmo assim, pude acompanhar mais de perto os microeventos cotidianos relacionados à comida. Essa era justamente a época de escassez, período entre a safrinha e a safra de verão, quando

o pessoal estava preparando a terra para o plantio. Grande parte do consumido eram produtos adquiridos nos mercados da região. Bem diferente, diga-se de passagem, do período que permaneci na aldeia no início do ano de 2010, quando nas casas se via diariamente milho, inclusive os cultivares guarani, feijão, amendoim, melancia, aipim etc., provenientes das roças.

Nessa primeira fase de investigação, em Marangatu, estive ao longo de seis meses em visitas intermitentes à aldeia. Não estava em condições de permanecer sem apoio terapêutico, por isso alternava entre três a cinco dias na aldeia com períodos de tempo semelhante em Florianópolis. Pude conhecer muitos dos moradores, conversar com vários deles, visualizar práticas alimentares, acompanhá-los nas idas à cidade, mas não alcancei uma imagem clara do dia-a-dia na aldeia. O que ficou óbvio para mim foi que as situações em Tey'ikue e em Marangatu são completamente distintas. Embora Mbya, Nhandeva, Kaiowa, Guarani, Xiripa, Paĩ, Ava, enfim, sejam todos conhecidos na antropologia como os Guarani, seu modo de vida pode ser extremamente diferente, dependendo da trajetória das parentelas, do contexto histórico dos locais onde vivem e de onde migraram, e das características por vezes sutis que diferenciam estes subgrupos. Assim, tudo o que for dito sobre os moradores de Tekoa Marangatu não deve ser tomado como uma generalização para “os Mbya” e muito menos para “os Guarani”, ainda que eu escorregue nessa retórica. Trato de uma situação particular, decorrente de trajetórias pessoais, histórias locais e regionais, imprevistos, e de formas particulares de reelaborar o jeito guarani de ser.

Na aldeia, menos de um ano após aquele triste evento, eu estava fortemente impregnada pela idéia das produções sociais como ficção, quero dizer, do fato mesmo de como se produziram versões para explicar a morte de Maíra. Dessa forma me movi no mundo mbya, com a vívida sensação das coisas que não se explicam mas que a todo momento tentamos reduzir para esfera do inteligível.

Finda a estadia em Marangatu, depois de um período de estágio sanduíche na Escócia, já tendo sistematizado minhas notas de campo e refletido sobre minha experiência, decidi retornar novamente para a

aldeia no início de 2010. Tendo em vista que meu interesse primário é a comida, permaneci do fim de janeiro a meados de abril, com a idéia de acompanhar a colheita do milho e conviver mais com os moradores de Marangatu. Essa escolha foi acertada, na medida em que serviu para eu refletir sobre as informações e impressões que já dispunha a respeito das práticas alimentares e, de forma mais geral, da vida na aldeia. Nessa segunda fase, passei a maior parte do tempo morando numa casa afastada, que não pertence a um conjunto residencial, construída logo na entrada de Marangatu, cujos moradores haviam recém mudado para outra aldeia. Estive compartilhando a casa com várias pessoas ao longo do tempo, todos jovens. Já no final do período fui novamente para a casa de seu Augusto. A configuração social de Tekoa Marangatu havia mudado muito depois de um ano, famílias inteiras haviam chegado, outras saído, sem contar os homens solteiros agregados que já eram outros, o cacique mudara, enfim, ainda que muitos moradores fossem os mesmos, encontrei um arranjo social diverso. Entretanto, a sensação de algo inalcançado não mudou.

Os Mbya tem um jeito de interagir com uma pessoa de fora, um Jurua, como eles denominam os Brancos, bastante peculiar. Se percebe no tom amistoso, agradável, uma disposição em conversar e, provavelmente, de saber a qual mundo pertence esta outra pessoa. É oferecida uma cadeira ou banco para sentar no pátio, às vezes chimarrão. Nessa acolhida, de vez em quando, outras pessoas tomam parte na conversa ou apenas observam. As crianças, de início, mostram-se intimidadas, olham tudo a certa distância. Depois, com a convivência, ficam à vontade e tornam-se bem falantes. Sensação semelhante tive entre os Kaiowa e Guarani – as visitas aos moradores de Tey'ikue geralmente foram agradáveis, se conversa com cordialidade sentado em pequenos bancos do lado de fora das casas. No entanto, nesses diálogos com os Mbya permanecem não ditos, assuntos tabu sobre os quais ninguém quer falar, e negam-se certas práticas como se as mesmas pertencessem a um passado idealizado. É como se houvesse uma barreira invisível a romper, o silêncio, que oculta toda uma dimensão da vida na aldeia. Para isso são necessários

um tempo razoável e persistência, segundo alguns colegas que alcançaram essa etapa. No meu caso, vejo que estabeleci alguns vínculos, porém não do tipo inclusivo que faz romper tal barreira. Fui muito bem acolhida, particularmente pela família de seu Augusto da Silva e dona Maria Guimarães, conversei com a maioria dos moradores durante o tempo que estive na aldeia, mas não posso dizer que exercitei livre observação participante. A certa altura, fiquei aturdida com essa abertura aparente e fechamento evidente, o que me fez questionar a posição de antropóloga algumas vezes.

Creio que os Mbya estudam o jeito dos brancos há décadas, ou melhor, séculos. São ávidos por apreender não só nossos costumes, mas também os conhecimentos especializados. Certo dia, um visitante guarani que tem trabalhado há anos com os brancos e foi professor indígena da escola numa aldeia do Rio Grande do Sul me explicou que existem três tipos de Jurua: aquele que visita a aldeia, bate muitas fotos das crianças e acha tudo lindo; o que vai fazer sua pesquisa mas não se importa muito com o povo; e, aqueles que estudam e também ajudam os Guarani. As lideranças emergentes sabem que alguns Jurua podem se tornar aliados valiosos na luta por seus direitos. Que outros podem mediar contatos com figuras de destaque em momentos-chave. Que outros ainda lhes oferecem dádivas, na forma de alimentos, roupas e auxílios os mais diversos. E que de outros, por fim, é melhor manter distância. Hoje eles estão absolutamente atentos às redes de relações multiétnicas, se é que em algum momento de sua história não estiveram. Com certeza estão mais abertos a estas relações do que num passado recente. Em Santa Catarina esta abertura é notável, vários pesquisadores têm sido recebidos nas aldeias guarani, especialmente em Morro dos Cavalos e Biguaçu. Não só antropólogos, mas estudantes de diversas áreas do conhecimento. Há cerca de vinte anos este tipo de proximidade quase não existia e, com exceção das roupas, utensílios de cozinha, alguns poucos itens alimentares e armas de fogo, as mercadorias ou bens industrializados eram pouco circulados nas aldeias, ao menos entre as famílias que agora vivem em Marangatu.

A vida contemporânea trouxe, junto com a energia elétrica, rádio, televisão, aparelhos de som e DVD, o desejo por certos objetos de consumo, particularmente entre os mais jovens. Também, como cidadão brasileiro, havendo trabalho se pode ter um carro, conta bancária, poupança, prestações. A privatização massiva das terras, dos espaços geográficos por onde antes, há algumas décadas, grupos mbya circulavam com relativa autonomia, produziu uma vida mais sedentária e mais ociosa. Paralelamente, o acesso às informações transmitidas na escola indígena ou veiculadas na TV e as frequentes visitas às cidades próximas, facilitaram, creio, uma aproximação ao jeito de ser dos brancos, principalmente na geração jovem. Quero dizer, no jeito de vestir, de comer, de morar, de se deslocar, de se divertir. Mas é uma semelhança aparente que se revela no dia-a-dia como uma miragem, pois há uma diferença sutil e aguda, muito presente, que surge nas cenas mais banais. Não me pareceu que os Mbya temam se tornar brancos, embora os mais velhos e algumas lideranças se queixem dos modismos ocidentais que percebem recrudescer. O contato com os brancos não é um marcador de mudanças para os Mbya, que possuem longa história de convívio, ora pacífico, ora conflitivo, com os colonizadores. O contato aparece em suas falas numa linha de continuidade, como algo que sempre existiu, apesar de assumir uma forma diferente na atualidade.

Faço questão de comentar dessa ausência de sinais diacríticos não porque eu estivesse a procura disso quando iniciei a pesquisa, mas porque muito do discurso oficial contra esse povo se baseia na idéia de aculturação. Entrementes, na aldeia, as preocupações são de outra ordem: a atenção cotidiana gira em torno da boa convivência entre si, com os aliados não-guarani, como também com os animais, as plantas, certas entidades espirituais que vivem no mato e com as divindades.

Em consequência dessa atenção em aprofundar seus conhecimentos sobre o mundo dos Brancos, a arte em conduzir a conversa para os temas que eles têm interesse é de admirar. A antropóloga se viu no esforço de aprender estratégias de “criar assunto”, empurrando a conversa aos poucos para o foco desejado, suavemente. A não ser que se tenha grande intimidade com o

interlocutor, perguntas diretas, em geral, são infrutíferas com os Mbya, levando a respostas lacônicas e laterais. Por outro lado, um diálogo que brota do silêncio, do respeito à temporalidade no convívio, pode trazer à tona elementos inesperados, seja uma explicação que se cansou de perguntar sem êxito, seja uma exegese sobre aspectos inimaginados e não evidentes do cotidiano, seja um análise sobre o jeito dos Brancos em lidar com as mesmas questões que inquietam a antropóloga quando tenta entender como se constitui esse ser guarani contemporâneo. Na verdade, penso que essa forma de interagir com quem chega, um misto de cordialidade e retraimento, é parte de um arsenal de táticas para manter um adequado distanciamento nesse processo de agregar os brancos em seu dia-a-dia.

Os momentos de interação na aldeia seguem uma dinâmica singular, cujo fluxo oscila rapidamente entre um número variado de participantes. Isso acontece tanto nas moradias quanto nos espaços coletivos, como a escola ou o posto de saúde. As pessoas chegam na conversa, fazem uma brincadeira ou engajam no assunto, muitas vezes ficam quietas ouvindo ou fazem um pequeno comentário sobre outro assunto e logo saem... Conversas brotam e morrem com semelhante intensidade, momentos em que se vislumbra um modo de interação bem próprio. Os assuntos que invariavelmente emergem são comentários sobre fatos recentes; sobre o tempo, quero dizer, o clima; explanações sobre quem são os parentes, que envolvem perguntas desse mesmo tipo, particularmente quando o interlocutor é adulto; expectativas sobre visitas que se vai receber ou que se pretende fazer aos parentes; planos de mudar para outra aldeia, que da mesma forma envolve gente que vai chegar ou que vai sair; entre outros.

Outra característica das interações cotidianas digna de nota é que, devido à disposição das moradias em Tekoa Marangatu, é possível passar dias sem encontrar alguém. A aldeia é cortada por um riacho de leito pedregoso, que deu o nome pelo qual o lugar ficou conhecido: Cachoeira dos Inácios. Atravessando toda a extensão de Marangatu há uma estrada de terra paralela ao seu leito. A maior parte das moradias se espalha ao longo desse caminho sem uma

conformação espacial definida. Algumas casas ficam mais distantes do rio, no morro e arredores atrás do posto de saúde, mas as trilhas que unem casas em que os moradores têm convivência próxima criam uma teia assimétrica que as agrega em conjuntos menores que a aldeia. Esses são caminhos alternativos que permitem circular de diversas formas no interior da aldeia evitando a estrada principal.

Assim, encontrar ou não as pessoas que se intenciona depende do estilo de cada um. Há moradores que rondam a aldeia diariamente, para fazer visitas a algumas casas ou só andar casualmente, olhando o movimento na parte central onde fica a escola e o posto de saúde. Outros não saem de casa a não ser para alguma compra ou atividade social, como festas e reuniões, senão permanecem em seus pátios grande parte do tempo, conversando, trabalhando na roça, confeccionando artesanato ou na casa vendo TV. As crianças pequenas mais ou menos acompanham o movimento das mães. As crianças maiores e jovens, quando não estão na escola, juntam-se em pequenos grupos para se divertir. Jogam bola, andam de bicicleta pelos arredores, pescam, passeiam no mato, assistem filmes, fazem colares e pulseiras, se entretêm de várias maneiras. No verão, crianças de todas as idades passam várias horas do dia se banhando e brincando na cachoeira.

É possível tanto limitar o convívio social a um mínimo de pessoas quanto reavivar diariamente os laços com determinados moradores. Há quatro parentelas no local, quero dizer, são quatro casais com alguns de seus filhos e netos vivendo na aldeia. Entretanto, as referências dadas pelos moradores de Tekoa Marangatu indicam laços de parentesco entre todas as famílias, o que torna todos parentes de certa forma. Digo isso porque no nível em que se dão, essas ligações são manipuladas, reforçadas ou apagadas, dependendo de quem fala e da condição de proximidade ou distância que se queira evidenciar. Duas dessas parentelas se relacionam por intercassamentos e seus membros tendem a se visitar frequentemente. Os filhos casados, homens e mulheres, costumam visitar a casa dos pais diariamente, quando conversam sobre acontecimentos do dia-a-dia, sobre os sonhos, projetos imediatos etc. O inverso também ocorre,

mas creio que com menor frequência. As mulheres aparentadas podem se encontrar para fazer algum artesanato juntas ou conversar. Não vi homens trabalharem juntos, mas se reúnem em conversas da mesma forma. A frequência das visitas, contudo, indica mais a afeição do que o grau de parentesco.

Há também um movimento mais geral, característico, que varia entre dias de semana e finais de semana em Tekoa Marangatu. Durante a semana a escola e o posto de saúde se tornam espaços de sociabilidade, seus arredores estão sempre movimentados ao longo do dia. Com mais frequência nos fins de semana se fazem as reuniões da aldeia e encontros festivos, de dia ou à noite, com comida, bebida, música e, talvez, um carteadado, geralmente para comemorar um aniversário. É nas casas que o convívio aflora nos fins de semana, longe do olhar estrangeiro.

Por outro lado, um dado que me surpreendeu um pouco, foi a regularidade de visitantes não-guarani em Marangatu. Nos dias quentes do verão, os moradores dos arredores e mesmo turistas, chegam para passar uma parte do dia na beira do riacho, às vezes fazem um churrasquinho e ficam desfrutando da beleza do lugar e do frescor da água do rio. Os jovens das redondezas costumam chegar em suas motos apenas para um banho rápido. Muitas vezes eles passavam a certa velocidade e faziam acrobacias de moto, o que me incomodava mais pelas crianças da aldeia, mas os Mbya não pareciam importunados com o barulho e as brincadeiras desses jovens motoqueiros. Esses visitantes, em geral, não interagem com os moradores. Também vendedores ambulantes, com os mais variados produtos, visitam sistematicamente a aldeia em seus carros, motos ou a pé. Vêm dos arredores ou de cidades vizinhas, vendem verduras, roupas, eletrodomésticos, antenas parabólicas, sorvetes, peixes, pães, mel, entre outros.

Depois de passar um tempo na aldeia, vi que essa presença de pessoas não-guarani é complementar à presença do pessoal de Marangatu em eventos locais, como jogos de futebol, a trabalho para pequenos e médios proprietários do entorno, em bares, bingos e festas que acontecem na região. Depois de uma década estabelecidos em

Imaruí, algumas das pessoas que vivem em Marangatu construíram relações sociais e comerciais duradouras com os moradores da região. O que me fez atentar ainda mais para a forma como eu mesma estabeleci relações com os Mbya enquanto antropóloga. Há uma abertura e uma busca de alianças com os Brancos, nesta esfera local, que é correspondente à receptividade para pesquisadores na aldeia.

À medida que o tempo passou, as formas de interação que me causaram mais forte impressão foram a das “brincadeiras” e a do rechaço. O principal motivo de troças comigo foi namoro. Como as pessoas logo ficaram sabendo que estou solteira, passei a ouvir de várias delas, homens e mulheres, que eu poderia arranjar um namorado ou marido na aldeia. A intensidade desse assunto me remeteu a outras dimensões, como a da interpretação das regras de casamento e modos de sedução para alianças com estrangeiros, além da própria maneira de conversar. Não sei se de fato esse é um gênero discursivo, mas creio que o humor espirituoso em torno de diversos temas, particularmente os de cunho sexual, marca a proximidade das relações e é marcado pelo tom emocional almejado para a vida em comunidade. Quem primeiro me falou sobre esse modo de relação foi um dos meus interlocutores, quando me questionava sobre o que exatamente eu estava querendo saber. Então ele me disse que para entender os Guarani eu teria que não apenas perguntar em português, mas era essencial aprender a língua e as brincadeiras, que dessa maneira eu iria compreender propriamente a vida guarani. Tive um período de aprendizagem da língua com uma mulher separada que vive com os filhos no mesmo conjunto residencial de seus pais, além de ter estudado antes de ir para o campo em dois momentos, contudo, minha compreensão da língua é limitada. Apesar de conhecer um vocabulário razoável não falo guarani e a pesquisa foi realizada em língua portuguesa. Por conta disso restringirei o uso dos termos guarani ao mínimo necessário, uma vez que não tenho vivência da língua para embasar uma análise semântica dos tópicos que irei abordar.

Sentir-se rechaçado sem que alguém expresse desagrado ou repulsa verbalmente foi inusitado. Isso começou quando passei a

frequentar sistematicamente casas de famílias que não mantinham relações entre si. O clima mudou de indescritível sensação de bem-estar para impressões intensas, conflitantes e fugidias, oscilando de uma intimidade amigável a matizes de fina ironia e desdém. Mesmo sem confronto manifesto – decorrente da estética da moderação mbya – o desconforto produzido pela ambivalência gera um impulso de distanciamento, sem dúvida um bom estímulo para mudar de aldeia. É fácil entender! Mas em minhas condições não pude lidar com relações ambivalentes e voltei a vislumbrar inúmeras versões da realidade, como da primeira vez que lá estive. A ficção faz parte dessa etnografia. Todavia, ressalto que aqui há um tipo de “ficção controlada”, como menciona Anne-Christine Taylor (1993, p.212), a qual, sem pretensões de descrição realística de fenômenos mentais, está mais para uma experimentação reflexiva. Nesse caso, porém, a experimentação se insinua no cruzamento de narrativas das pessoas com quem convivi e dos conhecimentos tácitos de seu senso comum que pude captar, balizados por outras etnografias sobre os Guarani.

Um de meus propósitos na escrita é trazer a imagem dos Guarani contemporâneos – foi a versão que privilegiei. Sem intenção de ressaltar a unidade do povo guarani, busco contrastar diferenças e semelhanças retratadas para os diversos subgrupos, a partir das duas situações que conheci, a fim de demonstrar a diversidade integrante da vida contemporânea nas aldeias. Para que não se perca de vista essa diversidade, localizo as etnografias citadas no espaço e no tempo. É incômodo ler trabalhos atuais e ter a impressão que aquele grupo estudado permanece homogêneo e isolado do entorno social, quase que preso a uma cultura que lhe é própria. Apesar de todo um debate teórico que propõe a revisão no uso de conceitos como cultura e sociedade, etnografias recentes me parecem, muitas vezes, impregnadas pelas imagens das etnografias clássicas produzidas em décadas passadas, que tendiam a reificar essas noções. Com honrosas exceções, em geral, não se aborda no núcleo do argumento o trabalho assalariado, a comida enlatada, a vida fora da aldeia, a luta pela terra, entre outras perspectivas derivadas da convivência multiétnica.

Devido à restrição de terras disponíveis e inexistência de matas primárias na região litorânea catarinense, os territórios habitados pelos Mbya neste estado, quiçá em todo sul do Brasil, têm extensão bastante reduzida. Em Tekoa Marangatu, apesar de a grande maioria dos casais manter roças e uns tantos ainda praticarem a pesca e a caça a pequenos animais, a produção para a subsistência é insuficiente. O processo de monetarização da economia mbya é um fato não somente pela necessidade de complementar a produção de alimentos, mas também pelas crescentes demandas de consumo de outros bens industrializados, conforme descrevi antes. Contudo, dizer que os Mbya comem basicamente o que compram nos mercados do entorno da aldeia não significa dizer que sua dieta se regionalizou ou ocidentalizou. Os ingredientes forâneos são incorporados ao repertório culinário guarani, assim como algumas “preparações nacionais” como, por exemplo, o café. Da mesma forma, as evitações alimentares são estendidas aos elementos exógenos da dieta. Tais regras de consumo constituem uma das maneiras pelas quais se permanece com um corpo propriamente guarani. Essa guaranização da comida regional se constitui num dos eixos através do qual apresentarei as redes de relações das quais os Mbya de Marangatu fazem parte.

Ao longo da tese faço referência a imagens, o que poderia chamar de um conceito etnográfico. Ele não ganha destaque analítico, mas se constitui em um termo que carrega significados bem específicos, ao qual recorro no texto. Os Mbya aludem às imagens, cópias, *ta'anga*, associadas à imitação, em circunstâncias variadas, demonstrando ser este um elemento-chave em sua cosmologia. A noção de imagem evidencia a multiplicidade contida na unidade e dá a idéia de versões mais ou menos perfeitas da existência. Trata-se de pensar e sentir a partir de imagens, tanto no sentido literal, como também na forma de tropos e paisagens conceituais, da mesma maneira que notou Roy Wagner (1987) para os Barok na Oceania. Entre os Mbya, as versões mais belas remetem, também, às condutas ideais a serem perseguidas ao longo da vida, já que as transformações humanas direcionadas à perfeição são possíveis, como veremos

adiante. Na etnografia, o uso do termo imagem indica uma versão entre versões possíveis, como também sugere multiplicidade abarcada na unidade. Aqui, no entanto, o conceito é apropriado com a idéia de uma imagem inacabada – diferente dos Mbya –, delineada e enfatizada a partir da soma da vivência entre os Kaiowa e Guarani, bem como os Mbya, com as fontes de informação que consegui acessar, incluindo, além da bibliografia, as conversas tidas com colegas antropólogos que gentilmente compartilharam seus conhecimentos, publicados ou não, comigo.

Mais do que abordar exaustivamente as práticas alimentares guarani, este trabalho realça a estreita relação entre comida e xamanismo para os Mbya. Este outro eixo que orienta a narrativa etnográfica surgiu das assertivas que escutei dos Mbya – um desdobramento do campo – sobre a importância de comer apropriadamente em vários âmbitos da vida cotidiana, como também da reiterada centralidade do milho para a realização dos rituais.

A perspectiva dada aqui ao xamanismo tem a ver com a manipulação de ou mediação entre a realidade visível e invisível, que envolve capacidades transformativas, alicerçada em conhecimentos partilhados sobre o cosmos, a qual é amplamente distribuída entre homens e mulheres mbya. Há pessoas que detêm com maestria capacidades e poderes específicos, sendo então reconhecidas como xamã. É importante dizer que há várias categorias de especialistas, nomeados de maneira distinta e reconhecidos enquanto tal nos âmbitos local e multilocal. Apesar de agrupá-los sob o termo unívoco “xamã”, reconheço que essa maneira de lidar com o tema cria certa distorção sobre suas práticas. Contudo, não me deterei na figura do xamã, pois como aponta Jean Langdon (1996, 2008), é fundamental considerar o xamanismo no contexto das relações sociais. O foco na comida nos leva a perceber, exatamente, as nuances da práxis xamânica e sua amplitude na vida ordinária. Dito de outra forma, o xamanismo mbya não pode ser pensado apenas como uma prática de especialistas, pois os conhecimentos xamânicos são manipulados de vários modos e não somente em contextos rituais. É para essa

multiplicidade do fenômeno (cf. Langdon, 2007) que se concentra meu esforço descritivo.

POR QUE COMIDA?

Comer é uma prática tão fundamental e necessária para qualquer grupo humano, que, por isso mesmo, oferece possibilidades fantásticas para entender uma gama de aspectos da vida e das relações sociais. Talvez essa banalidade tenha feito com que pouca atenção fosse dispensada ao detalhamento das práticas alimentares pelos primeiros estudiosos das sociedades ameríndias, que pareciam interessados em práticas menos comuns ou mais extravagantes. Nesse campo, a comida recebe destaque, primeiro, nos estudos desenvolvidos sob a ótica da ecologia cultural.

Após um acirrado debate em torno da adaptação de necessidades humanas aos recursos ambientais, em que a teoria do provisionamento ótimo, da ecologia cultural, foi confrontada com a perspectiva da antropologia simbólica, esta última tendência se desenvolveu com grande rendimento teórico na antropologia amazônica (Ingold, 1996; Descola e Taylor, 1993). Entre os primeiros estudos que refletem sobre as relações sociais tendo como um dos tópicos centrais a comida, estão as etnografias de Janet Siskind (1973) e Christine Hugh-Jones (1979). A partir da década de 1980, a nova geração de americanistas passa a olhar as práticas alimentares em associação à cosmovisão desses povos (Kensinger e Kracke, 1981), estimulada, entre outros, pelos debates estruturalistas. Também o artigo seminal de Seeger et al (1979), que indica ser a noção de corpo o idioma simbólico fundante das sociedades ameríndias, provoca um crescente interesse sobre as práticas alimentares nas décadas posteriores. Hoje, os estudos que tratam a comida como tema privilegiado se difundiram na etnologia indígena, ligados à concepção de que o parentesco ameríndio não é uma condição dada, mas um

processo que perdura por toda a vida (Conklin, 2001; Lima, 2005; Sztutman, 2005).

Assim, quando cheguei a Marangatu, minha intenção primeira era ler as práticas alimentares à maneira de uma linguagem sociológica – formulação embasada nas tendências teóricas recentes da literatura sobre povos indígenas das Terras Baixas da América do Sul, que exploram corpo e comida como núcleo para pensar as relações sociais. Entre alguns trabalhos que me inspiraram destaque, particularmente, os de Gow (1991), Lima (2005), McCallum (1998), Conklin (2001) e Fausto (2007). A expressão que utilizo vem de Cecília McCallum (1998), quem se refere às práticas em torno da comida como uma “linguagem sofisticada para falar do social”. A autora ilustra esta idéia com a descrição do modo como as mulheres kaxinawá compartilham comida ao receberem outras mulheres em suas casas. Afirma que as boas cozinheiras, que fazem pratos no ponto, sem queimar nem deixar cru, sem ser aguado ou grosso demais, provavelmente são as trabalhadoras mais caprichosas. Essas “mulheres verdadeiras” também têm delicadeza e uma preocupação estética na hora de servir. Às mulheres kaxinawá cabe “fazer consumir” por meio do saber e da força criadora, desenvolvidos ao longo da fabricação de seus corpos. Ainda que a hospitalidade seja diferenciada de acordo com laços mais ou menos estreitos entre a anfitriã e as visitantes, o tipo de comida oferecida indica a todas as mulheres o sucesso produtivo do casal, as habilidades femininas, tanto quanto a consideração pelas convidadas.

Apesar do meu interesse em mapear os circuitos da comida, as condições para realizar esse levantamento foram prejudicadas devido ao enfrentamento do luto que me abateu, o qual teve repercussões sobre meu aprendizado da língua. Assim, não consegui aprofundar como gostaria dois tópicos que considero fundamentais para tratar da relação entre comida e produção de parentesco: (1) acompanhar sistematicamente a rotina de produção/distribuição/circulação de alimentos, em ao menos uma unidade doméstica; e, (2) apreender como são pensadas e como se expressam as características físicas dos alimentos, que importância é atribuída aos aspectos sensoriais da

comida, tais como temperatura, sabor e cor, bem como a relação entre esses aspectos e estados corporais específicos.

Por outro lado, ficou evidente algo que não tinha me ocorrido antes, que a relação com a comida é perpassada por uma relação com os seres espirituais: os donos do mato e as divindades. Pensar a comida como linguagem social entre os Mbya implica, necessariamente, estender as relações à dimensão cosmológica.

Assim mesmo, farei alguns comentários ao longo do texto a respeito dos diversos gradientes sociológicos delineados a partir das práticas ao redor da comida, desde o fogo de chão de um conjunto residencial até as festas que observei na aldeia. Os Mbya de Marangatu não realizam o rito de nomeação no local há alguns anos, seu ritual mais importante, mas planejam retomar essa prática. Entretanto, obtive vários relatos sobre esse evento aos quais recorrerei oportunamente. Este rito, o *nhemongarai*, traduzido ao português como batismo das crianças, faz parte de um ciclo ritual que envolve o milho em diferentes formas: o milho verde no batismo das primícias das roças, a farinha no batismo das crianças e os grãos maduros no batismo das sementes que serão armazenadas até o próximo plantio. Retomaremos esse tema nos capítulos quatro e seis, mas quero destacar desde já que o valor simbólico milho ultrapassa seu efetivo consumo no cotidiano.

Os materiais que serão apresentados nos levam a entender que, se de um lado, é fundamental o tipo de relação estabelecida entre as pessoas em torno dos produtos alimentares, passando pelos vários modos de obtenção, preparação e distribuição da comida, de outro lado, certos produtos consumidos têm para os Mbya um valor intrínseco que não pode ser desconsiderado. Quero dizer que não basta orientar a análise para as práticas alimentares exclusivamente do ponto de vista das relações sociais, pois embora haja muita coisa a falar da socialidade mbya com esse enfoque, o que se come ou a comida em si traz elementos importantes para pensar, como é o caso do milho e também dos alimentos indicados para as dietas alimentares.

Entre os vários tópicos discutidos em torno da comida e das práticas alimentares mbya, sobressaem-se dois aspectos que considero serem contribuições relevantes desta tese para os estudos sobre os povos ameríndios. O primeiro deles diz respeito ao modo de consumir os alimentos, é o que chamei de vetores centrífugo e centrípeto da comensalidade. Argumento que essa alternância dos modos de comensalidade é uma maneira de produzir a inserção dos Mbya numa ampla rede de relações, ao mesmo tempo em que permite a manutenção das particularidades de cada parentela, bem como a autonomia entre seus membros. Para sintetizar o assunto que aparecerá nos capítulos um, cinco e seis: as refeições familiares constituem o vetor centrípeto, que produz diferença entre pessoas assemelhadas, os parentes, em complementaridade com as refeições coletivas nas festas, que agregam pessoas diferentes ou distantes, inclusive os Brancos, e produzem semelhança, compondo o vetor centrífugo da comensalidade. Aprender as relações entre os Mbya e os Brancos a partir das práticas alimentares nos oferece uma perspectiva que independe de estabelecer fronteiras bem delimitadas entre uns e outros, mas ao contrário, mostra essas relações como um *continuum* construído em base cotidiana.

O segundo ponto a destacar diz respeito à comida pensada como uma técnica xamânica de comunicação. Observando as práticas em torno da comida e as explicações sobre as dietas preconizadas em certos estados corporais, desenvolvi, também no capítulo seis, a noção de que o consumo de certos alimentos produz um efeito corporal que propicia a aproximação entre os Mbya e os seres que vivem em outros planos do universo. É uma técnica xamânica quando tomamos em conta que a orientação adequada das escolhas alimentares mantém franca associação com os conhecimentos partilhados sobre o cosmos. Assim, o consumo regular da carne de determinados animais pode levar ao *ojepota*, que significa tornar-se animal, sendo esta mudança da pessoa um índice de comunicação cosmológica. Da mesma forma, o consumo regular e parcimonioso de alimentos cultivados possibilita afinar a comunicação com os deuses. Entre os Mbya, esse modo de

No Brasil, as etnografias que se referem aos Guaraní tratam geralmente dos subgrupos conhecidos na literatura antropológica como Mbya, Nhandéva, Xiripa e Kaiowa ou Paĩ, cujos etnônimos são encontrados com grafias diversas. Os Xeta pertencem à família linguística guaraní, contudo, restaram pouquíssimos sobreviventes após o etnocídio que sofreram em meados do século XX (ver Silva, 1998), por isso foram realizados raros estudos sobre esse o povo, agora considerado extinto. Além desses, há os Chiriguano na Bolívia e os Axe-Guayaki no Paraguai. A classificação da população guaraní que habita o território brasileiro em três parciais (Schaden, 1974) – Mbya, Nhandéva e Kaiowa – remonta aos estudos de Ruiz de Montoya e tem sido questionada por alguns autores (Bartolomé, 1977; Reed, 1995; Mello, 2007). Reconheço que esse tópico merece revisão entre os estudiosos da cultura guaraní, mas o assunto foge ao escopo deste trabalho. Segui sem problematizar as autodefinições dadas pelas pessoas e grupos com quem trabalhei. Em Marangatu os moradores da aldeia se definem como Mbya e em Tey'ikue como Kaiowa ou Guaraní. No caso dos subgrupos que vivem no centro-oeste brasileiro, a dificuldade em delimitar as diferenças é elucidada no comentário de Pereira (2009):

“O critério não é étnico, ou seja, não expressa o etnônimo utilizado pelo próprio grupo, nem reconhece o sentimento de pertencimento exclusivo associado ao pertencimento étnico, mas se dá exclusivamente a partir da classificação linguística. No caso de Mato Grosso do Sul, onde convivem dois desses grupos, um deles se autodenomina Guaraní, mas é classificado como Nhandeva pela maioria dos estudiosos. O segundo grupo é formado pelos Kaiowa. Por conta da diferenciação no cenário multiétnico local, os Kaiowá não se reconhecem e nem aceitam serem identificados como Guaraní, contra a insistência dos pesquisadores e outros agentes indigenistas. Isto gera bastante confusão, pois a maioria das pessoas classificadas

pelos estudiosos como Ñandeva, insistem em ser reconhecidas como Guarani, enquanto, por outro lado, os Kaiowa recusam o rótulo geral de Guarani, sob o qual são muitas vezes englobados.” (Pereira, 2009)

Feitas essas ressalvas sobre a insuficiência e os impasses do atual critério de classificação dos subgrupos guarani (cf. Assis e Garlet, 2004), utilizarei o termo Guarani quando me referir às generalidades ou semelhança entre os Kaiowa, Guarani e Mbya. Saliento que esta narrativa etnográfica não se propõe a uma generalização, ao reverso, trato de situar o grupo residente em uma aldeia mbya em contraponto com a experiência que tive em uma reserva onde vivem os Kaiowa e os Guarani. O que não quer dizer que eu esteja reforçando essa delimitação do grupo local como uma unidade autocontida. Localizar pontos nesse enorme espaço geográfico é um intento de assumir as diferenças criadas por sujeitos e contextos.

SUMARIZANDO A TESE

Antes de sumarizar o conteúdo desta tese, gostaria de fazer um breve comentário sobre seu estilo. Busquei de alguma maneira me apropriar da herança pós-moderna na antropologia, no sentido da crítica aos textos duros ou indigestos, por assim dizer, inspirada em algumas conversas com Oscar Calavia Sáez. Evitei, assim, abusar do discurso indireto livre que caracteriza a produção antropológica, conforme Sperber (1992), para escapar de uma densidade opaca e pouco atrativa à leitura. Conto partes da história dando nome e forma às personagens, procurando evidenciar também a heterogeneidade de pontos de vista, tanto entre os Guarani quanto entre antropólogos, sem necessariamente fixar uma posição quando esta certeza não se faz presente para mim. Assumo por isso a primeira pessoa na narrativa, procurando não sobrepujar os outros discursos que trago, nem

ofender aos que preferem menos subjetividade em um texto acadêmico.

A tese está dividida em duas partes. A primeira delas, “Viver na aldeia”, com três capítulos, introduz certos aspectos sociológicos sobre os Mbya, situando os moradores de Tekoa Marangatu na rede de aldeias mbya, ao mesmo tempo em que descreve sua inserção entre os Brancos. A segunda parte, “Comida Guarani”, com outros três capítulos, focaliza socialidade, xamanismo e se atem às diversas práticas mbya em torno da comida.

O primeiro capítulo trata da composição social de Tekoa Marangatu, com pinceladas sobre parentesco, política, xamanismo e economia, com a intenção de compor o quadro sobre o qual os eventos em torno da comida serão retratados. Comenta sobre a fundação desta aldeia e introduz o tema das práticas alimentares mbya.

O segundo capítulo esboça uma descrição mais topológica, tanto de Marangatu, onde fiz a pesquisa para o doutorado com os Mbya, quanto de Tey’ikue, a reserva indígena na qual trabalhei por alguns anos, em que vivem os Kaiowa e Guarani também citados ao longo do texto.

O terceiro capítulo chama atenção para o atual lugar ocupado pelos povos indígenas na sociedade brasileira, concernente à mudança no estatuto das relações multiétnicas de modo geral, bem como das relações entre antropólogos e índios, que se desenvolveu no marco legal da constituição de 1988.

No quarto capítulo o processo de monetarização da economia mbya é destacado, bem como suas consequências sobre as práticas alimentares. A manutenção de algumas atividades de subsistência é contrastada com as novas estratégias adotadas em Marangatu. A escola e o coral da aldeia são descritos em sua potencialidade de produção de recursos simbólicos e materiais.

No quinto capítulo o repertório culinário mbya é explorado de vários ângulos, para argumentar que o uso de farinha de trigo não representa uma ruptura na tradição culinária, mas que reflete o modo atual de se relacionar com os Brancos. A visão da comida como

artefato cultural é cotejada com a comida como objeto de relações sociais.

O sexto capítulo investe sobre as relações entre comida e xamanismo, no intuito de demonstrar que certas práticas pervasivas no cotidiano da aldeia são expressões do conhecimento xamânico que mais ou menos se distribuem entre todos do grupo local. Aqui se aborda a relação com o ambiente físico intermediada por seus protetores, as dietas indicadas em certos estados ou condições corporais e, por fim, examina-se a relação entre milho e gente.

CONFIGURAÇÃO SOCIAL EM TEKOA MARANGATU

Não é possível tratar da descrição de uma aldeia mbya (*tekoa*) sem comentar sobre o complexo de aldeias do qual as famílias residentes em determinado lugar fazem parte. As redes de parentesco se distribuem em distâncias geográficas consideráveis, mas se densificam entre locais próximos. As visitas e passeios, bem como as transferências de lugar de moradia, reforçam os laços entre pessoas de diversos aldeamentos. A constância dos deslocamentos, o que caracteriza a mobilidade associada ao etos mbya, é um tema forte na literatura antropológica sobre os Guarani desde longa data². As migrações guarani foram fortemente associadas à dimensão religiosa na literatura antropológica até recentemente, gerando o propalado misticismo guarani. Destaco aqui as críticas formuladas por Francisco Noelli (1999) e Cristina Pompa (2003) sobre a produção teórica a respeito das migrações religiosas tupi-guarani. Ambos apontam para a construção de um mito antropológico a partir do achatamento temporal e equiparação de fenômenos distintos sob o enfoque difusionista que predominava na tradição das grandes hipóteses americanistas, no início do século XX, quando o tema surge nos debates sobre os povos desse continente. Concordo que a possibilidade de transcendência representa uma atitude de vida para os Mbya, como afirma Litaiff (1999), mas quero chamar atenção para os percalços enfrentados pelos antropólogos que estudam os Guarani. Para certos temas, a profusão de dados pode ser, ao contrário do que se imagina, mais problemática do que elucidativa.

Isso posto, voltemos a Tekoa Marangatu. A aldeia pertence a um grupo multilocal, conforme as descrições de Darella (2004), Mello (2006) e Martins (2007). Minha impressão é que os contornos de uma

² Entre os muitos autores que examinaram o tema encontram-se Nimuendaju (1987), Metraux (1979), H. Clastres (1978), Schaden (1974), Ladeira (2007), Garlet (1997), Ciccarone (2001), Mendes da Silva (2007) e Pissolato (2007).

rede de aldeias mbya são difusos e cambiantes, no tempo e no espaço, dependendo sempre do ponto em que se começa a mapeá-lo. Os elos da rede de parentesco mais fortes a unir vários grupos locais se formam na linha dos *siblings* (irmãos de ambos os sexos) e entre a geração dos pais e seus filhos. Existem, também, elos criados por busca de instrução e terapias xamânicas, que envolvem principalmente o reconhecimento da competência do/a xamã. Embora tenha visitado as aldeias em Morro dos Cavalos (Tekoa Yma), Biguaçu (Tekoa Yyn Morotĩ Whera), Canelinha (Tekoa Tava'i), Morro da Palha (Tekoa Itanhaë) e Amâncio (Tekoa Yvy Ju Mirĩ), não tenho elementos suficientes para explorar a fundo a dinâmica dessa formação social mais ampla, que engloba diversas aldeias.

Além de uma esfera de relações que passa pela reiteração dos laços familiares, existe outra que se formaliza na figura do líder político representante do grupo local. Essas esferas se mesclam na medida em que a posição de cada família no contexto local é variável, dependendo de uma configuração social bastante inconstante. O que quero dizer é que a possibilidade de negociar seus interesses e pontos de vista, de encabeçar práticas rituais, de estar incluído na partilha dos recursos que chegam de fora, de ocupar uma vaga para trabalhos remunerados, todas estas são situações que expressam a posição de uma família em relação ao grupo local. Embora a distribuição de recursos se dê no âmbito das parentelas, incluídos aí os familiares pertencentes a outros grupos locais, as reuniões para o encaminhamento dos assuntos de interesse comum evidenciam as perspectivas individuais dos moradores de uma aldeia e as divergências de opiniões no interior de um grupo de parentesco. Se as divergências chegam ao limite é provável que um casal decida ir morar em outra aldeia³ em que tenha algum parente próximo, onde assumirá uma posição diferente em relação ao grupo local.

³ Esse não é o único nem o mais forte motivo para as mudanças de local de residência. Há sempre vários fatores em jogo, que envolvem principalmente a busca do bem-estar, como nota Pissolato (2007), ligados, por exemplo, a procura por casamento, trabalho, tratamento de saúde ou escola para os filhos.

Apesar de os irmãos e filhos, de ambos os sexos, serem os parentes a quem mais se referiam os Mbya de Marangatu quando explicitavam seu desejo de trazer outros familiares para morar consigo, os grupos locais em que residem primos e primas também são parte do rol preferencial de transferência de moradia. Contudo, a ausência de parentes próximos não impede que alguém passe a morar em determinado local. Como me explicou o cacique Geronimo, a princípio, qualquer Mbya é bem vindo em uma aldeia mbya, desde que haja uma solicitação endereçada às lideranças. Em outra aldeia que visitei, o cacique me explicou que falando a língua guarani uma pessoa é sempre bem recebida em qualquer aldeia mbya. Ao longo do mês de fevereiro houve uma intensa negociação nesse sentido. Um grupo de mais de 30 pessoas sem parentesco próximo com o pessoal de Marangatu, que estava residindo em Pirai, no litoral norte de Santa Catarina, havia pedido apoio para morar lá em virtude de divergências políticas em seu grupo local de origem. Em Marangatu se dispuseram a acolhê-los, porém, essa mudança de Pirai acabou não se concretizando. Indício de que viver com parentes próximos ainda é a escolha apropriada, mesmo que as limitações de mobilidade impostas ao Mbya contemporâneos os façam repensar seus critérios de morar junto.

Quando quis saber de Geronimo quem eram os parentes próximos tive como resposta irmãos e irmãs, tios e tias, mas não os pais. Ele hesitou em incluir os primos nessa categoria de parentes, explicando que no passado também eram considerados próximos e que agora o casamento entre primos é aceitável, citando como exemplo um casal de Marangatu. Importa dizer que quando eu conversava com as pessoas em português sobre os termos de parentesco, ocorria com alguma frequência que irmão/irmã fosse confundido com primo/prima. Demorei um pouco a entender essa sobreposição, pensando que fossem casos de adoção que eu desconhecesse. É muito comum que crianças guarani⁴ circulem entre famílias, particularmente no seio da mesma parentela. Em Marangatu

⁴ Digo crianças guarani porque esse fenômeno ocorre também entre os Kaiowa e Guarani. Para uma análise do tema, ver Pereira (1999; 2002) e Pimentel (2006).

há casos adoção em praticamente todas as famílias, motivadas por circunstâncias variadas, que vão desde o abandono de uma criança até o adoecimento da mãe no pós-parto. Mais tarde entendi que há uma equivalência nas relações entre irmãos e entre primos, conforme argumentam Pereira (1999; 2004) e Mello (2006).

Não é meu propósito esquadrihar o sistema de parentesco mbya, só irei pontuar certas características mais salientes, associadas aos temas desenvolvidos na tese. Pelo fato de uma parentela se constituir a partir dos parentes do pai e da mãe, sem ênfase na linha paterna ou materna⁵, não há diferença marcante nos comportamentos entre primos cruzados ou paralelos da mesma geração, embora essa diferença exista na terminologia. Por não ser uma relação prescrita para o estabelecimento de alianças matrimoniais, como o é para a maioria dos povos ameríndios que compartilham o parentesco dravidiano (cf. Viveiros de Castro e Carneiro da Cunha, 1993), a posição de primos entre os Mbya parece ser bastante ambígua e manipulável.

O casamento é um evento que aponta para a autonomia pessoal, muito mais do que para regras, tão comuns quando se trata do jeito mbya de viver e recorrentemente lembradas em suas falas. Na minha primeira estadia na aldeia, o assunto da paixão amorosa emergiu em conversas que travei com um Mbya que na época estava solteiro e havia se agregado a uma família local, provavelmente à procura de mulher. Meu interesse momentâneo eram as narrativas sobre tornar-se animal (*ojepota*), assunto que despontou logo que comecei a investigar tipos de dietas. Ele lembrou, então, de uma vez que se apaixonou mas não era correspondido pela moça. Passava longos períodos sozinho, pensativo, e sua avó, preocupada com aquela situação, certa feita explicou-lhe que não deveria se isolar, pois uma onça poderia sentir pena dele, aparecer como mulher para consolá-lo e ele se transformaria no bicho. Ele queria saber se entre os Brancos também era assim, se homens e mulheres sentiam amor de forma tão

⁵ Como regra, as crianças herdavam o sobrenome do pai em seus documentos. Em Te'yikue os filhos de casamentos entre Guarani e Kaiowa são identificados ao subgrupo paterno, mas nas relações entre corresidentes não percebi diferenças de tratamento por conta disso.

intensa. Mais ou menos nessa mesma época, um Mbya com quem eu conversava sobre xamanismo, comentou de ter aprendido a fazer um feitiço amoroso muito jovem, para ajudar um amigo que sofria por gostar de uma menina que não se interessava por ele. Segundo meu interlocutor, o feitiço deu certo e os dois começaram um relacionamento amoroso.

O engraçado é que nesse período eu ficava na casa comunitária, um espaço coletivo pouco utilizado, porém repleto de nomes de casais escritos a carvão nas paredes. Não tinha me dado conta ainda de que aquilo fora escrito, seguramente, por jovens apaixonados! Lembrei, naqueles dias, dos comentários que ouvi em Te'yikue, das professoras da escola Ñandejara, sobre cartas de amor que eram trocadas entre os meninos e meninas da escola, que as divertia e incomodava, porque demonstrava que seus alunos não prestavam atenção às aulas. Ouvi sobre amor também em outros contextos discursivos, referindo-se ao amor que deveria estar na base das relações entre os Mbya; ao amor que as divindades mbya sentem por seus filhos humanos; e mesmo ao amor que alguns Jurua expressam pelos Mbya quando os ajudam. Em todos esses casos, acredito, o amor indica a qualidade de relações marcadas por solidariedade e afeição, aspectos essenciais da socialidade guarani. Evidentemente, tais relações exprimem um ideal a ser perseguido e nem sempre alcançado. A socialidade guarani também é feita de rancores e feitiçaria⁶, assuntos localizados nas margens dos discursos sobre si. Para controlar excessos de raiva ou ciúmes, um ou mais homens em cada grupo local, os *xondáro*, chamados de polícia em português, ficam responsáveis por auxiliar o cacique na manutenção das regras estabelecidas coletivamente e por

⁶ Pouco sei sobre as formas de fazer feitiço e em que tipos de relações essa prática é atualizada. O tema da feitiçaria entre os Mbya permanece inexplorado pelos antropólogos. Em parte isso se deve ao silêncio em torno dessas práticas. Para os Guarani, de modo geral, a fala não é mera representação do mundo, é potência criadora, é a qualidade divina que se expressa no humano. Há modalidades poderosas de feitiçaria que consistem em pura enunciação. Eles evitam, por isso, nominar ou dar forma conceitual a certos aspectos da realidade considerados ruins, maléficis ou perigosos. Além do mais, uma acusação de feitiçaria é um fato gravíssimo, pois um feiticeiro deve ser punido com a morte (Chase-Sardi, 1992; Cadogan, 1997).

aplicar castigos aos que não respeitarem as convenções, particularmente no que diz respeito a adultério e roubo.

No que diz respeito à formação de um casal, certamente, estar apaixonado não é a única premissa que conta, essas alianças são constituídas com base em práticas preferenciais que dizem respeito especialmente à tendência endogâmica, de reforço dos intercassamentos entre parentelas (ver Mello, 2006). Entretanto, não existe uma regra prescritiva (Reed, 1995; Pereira, 2004; Schaden, 1974). De acordo com Pereira (1999), entre os Kaiowa, são as mulheres, mães dos pretendentes, que desempenham papel fundamental no estabelecimento das alianças matrimoniais, estimulando casamentos de seus filhos e filhas que consideram positivos no contexto das relações entre as respectivas parentelas. Observação semelhante faz Mello (2006), em sua pesquisa com os Mbya e Xiripa, de visitas familiares motivadas por possíveis casamentos em que as avós têm papel fundamental. Mesmo os casamentos interétnicos são tolerados pelos Mbya quando essa é a escolha pessoal, apesar da idéia difundida entre os mais velhos, os quais desaprovam esse tipo de união, de que isso poderia produzir a morte precoce do cônjuge guarani porque o sangue do Guarani não se mistura com o do Jurua⁷. Os demais, ao contrário, parecem mais abertos a essa possibilidade. Algumas vezes ouvi de meus interlocutores, homens e mulheres, em tom de brincadeira, que se quisesse poderia procurar um namorado na aldeia.

Em Tekoa Marangatu é consenso não permitir residência aos casais cujo esposo ou a esposa não são Guarani. Afonso Tukumbó, que foi casado com uma mulher não guarani por alguns anos, contou que eles não moraram em aldeias, ele foi para a cidade para viverem juntos e apenas passaram algum tempo de visita em cada lugar. Depois de desfeito este casamento ele se uniu a uma mulher mbya e voltou a morar na aldeia. No entanto, Morro dos Cavalos, Biguaçu e a TI Laklãnõ foram citados como exemplo de locais onde esses casais são

⁷ Em certo momento, explicaram-me a diferença entre “as raças” a partir do sangue, dizendo que o Xiripa tem o sangue grosso e frio, o Branco tem o sangue mais fino e muito quente e o Mbya tem sangue fino e bem frio.

aceitos. De toda forma, o número de casamentos interétnicos entre os Mbya é ínfimo, tendo em vista a regularidade e intensidade das relações entre os Mbya e o entorno social não-guarani. Para Flávia Mello (2006) essa endogamia do ponto de vista amplo, tanto quanto em termos de parentelas, é efetiva, justamente, pela troca de homens entre os grupos locais.

Outro aspecto fundamental para entender a dinâmica social mbya é a posição de avôs e avós no âmbito do grupo local. Na terminologia de parentesco mbya qualquer pessoa pode ser chamada de avô/avó pelos homens e mulheres que estão duas ou mais gerações abaixo da sua, independentemente da existência de parentesco real. Disse-me que essa é uma forma carinhosa e respeitosa de se dirigir a alguém mais velho. O termo empregado não muda conforme o sexo do falante – o homem é chamado *xeramoí* (meu avô) e a mulher *xejaryí* (minha avó) – constituindo uma exceção no vocabulário relativo aos parentes, cujos vocativos especificam ao mesmo tempo o gênero da pessoa a quem se refere e o daquela que fala. O mesmo acontece com a posição dos netos, contudo, neste caso, a exceção se inverte e os termos variam conforme o sexo de quem fala. Assim, a avó chama netas e netos de *emearirõ*, ao passo que o avô chama netos e netas de *amymiño*, de acordo com a terminologia registrada por Mello (2006). Os avós costumam interagir de forma muito carinhosa com os netos, muitas vezes dispensando mais atenção às crianças do que os pais, especialmente se convivem no mesmo conjunto residencial. Seu Augusto explicou que quando casam, ainda sem experiência, o pai e a mãe precisam ser orientados quanto ao cuidado das crianças, o que inclui também uma série de prescrições para eles mesmos. Quando a permanência de um casamento atravessa gerações e o casal agrega parte de sua parentela no mesmo local de residência, torna-se um casal cabeça de parentela, modificando os termos de Pereira (2004). A posição de avó/avô indica não apenas uma relação de parentesco, mas também o amadurecimento social, refletido no reconhecimento de sua sabedoria e experiência de vida. Por isso as pessoas mais velhas estão na posição de orientar e aconselhar. Essa

capacidade é, sem dúvida, um dispositivo de agregação de parentes num mesmo grupo local.

FUNDAÇÃO DE TEKOA MARANGATU

A migração de famílias mbya, provenientes em maioria do Rio Grande do Sul, e conseqüente refundação de aldeamentos em Santa Catarina, se intensificou no início da década de 1990, de acordo com Darella (2004). Esse movimento é descrito pela autora como um fluxo migratório que segue o eixo oeste-leste⁸, originado em território argentino e motivado por premonições xamânicas. As famílias emigrantes esperavam encontrar áreas de mata onde pudessem viver, entretanto, quando chegaram à região do litoral catarinense se depararam com o fato de que eram áreas inviabilizadas para utilização, como é o caso do Parque Estadual da Serra do Tabuleiro. A situação inesperada e as dificuldades dela decorrentes, a colaboração do CIMI e dos antropólogos do Museu Universitário da UFSC, o suporte da FUNAI e de outras instâncias governamentais municipais e estaduais, o trabalho pioneiro do CTI para respaldar a demarcação de terras para os Guarani no litoral paulista, entre outros, propiciaram um reordenamento na maneira das lideranças mbya se engajarem na luta por seus direitos. É notório que os subgrupos guarani tenham reagido aos assaltos de seus territórios pelos Brancos, historicamente, esquivando-se do confronto (Cadogan, 1960, Chase-Sardi, 1992; Noelli, 1999; Thomaz de Almeida, 2001; Ladeira, 2007). Darella (2004) identifica o ano de 1996 como o marco da mudança de estratégia de enfrentamento em Santa Catarina, diante dos impasses gerados com o projeto de duplicação da BR 101.

Como tratei no capítulo três, os povos indígenas vêm adquirindo, cada vez mais, consciência de sua posição na sociedade

⁸ Brighenti (2010) afirma que o fluxo migratório guarani não pode ser descrito como unidirecional e é motivado pela busca de espaços adequados para viver, o que inclui necessidades religiosas, econômicas e sociais.

brasileira, assim, as adversidades colocadas no presente têm provocado mudanças substantivas na vida nas aldeias, uma vez que nessa rede multiétnica seus representantes têm acesso a uma série de recursos e informações. Entre os Mbya a multilocalidade faz com que os arranjos entre as parentelas constituam redes extensas de grupos locais, os quais se agregam politicamente através das lideranças. A mudança nas estratégias de se relacionar com os Brancos produziu a necessidade de um novo instrumento político, que tem servido de base para a consolidação de novas lideranças e como um canal de acesso aos recursos oferecidos pelo governo.

Segundo explicações das lideranças de Marangatu, os caciques se reuniram em uma instância política supralocal, a Comissão Nhemongueta, palavra que significa aconselhar-se, organizada inicialmente com o apoio administrativo do CIMI, para ampliar o alcance de suas demandas, pois individualmente as lideranças não tinham êxito nas negociações com os representantes de governo e outras instituições com as quais necessitavam interagir. Hyral Moreira e Leonardo Vera Tupã encabeçaram esse movimento, saíram em visita a todas as aldeias com uma proposta. Um tipo de conselho mbya, uma instância de discussão supralocal (*aty guasu*) já existia (Litaiff, 2010, com.pess.), pois essa é uma prática corrente das relações mbya na esfera multilocal. A diferença é que desde 2007 essa comissão está legalmente instituída (Rocha de Melo, 2008).

A articulação política multilocal remete ao modelo do passado, quando os Mbya não precisavam se preocupar com assuntos relacionados à saúde, escola e terra, entre outros. Então, as lideranças seniores acumulavam prestígio político e xamânico e os grupos locais eram autônomos, contudo, havia solidariedade entre eles em momentos de crise⁹. Quando necessário, os *karai* – essas lideranças –

⁹ As reuniões entre xamãs de várias aldeias também acontecem no rito de nomeação ou quando um tratamento de saúde é solicitado e o curador visita a aldeia do doente. Meus interlocutores negaram a existência de festas entre os Mbya no passado, contudo, Reed (1995) descreve tais festas para beber a bebida de milho, associadas ao ciclo lunar, como eventos frequentes entre os Xiripa. Escutei também dos Kaiowa relatos sobre essas festas, que podiam envolver convidados de outras aldeias.

se reuniam. Se um grupo local era atacado por inimigos ou por doenças, os *karai* tinham poder de se comunicar à distância, de um modo comparado a uma ligação telefônica, ou eram visitados por um *xondáro*¹⁰, um dos tipos de auxiliar do xamã, como explicou o cacique. Essa comunicação entre os *karai* de distintas aldeias mbya se dá por meio dos cantos-dança, segundo Montardo (2009, p.200) e Macedo (2010), operando a conexão das casas de reza em um vasto território.

Ao questionar sobre a posição das lideranças juniores, que são parte da Comissão Nhemongueta, muitos dos quais não frequentam a casa de reza – o lugar privilegiado para as práticas xamânicas –, em contraponto à atuação dos antigos líderes xamãs seniores, ouvi como resposta que os velhos continuam sendo as lideranças mais importantes. Em outro momento, Eduardo, professor na escola da aldeia e irmão do cacique, falou que o Branco pode achar que é diferente, mas os jovens são instruídos pelos mais velhos, que conhecem profundamente o jeito de ser mbya e indicam as condutas apropriadas diante de determinada conjuntura política, a partir dos elementos levantados pelas lideranças jovens. Dentro do grupo local esse aspecto das relações não mudou, mesmo o cacique só serve para os Brancos, pois quando fazem reuniões ele está na posição de informar os moradores, mas não de instruir. Para Quezada (2007), o ponto de convergência que unifica a atuação de novas e velhas lideranças é a fala e a capacidade de persuasão.

Essa comissão, que representa os índios mbya de Santa Catarina, se reúne regularmente e tem conseguido encaminhar vários pedidos e demandas regionais. Dela participam representantes de todos os assentamentos guarani no estado, geralmente os caciques. Em Marangatu o representante não é o cacique, é seu irmão Eduardo da Silva. Ele disse que a Nhemongueta também vem participando de outra comissão indígena em Santa Catarina, integrada por

¹⁰ Explicaram-me que um *karai* (xamã), trabalha com dois tipos de auxiliares, os *yvyrai'ja* e os *xondáro*. O primeiro é um assistente para as atividades que ocorrem no interior da casa de reza e o último auxilia em tarefas fora da casa de reza. Isto é, o *xondáro*, que Mello (2006) traduz como guerreiro, ocupa-se mais da esfera social, enquanto as ações do *yvyrai'ja* se voltam para as relações cosmológicas.

representantes dos Guarani, Kaingang e Xokleng. E que a comissão guarani catarinense, a Comissão Nhemongueta, está representada na Comissão Nacional de Terra Guarani Yvy Rupa e tem participado do Encontro dos Povos Guarani da América do Sul. Em suas palavras: – “os índios estão globalizados”.

Atualmente, as reuniões da Comissão Nhemongueta ocorrem sistematicamente na aldeia de Biguaçu, que fica a uma distância intermediária entre as aldeias que se encontram ao sul e ao norte, no litoral. Os assuntos em pauta nas discussões do grupo eram, por exemplo, o que seria uma escola diferenciada para os Guarani, a retomada e acabamento da construção das casas nas aldeias pela FUNAI e as demandas de certos grupos locais decorrentes da duplicação da BR 101 e outros empreendimentos.

A aquisição da terra que corresponde a Tekoa Marangatu foi anterior à formalização da Comissão Nhemongueta, mas a escolha do lugar passou pela decisão de um grupo formado por lideranças oriundas de vários grupos locais na região do litoral catarinense, bem como por aliados não-índigenas. A área foi escolhida pelos Mbya junto com representantes do CIMI, da UFSC, da FUNAI e do INCRA (Quezada, 2007). A existência de um riacho atravessando o terreno foi o que agradou a todos e está na denominação jurídica dessa área: Terra Indígena Cachoeira dos Inácios¹¹. Os recursos para a compra da terra foram provenientes do projeto para a construção do gasoduto Bolívia-Brasil, como uma contrapartida social para a realização dessa obra.

De acordo com o cacique, as pessoas que desde o começo vieram morar em Marangatu e permaneceram são os casais Augusto e Maria (sua mãe), Darci e Marta, Mario e Ana e suas irmãs Marta, Anita, Cecília, que chegaram casadas. Vai completar 12 anos que eles estão morando nesse local. Conforme Darella (2011, com.pess.), os primeiros moradores que se transferiram para o local, entre o fim de

¹¹ Essa terra indígena está somente reservada, segundo a lista da situação das Terras Indígenas no Brasil, publicada pelo CIMI (2011), pois sua população requereu a redefinição dos limites dessa TI.

1999 e início de 2000, pertenciam à parentela de Augusto da Silva e Maria Guimarães, que era o cacique da nova aldeia. Junto com eles vieram pessoas de outras parentelas, como a de Timóteo de Oliveira e Luiza Benite e a de Carlito Pereira e Rosa Domingues. O nome de Tekoa Marangatu, para mim traduzido como “aldeia encantada”, foi dado por dona Maria. Em 2002, a família de Carlito e Rosa mudou-se para fundar uma aldeia em Amâncio (Darella, 2004). A saída da família de Timoteo e Luiza desse local para Morro da Palha se deu em um clima de animosidade, presente ainda hoje de forma atenuada entre os moradores de Marangatu. Ninguém comentou em detalhes os motivos dessa ruptura, que foi lembrada algumas vezes, em diferentes circunstâncias, mas apenas teceram comentários reprovando suas condutas. Disseram que ele poderia ter adquirido uma terra contígua à Marangatu em vez de comprar a terra em outro lugar, para terem mais espaço e ficarem juntos. E que as sementes conseguidas na visita à Argentina, financiada pelo Projeto Rondon, não foram distribuídas entre os moradores de Marangatu. No entanto, ao que parece, nos dois casos não houve uma decisão isolada de Timóteo e sim uma negociação coletiva que envolveu também as lideranças de Marangatu.

Quando conheci Tekoa Marangatu, no segundo semestre de 2008, havia pessoas de quatro ou cinco parentelas distintas morando no local. Naquela ocasião, seu Augusto me disse, certa vez, que viviam três famílias-grandes na aldeia, referindo-se ao pessoal de Julio da Silva e de Jorge Oliveira. Moravam, então, quatro casais em Marangatu, com filhos e netos residindo na aldeia, portanto, na posição de *xeramoi* e *xejaryi* (avô e avó). Há um casal um pouco mais jovem sem parentesco próximo com os demais moradores, Darci Gimenes e Marta Benite, cujo esposo é uma liderança reconhecida, sem possuir netos todavia. Mesmo assim, essa é considerada uma parentela à parte por alguns moradores. Passo a considerar parentelas como grupo sociológico relativamente autônomo aquelas famílias que, contando do casal mais velho, são formadas por três ou mais gerações de parentes consanguíneos e afins, residentes no mesmo grupo local e que se identificam ou são identificadas como tal.

No mês de novembro, contei 112 moradores divididos em 14 conjuntos residenciais. Uma dessas famílias se mudou para a aldeia em Morro dos Cavalos no início de 2010. Em contrapartida, outro casal cabeça de parentela fixou residência em Marangatu, vindo de uma aldeia na província de Misiones, Argentina, mais ou menos no mesmo período, e lá permanece. Uma parentela chegou de uma aldeia do litoral paulista em 2009, mas mudou-se para Amâncio no começo de 2010, não cheguei a conhecê-los. Um casal com seus filhos, cujo esposo é um dos filhos de Augusto, foi morar em Canelinha onde vive sua sogra. Outra família que residia em Itanhaë veio morar em Marangatu no mês de fevereiro, a procura de escola para as crianças. Além da família do atual cacique, que chegou a Marangatu no início de 2009, vindo de Massiambu para assumir essa função. Em março de 2010 eram 19 conjuntos residenciais e cerca de 140 moradores.

Por conjunto residencial estou me referindo ao espaço habitado por membros de uma família, os quais compartilham o fogo culinário rotineiramente. Moram uma ou duas famílias nucleares em cada desses conjuntos. Onde há duas famílias, o grupo se constitui invariavelmente pelos avós ou um deles, morando com um(a) filho(a) casado(a) e seus netos. Esse modo de habitar indica o desenvolvimento das parentelas no tempo, o que também ocorre por meio dos cuidados durante a couvade.

A maioria dos conjuntos residenciais em Marangatu é formada de várias casas alocadas em um pátio comum. As construções variam entre casas de pau-a-pique com telhado de taquara ou telha cerâmica; casas de tábuas de madeira e telha cerâmica, feitas com recursos do Projeto Microbacias (Quezada, 2007), desenvolvido pela EPAGRI; e as casas construídas em 2008 com recursos da FUNAI, de alvenaria. Essas construções são usadas como módulos com funções específicas, particularmente nos conjuntos residenciais que agregam mais de uma família nuclear, sendo que a utilidade atribuída a cada módulo varia entre os moradores. Em geral alguns são quartos, outros são espaços de estar, tipo sala, e sempre há um módulo que serve como cozinha, a maioria com fogo de chão. Poucos desses conjuntos residenciais não possuem um banheiro construído pela FUNASA. Muitas famílias que

agora vivem em Marangatu receberam uma casa pronta para morar e foram adaptando esse espaço às suas necessidades, construindo ou desmanchando módulos. As funções das várias construções que formam um conjunto residencial se mesclam e modificam à medida que a composição de moradores vai mudando – algo bem comum. Normalmente a cozinha ocupa um módulo à parte, que pode funcionar também com um depósito em que os mais diversos utensílios e materiais são guardados. Raramente a cozinha é o local de dormir. Esse é também o único espaço das casas onde não vi a TV ser instalada. O pátio é uma área aberta ao redor das casas, desmatada, que é mantida muito limpa, de terra nua ou gramada, onde se encontram plantas medicinais e ornamentais, bem como árvores frutíferas. Algumas ficam contíguas ao pátio e outras são feitas em locais um pouco mais afastados, dependendo da extensão das plantações daquela família e das necessidades do cultivo. Os conjuntos residenciais habitados há mais tempo têm uma boa variedade de frutas plantadas no pátio, entre as quais palmeiras pindó, goiabeiras e bananeiras.

Os conjuntos residenciais onde moram os membros da parentela de Augusto e Maria estão distribuídos ao longo de todo o espaço da aldeia. Além desta família, no começo de 2010 estavam morando em Tekoa Marangatu as parentelas de Julio da Silva e Marta de Oliveira; Alcindo Gonçalves e Tereza Tibes; e, Silvério Chamorro e Júlia Moreira.

No intuito de oferecer imagens dessa formação social que falei antes, para além dos contornos do grupo local, irei me deter brevemente na trajetória das três parentelas que permaneceram morando em Tekoa Marangatu desde meu primeiro contato com o grupo, procedentes de vários locais no sul do continente. Um dos casais veio do nordeste da Argentina, outro do leste gaúcho e o último da região do alto vale do Itajaí. Sem pretender uma reconstrução de suas histórias, retomo os relatos que ouvi onde eles apresentam diferentes circunstâncias e motivações que impeliram seu deslocamento. Ao mesmo tempo, notam-se recorrências nas narrativas, como a necessidade de sair da aldeia para trabalhar desde

jovem ser uma prática existente há várias décadas e a respeito das mudanças recentes nas práticas alimentares.

Augusto da Silva e Maria Guimarães¹²

O casal Augusto da Silva e Maria Guimarães saiu do interior do Rio Grande do Sul no final da década de 1970 e mora há cerca de 20 anos em Santa Catarina. Um dos motivos que os fez sair do Rio Grande do Sul foi a morte dos pais de Maria (Quezada, 2007, p.111). Geronimo, um dos filhos do casal, lembra que quando tinha sete ou oito anos de idade, viviam numa aldeia sem ser incomodados pelos brancos. Naquela época, às vezes, iam para o centro da mata por dois ou três dias, só para ficar pescando na beira do rio. Certo dia receberam a visita, na aldeia, de um homem que morava na divisa do Brasil com Argentina. Ele não lembra bem porque era muito pequeno, não sabe o que esse homem conversou com seus avós, mas eles resolveram mudar para aldeia dele, Pacheca, que fica no município de Camaquã. Lá eles começaram a trabalhar na roça dos colonos e ganhar dinheiro. Esses serviços não eram pagos com mantimentos, mas “quando o patrão era bom” oferecia carne de boi ou de porco se matava um animal, ou, de vez em quando, os presenteava com alguma galinha. Nesse lugar já não plantavam tanto como na aldeia anterior. E foram se acostumando com as comidas dos Brancos. Aos 12, 13 anos Geronimo passou a acompanhar os homens nesse trabalho na roça. A maior parte do pessoal que trabalhava com os colonos eram homens, mas iam também algumas mulheres. De lá mudaram para um local próximo da cidade de Osório, era uma aldeia um pouco distante dos Brancos também, que ficava em cima de um morro, que chamavam Campo Molhado. Mas quando voltaram a morar longe não se acostumavam mais a comer só o que plantavam. Ficaram dois ou três anos morando longe, depois o pessoal começou a ir para cidade e trabalhar na colônia. Também houve uma epidemia de sarampo nessa aldeia e muita criança pequena morreu, mas Geronimo não perdeu nenhum irmão. A aldeia era afastada da cidade

¹² Ver gráfico da parentela nos apêndices, p.268.

e não havia estrada para chegar de carro, somente a pé ou de moto, então não recebiam assistência de ninguém. Hoje existe uma aldeia num lugar bem perto daquele onde eles moraram. Também não era bom lugar para plantar porque chovia muito, estava sempre garoando e ventava bastante. Então seus pais decidiram mudar. De Campo Molhado foram para um local no município de Viamão, perto de Porto Alegre, aí, em Cantagalo, trabalhavam com colonos também. Só que o trabalho era sazonal, diferente de antes, onde os colonos vivem do que plantam e por isso tinham grandes plantações de milho, feijão, soja, onde os Mbya tinham trabalho o ano todo. Quando moraram em Cantagalo, por fim, seu pai começou a contatar algumas pessoas, pedia ajuda na prefeitura, com apoio do pessoal da ANAI conversou com o prefeito e foi na rádio. Seu Augusto era então o cacique da aldeia. Geronimo citou um apresentador de rádio chamado Gugu, que na época os ajudava mandando cestas de alimentos para a aldeia. Foi assim por uns três anos até que este radialista se mudou pra São Paulo, quando pararam de receber alimentos regularmente. Naquela época não tinham escola porque a terra não era demarcada, mas agora a aldeia já tem escola e posto de saúde.

Silvio Duarte, genro de Augusto, que morou no mesmo conjunto residencial do sogro antes de chegarem a Marangatu, contou que no começo ficaram em um lugar que é agora a BR 282, uma aldeia conhecida por Terra Fraca, que não existe mais. Silvio foi convidado pelo sogro a auxiliá-lo nas atividades de cacique. Pelo que entendi, ele se afastou dessa “política intercultural” por discordar dos encaminhamentos relacionados à compra de terras. Quando chegaram a Santa Catarina, aqui no litoral havia três aldeias, uma em Biguaçu, outra no Morro dos Cavalos e uma pequena aldeia, Corveta, perto do trevo de Jaraguá do Sul. Silvio disse que o Morro dos Cavalos é um assentamento antigo, mas ele não soube precisar o tempo¹³. Agora os Guarani fundaram outras aldeias em toda a região litorânea, ele contou 21 aldeias¹⁴ numa de nossas últimas conversas.

¹³ Segundo Darella (2004) existem registros da década de 1930 sobre famílias guarani vivendo naquele local.

¹⁴ De acordo com o levantamento do CIMI (2011) há 18 TI em Santa Catarina.

Geronimo comentou que quando chegaram a Santa Catarina com seus pais ficaram uns três anos morando em Terra Fraca, onde conheceram Aldo Litaiff, Dorothea Darella e padre Jaci, que depois se casou. Receberam a notícia que a BR 282 ia ser concluída e começaram a procurar outro lugar para viver. Nessa época um traficante se escondeu no Massiambu, a polícia foi atrás, trocaram tiros e ele morreu. O terreno desse traficante ficou interditado pela justiça e essa terra foi que conseguiram para morar. É uma pequena área de cerca de quatro hectares no vale do Massiambu¹⁵. Lá tem muita pedra, quase não dá para plantar, a taquara que coletam para produção de artesanato está longe, como também a madeira para lenha e para fazer bichinhos, as esculturas *vixo ranga'i*. Mesmo assim Geronimo disse que chegaram a morar em 60 pessoas em Massiambu antes de algumas famílias se transferirem para Tekoa Marangatu.

Quando perguntei a seu Augusto se sua família teria migrado da Argentina, ele respondeu que na verdade seus ancestrais vieram Paraguai há uns 200 anos, viveram na Argentina e de lá migraram para o Paraná, no Brasil. Ele nasceu na aldeia de Mangueirinha. Augusto tem parentes em Misiones, Argentina, onde conheceu Maria. Ele disse que quando saiu com sua família da aldeia de Cantagalo, foi com a intenção de morar na região de mata da Serra do Tabuleiro. Desde que se mudou de Cantagalo, ao longo do período que morou em várias aldeias do litoral catarinense (Terra Fraca, Morro dos Cavalos, Massiambu e Marangatu) seu Augusto foi cacique. Essa atividade Augusto exerceu por 16 anos, porém, disse se sentir muito cansado de viajar quando decidiu não mais assumir essa função:

“Eu fiz muitas coisas para os meus filhos, naqueles tempos eles eram pequeninhos ainda e eu que me virei. Depois, lá de Palhoça nós saímos, ganhamos quatro hectares e um pouquinho no Massiambu. Então nós viemos

¹⁵ Por isso Quezada (2006, p.51) afirma que esse lugar não é um considerado um *tekoa* pelos Mbya, pois não oferece recursos mínimos para que as famílias que aí vivem reproduzam o “modo de ser guarani”.

morar ali. E depois? Ah, tem que ter escola e não sei o que mais, porque meus filhos também queriam escola. E até foi bom a escola de Branco. Então, barbaridade, mas foi muito trabalho, porque naquele tempo tinha que fazer a saúde indígena. Eu tinha três coisas que fazer: a saúde, a escola e a terra, três coisas. Eu não parava mais em casa. Só chegava às vezes de manhã cedo, de Brasília, estava chegando em casa e comendo lá alguma coisinha, um café, de repente chegou um carro, é pra ir lá pra Floripa, por causa de reunião de cacique. Tinha que sair de novo. Foi assim. Mas agora tá tudo arrumado bem dizer, mas mesmo assim sempre tem reunião. Agora meus filhos se viram.” (Augusto da Silva, março de 2010)

Em 2005, diante de uma situação crítica, com o adoecimento de sua mãe (ver Quezada, 2006, p.93 e Neira, 2008, p.93), os moradores de Marangatu escolheram Timoteo de Oliveira para substituir Augusto como cacique, no período em que este iria visitar a mãe em San Miguel, na Argentina. A disputa política instalada entre as respectivas parentelas dessas lideranças, mesmo antes de Timoteo assumir a posição de cacique (Quezada, 2006; Martins, 2007), exacerbou-se e só se dissolveu em 2007, quando Timoteo e Luiza, mais os casais aliados a eles, mudaram para fundar uma nova aldeia em Morro da Palha. Após o quê, apenas os filhos de Augusto (Eduardo, Inácio e Geronimo, nessa ordem) assumiram a posição de cacique em Tekoa Marangatu.

Julio da Silva e Marta de Oliveira¹⁶

Com o casal Julio da Silva e Marta de Oliveira não tive muitas conversas a respeito de suas motivações para viver em Tekoa Marangatu. Sei que eles foram morar lá para ficarem próximo de seus

¹⁶ Ver gráfico da parentela nos apêndices, p.270.

filhos. Entre os três casais cabeça de parentela que cito, eles são o único que se manteve unido desde o primeiro casamento. Quero dizer, tanto Augusto e Maria quanto Alcindo e Tereza foram casados anteriormente e possuem filhos desses outros casamentos. Julio e Marta tiveram 10 filhos, homens e mulheres, dos quais seis moram em Marangatu. Como disse antes, essa parentela se agregou à de Augusto e Maria por intercasamentos e netos em comum. Além disso, Tiago, genro de Julio, era o vice-cacique quando estive na aldeia em 2010. Desde que chegou ao litoral catarinense vindo do Rio Grande do Sul, este casal morou nos mesmos locais que Augusto: Morro dos Cavalos, Massiambu e Marangatu.

Seu Julio contou que nasceu e se criou na aldeia de Guarita, no Rio Grande do Sul. Quando era criança essa reserva ficava numa área de mata. Nem conhecia o barulho dos carros, pois como ele disse, “era sertão”. Ele também não conhecia a comida dos Brancos e nunca tinha visto um garfo. Os avós faziam roças fartas de feijão, milho, batata doce. Tinham muita mata e o chefe do posto não deixava os brancos caçarem por lá. Ele aprendeu a caçar primeiro com flechas e, mais tarde, já adulto, aprendeu a usar a espingarda. Caçava bem, chegou a matar anta. Mais ou menos com 12 ou 13 anos ele saiu para trabalhar na colônia, trabalhava na enxada e cuidava de gado, foi quando aprendeu a falar português. Ainda não tinha escola na aldeia e os jovens aprendiam português quando saíam para trabalhar fora. Ele passava uma ou duas semanas morando na fazenda, porque era um local distante, e depois voltava para Guarita. Assim aprendeu a comer a comida dos Brancos e usar sal, pois na aldeia, em sua casa, não costumavam temperar a comida com sal. Depois que casou continuou a trabalhar para os colonos. Quando conversamos Julio enfatizou que nasceu em território brasileiro, muito provavelmente influenciado por notícias recentemente divulgadas pela mídia, que questionam o direito à terra para “índios estrangeiros”¹⁷. Entretanto, um de seus filhos, João, comentou comigo que veio morar no Brasil aos 12 anos de idade.

¹⁷ Ver reportagens “*Made in Paraguai*” e “A farra da antropologia oportunista”, publicadas na Revista Veja, respectivamente, em 14 de março de 2007 e 5 de maio de 2010.

A filha mais velha de Julio e Marta faleceu faz muitos anos e sua filha, Patrícia, foi criada pela irmã Ana da Silva, casada com Mario Guimarães. Ana comentou de um irmão que mora em Missiones, a quem não encontra há 10 anos, e gostaria que ele viesse visitá-los. Uns meses depois dona Marta foi encontrá-lo na Argentina. Ana disse que é muito bom morar com os irmãos por perto, esse é um dos motivos pelo qual ela gosta de morar em Marangatu. Seu Julio contou que esse seu filho toca sanfona muito bem e é convidado com frequência para animar os bailes na região onde mora. Bruno, um dos irmãos de Ana que também vive na provincia de Missiones, morava em Marangatu quando fiz a primeira incursão em campo. Ele tinha se separado e deixado a ex-esposa com seu filho na Argentina. Bruno morava então no conjunto residencial de Julio e Marta. Em nossas últimas conversas ele disse que planejava voltar para conversar com a mãe de seu filho, pois queria que ela viesse morar em Marangatu com a criança, por causa da escola. Provavelmente não teve êxito nessa negociação e decidiu permanecer por lá, pois não retornou a Marangatu.

Alcindo Guimarães e Tereza Tibes¹⁸

O casal Alcindo Guimarães e Tereza Tibes saiu em 2000 da Terra Indígena Laklãnõ, em Santa Catarina, para morar em Morro dos Cavalos, devido ao adoecimento da mãe de Tereza. Eles planejavam conseguir recursos para viajar e permanecer um período em uma aldeia do litoral paulista onde os pais dela foram à procura de tratamento xamânico. Dona Tereza nasceu e se criou na TI Laklãnõ, no município de José Boiteux, onde casou e morou durante 48 anos. Disse que nunca frequentou a escola, pois era muito longe e quando ela era jovem não passava ônibus na aldeia, apenas uma vez por semana chegava um jipe. Ela não sabe assinar o nome por isso, mas sabe conversar porque aprendeu trabalhando na colônia. De fato, ela é a única mulher mais velha residente em Marangatu, tem em torno de 60 anos, que fala fluentemente português. Contou que com 12 ou

¹⁸ Ver gráfico da parentela nos apêndices, p.271.

13 anos começou a trabalhar na roça dos colonos, plantando milho, feijão e fumo. Naquela aldeia plantavam de tudo: milho, feijão, amendoim, arroz do seco, batata doce, batatinha, aipim, alface, beterraba, alho, cebola, cebolinha e fumo. O que plantavam em suas roças, parte era para comer e parte vendiam para fazer dinheiro. Só compravam sal, café, açúcar e sabão. Tinham erva-mate nativa, que preparavam sapecando no fogo e depois socando no pilão. A farinha de milho faziam com o milho de suas roças, a cada ano levavam parte da colheita em um moinho na região e para moê-lo pagavam seu dono com milho. Banha não precisavam comprar porque criavam porcos, então, quando estava acabando matavam um porquinho e fritavam a gordura. Criavam também galinhas e tinham uma novilha para tirar leite, além de dois cavalos encilhados. Comentou que o tamanho da plantação do pai dela era maior do que a roça coletiva em Marangatu. Como era casada, seu marido também fazia outra roça. Por isso conseguiam levar verduras para vender na cidade e vender milho seco para um fazendeiro da região, que o colhia e usava para alimentar suas criações. Comparou sua vida na TI Laklãnõ e sua situação atual com certa nostalgia, dizendo que agora eles têm que comprar tudo. Nesse momento seu Alcindo brincou, dizendo que em Marangatu só não pagam mesmo é a água e o aluguel.

Iliana, filha do casal que vive no mesmo conjunto residencial, disse que sua avó adorava plantar verduras, tinham várias qualidades de repolho, todos os tipos ela conhecia, plantava tomate e várias outras coisas. Mesmo quando já estava doente ela continuava cuidando da roça. Para sua mãe foi muito difícil quando ela morreu, porque sempre viveram juntas. Depois que sua avó adoeceu e seu avô resolveu viajar com ela para São Paulo, Iliana e sua família saíram da TI Laklãnõ. Quando passaram seis meses que sua mãe havia partido, dona Tereza quis visitá-los porque tinha muita saudade, então vieram morar em Morro dos Cavalos, onde tinham alguns parentes que poderiam ajudar. Iliana comentou que antes de mudar, tiveram que vender as plantações de milho e feijão que cultivavam na TI Laklãnõ. Acabaram não conseguindo viajar logo para São Paulo, pois não conseguiram dinheiro suficiente, e sua avó faleceu antes que sua mãe

a pudesse reencontrar. Dona Tereza ficou muito abatida, emagreceu, passou meses assim até que melhorou. Desde então nunca mais voltaram para lá. Agora seu avô está doente, não caminha bem, então vão ficando em Marangatu, mas às vezes pensam em voltar para sua aldeia de origem.

Laurindo Tibes, o pai de Tereza, teve um derrame e perdeu parcialmente os movimentos em um lado do corpo. Ele é um exímio conhecedor dos animais e um dos poucos que aparentemente sabe identificar o silvo de qualquer pássaro. Ele me contou que nasceu no posto Mangueirinha, no Paraná. Desde bem jovem começou a trabalhar com os Brancos, pois o avô o incentivava a trabalhar para ganhar dinheiro e poder comprar roupas, que naquela época já precisavam. Depois que casou foi morar na TI Laklãnō. Lá tinha boa roça, plantava muitas variedades de cultivos e não passou fome. Teve apenas um casal de filhos e morou sempre com sua filha Tereza. Laurindo e Joana, sogra de Macário Guimarães, de outra parentela, são os moradores mais velhos da aldeia, ambos com mais de 90 anos. Todos os dois têm a saúde debilitada e dificilmente saem das suas casas.

No começo de 2010, moravam com Alcindo e Tereza o pai dela, Laurindo, e Iliana com seus dois filhos, um do primeiro e outro do segundo casamento. Quando a conheci em 2008 ela estava ainda casada. Leandro Silveira foi seu marido por oito anos. Ela também criava Grazieli, filha de Aldo, um de seus irmãos. A menina era tratada como sua filha mais velha, desde bebê, até que seu irmão decidiu viver com a filha novamente, o que a entristeceu. Grazieli foi morar então em Morro dos Cavalos, com o pai e sua atual esposa. Marcio, único filho de Alcindo e Tereza que ainda estava solteiro, casou-se nesse período. Quando cheguei em Marangatu ele estava namorando Monica. Como ela e sua família foram morar em Amâncio, os pais dela convidaram Marcio a morar lá. Ele ficou muito dividido entre abandonar os estudos, pois aquela aldeia não possui escola, ou desistir do casamento. Além disso, ele pesava o fato de aquela aldeia ficar no mato, sem luz elétrica e distante de tudo, e não estava seguro se iria se acostumar a viver dessa maneira. Acompanhei

Marcio e Iliana em uma visita a Amâncio para tomar a decisão sobre a mudança. Afinal ele combinou com os pais de Monica que permaneceria um ano morando em Amâncio e que depois o casal retornará a morar em Marangatu.

As parentelas de Alcindo e Tereza e a de Julio e Marta estiveram unidas por um casamento entre seus filhos Antonio e Juliana até recentemente. Eles lhes deram quatro netos. Tereza Tibes e Augusto da Silva são primo-irmãos, segundo ele. Iliana contou que seu avô Laurindo é parente de Maria Guimarães, mas ela não sabia precisar qual o grau de parentesco entre eles. Seu Laurindo é meio-irmão do pai de Timóteo de Oliveira (Quezada, 2007, p.95), por isso dona Tereza me disse que parente próximo que tem em Marangatu é sua prima-irmã Marta Benite, esposa de Darci Gimenes e irmã de Timóteo. Em outra ocasião ela afirmou que em Tekoa Marangatu todos são parentes, do mesmo jeito que o cacique Geronimo se referiu ao grupo local em uma conversa apenas entre nós. A fala de Tereza, contudo, expressava o descontentamento com as decisões coletivas e a partilha de recursos entre os membros do grupo local. No segundo momento que passei em campo era evidente o ostracismo dessa família. Não compareciam em peso às reuniões aldeãs, como os demais, às vezes, aparecia somente um representante dessa parentela ou mesmo nenhum deles participava quando uma reunião era convocada pelo cacique. Também nunca os vi colhendo milho na roça coletiva e tampouco compareceram na festa que fizeram na escola em comemoração ao dia do índio.

Convivendo um pouco com Laurindo e Alcindo é que me dei conta realmente do ócio no cotidiano, especialmente para as pessoas mais velhas, que tiveram oportunidade de vivenciar um estilo de vida com mais tarefas relacionadas à reprodução social. Manter roças, caçar, pescar, buscar remédios e frutos no mato, construir casas, confeccionar mobílias e armadilhas de caça etc., eram atividades que, sem dúvida, preenchiam boa parte dos dias. Agora as roças são bem pequenas e há muito tempo disponível para outras atividades, contudo, não é sempre que surgem oportunidades para um trabalho sazonal. Como a maioria dos moradores em Marangatu não possui um

trabalho fixo, há tempo de sobra ao longo do dia para algumas pessoas, que o gastam passeando pela aldeia ou no mato, visitando as casas para conversar ou assistir TV e frequentando os bares próximos da aldeia.



Pouco mais de um ano separou os períodos que estive em Marangatu, no entanto, no segundo momento encontrei uma configuração social distinta: famílias inteiras haviam chegado ou saído, os homens solteiros ou separados que se agregaram na casa dos parentes já eram outros, seus moradores tinham um novo cacique, a escola – e a oportunidade de trabalho fixo – havia crescido. A população tinha aumentado. Mais de uma pessoa comentou que Marangatu é considerado um bom local para viver pelos Mbya em geral, porque tem escola, posto de saúde, é um lugar tranquilo (sem o barulho dos carros) e bonito. A água é farta, a terra é boa – apesar de pequena – e a aldeia está a uma distância satisfatória dos núcleos urbanos de Imaruí e Imbituba, não perto demais e nem muito longe, com acesso via transporte coletivo. Penso que essas devam ser as características que explicam o crescimento da população local.

Apesar de ter percebido mudanças na configuração social da aldeia, tornou-se evidente um processo de constante fortalecimento da parentela de Augusto da Silva e Maria Guimarães em Tekoa Marangatu. De um total de oito filhos que criaram juntos, eles têm sete filhos e filhas morando no local. Dona Maria tem seu irmão mais novo, já com netos, vivendo em Marangatu, enquanto seu Augusto tem dois irmãos que moram lá, sendo um casado, com seis filhos, e outro solteiro. Todos os filhos de Augusto e Maria lhes deram netos, que são agora 30 nos cálculos dele. Dois filhos de Anita lhes deram cinco bisnetos, uma filha de Cecília lhes deu um bisneto e, no ano passado, o filho mais velho de Márcia lhes deu o bisneto mais novo. Este casal, Sérgio e Claudia, passou a morar em Marangatu em 2010. Além dos netos casados que citei, todos morando em Marangatu,

Anita tem mais uma filha casada, porém sem filhos, que vive com o marido na casa dela. A parentela de Júlio da Silva e Marta de Oliveira se liga à parentela de Augusto e Maria por três casamentos, dois entre seus filhos e um entre Mario Guimarães, o irmão de Maria, e Ana da Silva, filha mais velha de Julio e Marta. Cecília, filha de Augusto, também já foi casada com um dos filhos de Julio e Marta, com quem teve dois filhos. Darci Gimenes e Marta Benite não têm ligação de parentesco próximo com o casal Augusto e Maria, no entanto, são fortes aliados políticos. O casal tem oito filhos.

O prestígio do casal Augusto e Maria se fundamenta na habilidade política dele e nas capacidades xamânicas dela (ver Quezada, 2007, p.89-92). Como discorri anteriormente, seu Augusto foi cacique por muitos anos. Ele teve um papel destacado na obtenção de terras para a fundação de novas aldeias em Santa Catarina, pois maneja com notável sabedoria toda uma gama de princípios jurídicos associados aos direitos indígenas. É uma figura carismática, relaciona-se bem com todas as famílias da aldeia e com algumas famílias não-guarani que moram no entorno. Alegre, afetuoso com os netos, gosta de contar histórias e sempre se mostrava atento para que estivesse me sentindo bem quando permanecia em Marangatu. Dona Maria é a referência para seus filhos quando se trata de conhecer as “histórias dos antigos”. Quezada (2007) a define como *nhombo’e va’e*, pois ela é quem transmite ensinamentos na *opy*, a casa de reza. Ela entende relativamente bem o português, mas fala apenas guarani, a não ser em situações muito especiais. Pude conversar com dona Maria auxiliada por um de seus filhos para traduzir, porém, recorrentemente, Inácio e Eduardo me explicavam detalhes do que aprenderam com sua mãe. Apesar disso, ela participava das minhas conversas com seu Augusto, fazendo comentários em guarani sobre o assunto em curso, para reforçar ou complementar a fala do esposo. Ela é muito ativa, trabalha na terra, cuidando das roças e do pátio, faz artesanato, pouco se ausenta da aldeia, não frequenta a cidade e costuma visitar sempre a casa dos parentes que moram em Marangatu. Dona Maria é uma xamã que, junto com seu filho Inácio, o casal Mario e Ana, Marcio (filho de Alcindo e Tereza), mais as crianças que participavam do coral,

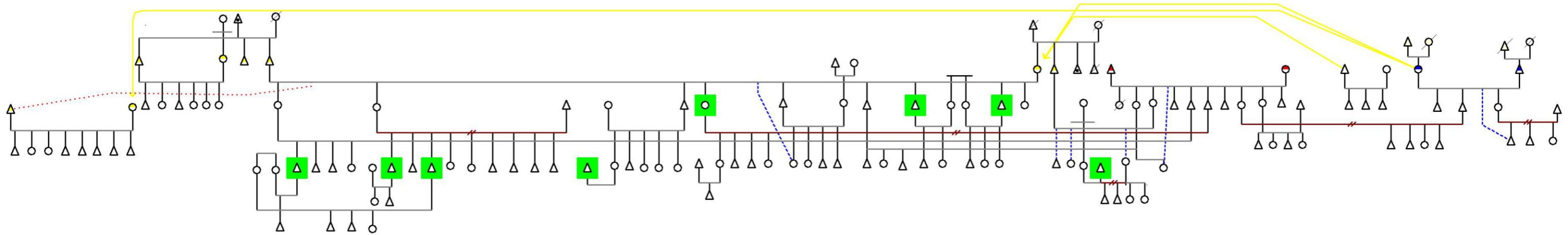
mantinham as práticas rituais na *opy*, em determinado período da pesquisa.

Por ser o casal de maior prestígio em Marangatu, os parentes de Augusto e Maria detêm a maioria dos trabalhos fixos remunerados, oferecidos pelo Projeto Rondon, a organização não-governamental que trabalha com os recursos da FUNASA¹⁹ para assistência à saúde na região do DSEI Litoral Sul, e pelas secretarias estadual e municipal de educação, conforme o Gráfico 1, na página anterior. O Projeto Rondon contrata um agente de saúde e um agente de saneamento, posições ocupadas por um filho e pelo genro de outro filho de Augusto e Maria, respectivamente. Na escola da aldeia, que agora oferece ensino do pré-escolar até oitava série, um curso de alfabetização de adultos (EJA) e outro curso profissionalizante²⁰, as vagas para trabalhar, tanto quanto para estudar, aumentaram neste último ano. Quando saí de Marangatu, em abril, eram dois professores para o ensino fundamental, com formação de nível médio, um dos quais é filho de Augusto e Maria; um professor de artes, neto deles; dois professores assistentes, também netos de Augusto e Maria, e um professor do EJA que iria ser contratado, mas que já tinha sido escolhido, filho desse casal. Além dos professores, a merendeira da escola é uma das filhas de Augusto e Maria.







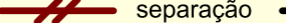
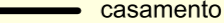



¹⁹ Em 2010 foi criada uma secretaria de saúde indígena ligada ao Ministério da Saúde, com o objetivo de transferir os recursos do governo federal diretamente aos DSEI. Contudo, essa mudança ainda não se efetivou completamente e a FUNASA segue gerindo os recursos da saúde indígena.

²⁰ É um programa de escolarização de jovens agricultores gerido pela Secretaria Nacional de Juventude. O Projovem acontecia à noite, três vezes por semana, e remunerava os estudantes com R\$ 50,00 por mês. Para mais detalhes ver http://portal.mec.gov.br/index.php?id=12306&option=com_content&view=article

Gráfico 1 - Parentelas residentes em Tekoa Marangatu



Legenda:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| parentela de Alcindo Gonçalves e Teresa Tibes | parentela de Julio da Silva e Marta de Oliveira | parentela de Augusto da Silva e Marta Guimarães | relação de adoção | afinização (agregados) |
|  |  |  | | |
| filiação | separação | casamento | | |
|  |  | | | |
| indivíduos com trabalho fixo remunerado | mesmo homem | | | |
|  | parentesco na geração ascendente | | | |

Todas essas vagas foram preenchidas, pelo que entendi, após negociações que aconteceram nas reuniões do grupo local. Como mal compreendo guarani, não pude acompanhar o rumo dessas discussões durante as reuniões em que participei. Não sei se as escolhas são indicadas previamente, em negociações familiares, e posteriormente tornadas públicas ou se a sugestão de quem irá assumir cada vaga acontece ao longo da reunião. A dinâmica dessa instância política local envolve tanto as lideranças juniores quanto os casais cabeça de parentela. Nas vezes que estive presente, sempre aos sábados, quem conduziu a reunião foi o cacique. Ele abriu a conversa, indicou os assuntos da reunião, participou das discussões e, no final, anunciou seu encerramento. Em geral os discursos mais longos são proferidos pelos velhos, homens e mulheres, que, normalmente fumando tabaco, se colocam de pé no meio dos participantes, que estão mais ou menos acomodados em círculo, e fazem pequenos percursos, indo e vindo, enquanto falam sem olhar diretamente para ninguém. Os ouvintes aprovam e reforçam esses discursos dizendo *anheté* ou *anheteko* (é verdade, isso mesmo). Essas falas, me disseram, são momentos em que se rememora a maneira como os Mbya viviam no passado, para estimular que as decisões sigam o exemplo deixado pelos antigos. O passado aqui deve ser entendido, no limite, em sua amplitude mitológica. Outras vezes se comenta de fatos acontecidos recentemente, que foram considerados inadequados, para se comparar com as condutas corretas diante de uma determinada situação. A reunião é aberta a todos os moradores da aldeia e os/as jovens solteiros compõem em massa, porém quase nunca fazem intervenções, com exceção das lideranças jovens, que se engajam de forma ativa. As crianças ficam brincando nos arredores do galpão inacabado ou ali dentro, onde os demais estão reunidos, e se começam a atrapalhar (gritando, chorando muito ou solicitando em demasia a atenção da mãe) são repreendidas. Nas reuniões que fui sempre tinha alguém tomando chimarrão e alguns levavam pães ou frutas para oferecer às crianças. Algumas mulheres levam seus artesanatos para fazer e vários cachimbos circulam entre os presentes, durante toda a reunião.

Também nas reuniões é que são planejadas as atividades coletivas. Quando decidiram realizar atividades na escola ao longo de uma semana para comemorar o dia do índio, em vez de fazer uma festa de um dia como tinha sido nos anos anteriores, alguns homens jovens foram escolhidos para auxiliar na limpeza da estrada. Isto é, recrutados para tirar o mato que havia crescido na beira do caminho, pois entre as atividades estava prevista a visita de estudantes não-guarani das escolas municipais de Imaruí. A construção de uma nova casa de reza foi também decidida nessas reuniões. Essa atividade exige um planejamento detalhado (ver Assis, 2006), que envolve a busca de materiais para a construção – todos retirados da mata –; a escolha do pessoal que trabalhará na construção, que precisa ter experiência em usar os materiais apropriados; programar se haverá necessidade de convidar pessoas de fora para auxiliar nas tarefas, especialmente aquelas que necessitam conhecimentos especializados; solicitar alimentos para preparar comida coletiva nos dias de trabalho; receber orientações sobre cuidados pessoais que os trabalhadores devem ter enquanto constroem a casa de reza, entre outros. Silvio Duarte foi escolhido para coordenar a construção da casa de reza, que iniciou no mês de julho de 2010.

A casa de reza atual não é grande o suficiente para receber visitantes para os rituais, disseram. Ela tem uma única abertura, que fica em direção ao poente, e é feita de pau-a-pique com cobertura de taquara e piso de chão batido. Dentro da *opy* ficam guardados os instrumentos musicais usados nos rituais de canto-dança e também nos ensaios e apresentações do coral da aldeia: um violino, um violão, chocalhos, um tambor e vários bastões de ritmo. Além desses, há duas varinhas amarradas (*yvyra'í*) usadas nas sessões de cura e uma vara grande, como uma bengala sem punho (*popygua*), usada no ritual, dois bancos laterais, uma rede perto do fogo de chão e uma cama.

As atividades na casa de reza não acontecem todas as noites e quando ocorrem poucos moradores participam. Sei que os moradores se queixavam de não se reunirem na *opy*, sentiam falta, mas ninguém ofereceu explicação do porquê isso estava acontecendo, já que em tempos recentes a produção ritual era mais intensa. As práticas que

acontecem na *opy* incluem cantos, danças, tratamentos terapêuticos e ensinamentos, em sessões conduzidas por um ou mais xamãs, tanto homens quanto mulheres. A reza, que no sentido estrito são os cantos-dança, é um conjunto de práticas rituais de ordem cotidiana que forma, juntamente com a língua, o arquivo cosmológico guarani (parafraseando Lima, 2005).

A realização de trabalhos coletivos acontece com regularidade em Tekoa Marangatu, principalmente para o trabalho agrícola. Como na aldeia conservaram um bom espaço para a roça coletiva, as tarefas de preparar a terra, semear, limpar e colher os produtos dessa roça dependem da produção conjunta. Ocasionalmente o grupo local recebe doação de mudas, provenientes de projetos de assistência rural, que são plantadas em mutirão. Plantaram mudas de eucalipto quando eu estava por lá e antes tinham plantado palmeira real. Vi acontecer também um mutirão para limpar o pátio da escola e, dessa forma, planejam construir a casa de reza. Várias vezes, quando estava programado um trabalho coletivo ou era necessário tomar uma decisão sobre o assunto, seu Augusto comentou de ter que orientar o pessoal, ainda que o cacique estivesse coordenando os trabalhos. Para ele, seus filhos na faixa dos 30 anos sabem muita coisa, contudo precisam de alguém com mais experiência para guiar sua conduta. Essa visão vai ao encontro do que comentei antes, sobre a preeminência da liderança por senioridade no interior da aldeia.

Além disso, as casas de pau-a-pique são geralmente construídas em sistema de mutirão. Neste caso, uma pessoa da família que está erguendo a nova habitação é designada como mensageiro e passa de casa em casa convidando os moradores a colaborarem na construção em uma data marcada. Das duas vezes que vi isso acontecer, a estrutura da casa já estava pronta e o mutirão foi solicitado para fechar as paredes com barro. A maioria dos que aderiram a essa tarefa eram meninos jovens, os quais brincavam na mesma medida que trabalhavam. Eles tiravam o barro do chão, umedeciam e jogavam na parede, às vezes, jogavam o barro uns nos outros, divertiam-se nessa tarefa. Lembro de uma vez que fui olhar o trabalho com Hugo,

quando ele me chamou atenção para o som que estava ligado em alto volume dizendo que “índio gosta de trabalhar com música”.

Todo trabalho coletivo, para ser realizado, implica o oferecimento de uma refeição aos participantes. Nesse sentido, Nuno Nunes destaca uma situação que viveu como crucial para seu aprendizado entre os Guarani. Ele estava trabalhando em um projeto extensão do Museu Universitário da UFSC, de auxílio à autossustentabilidade, em que uma das ações propostas era reflorestar a área. Quando levou as mudas para serem plantadas em Tekoa Marangatu aconteceu o seguinte:

“Ao chegar com o caminhão da UFSC, Seu Timóteo questionou-me sobre a entrega dos alimentos para o mutirão. Eu disse que não os havíamos adquirido ainda e que viriam na próxima semana, mas que poderíamos ir plantando. Seu Timóteo anunciou que ninguém plantaria uma muda sequer, pois o combinado seria um mutirão, e ele necessitava do alimento para fornecer às famílias que participariam da empreitada. Sem saber o que dizer, informei que ficaria na aldeia para auxiliar no plantio, mas ele me interrompeu dizendo com face séria que seria inútil, e que eu poderia retornar à cidade e que só voltasse com o alimento, caso quiséssemos que o projeto continuasse.” (Nunes, 2009, p.15 e16)

É comum que as atividades de um trabalho coletivo iniciem no período da manhã e que, em troca, o grupo que trabalhou receba o almoço. As mulheres que são convocadas para o preparo da comida, comumente de conjuntos residenciais distintos, são consideradas igualmente como participantes ativas do mutirão. Os moradores de Marangatu contam com o apoio do Projeto Rondon para realizar os trabalhos coletivos da aldeia, pois essa instituição fornece os ingredientes para o preparo da comida coletiva na maioria das vezes.

Nesse caso, a comida é preparada na cozinha da escola, já que normalmente estes mutirões ocorrem nos finais de semana.



As visitas entre moradores no interior da aldeia são sistemáticas, é parte da vida diária. Quando estive morando numa casa à parte, longe da família de seu Augusto e dona Maria, em qualquer horário do dia, desde a manhã até a noite, recebia visitas para conversar, para saber se eu estava bem ou para partilhar uma refeição. Algumas vezes as pessoas estavam a caminho de uma outra casa e passavam numa visita ligeira para me cumprimentar. O mesmo acontecia nos períodos que fiquei hospedada na casa de Augusto e Maria, vi que eles recebiam visitas ao longo de todo o dia, frequentemente em momentos de refeição. Os filhos de ambos os sexos e os netos eram as visitas mais regulares. Em meus passeios pela aldeia via que nos outros conjuntos residenciais o mesmo se dava, era comum ver as pessoas reunidas, sentadas nas varandas ou nos pátios, conversando e bebendo chimarrão.

Nem sempre, nesses passeios dentro da aldeia, a pessoa que recebe a visita oferece alguma coisa para comer a quem chega, porém é frequente beber chimarrão nesses momentos. Mas se um parente chega na hora em que a comida está sendo servida, em geral, oferece-se algo. A não ser que tenham intimidade, as pessoas evitam chegar às casas nos momentos de comer. Por outro lado, as visitas mais chegadas se sentem à vontade para pedir algo de comer quando chegam na casa dos outros. É importante dizer que as refeições familiares, como vários aspectos do etos mbya, são eventos marcados pela discricção (ver Assis, 2006) e certa formalidade. A cozinha é uma área relativamente restrita da moradia e as visitas são recebidas no pátio. No espaço do fogo culinário se estabelece a convivência familiar acima de tudo. Entretanto, isso não significa dizer que as relações estejam sobredeterminadas por graus de parentesco. Quero dizer, no caso desse casal cabeça de parentela, a presença constante de

alguns filhos e filhas me fez perceber a falta de visitas de outros; a regularidade das visitas de algumas noras e netos em contraste com a ausência de outros, revelou que há uma reiteração de afetos na base desse processo. Além disso, a visita freqüente de Darci, uma das lideranças de Marangatu, para as refeições, confirmou que a formação de uma parentela vai além de relações de consaguinidade e afinidade. Mello (2006) identifica esse tipo de relação como afinização potencial. Reed (1995) observou o mesmo entre os Xiripa, o que ele chama de parentesco político. Pereira (1999) também se refere à incorporação de não-parentes entre os Kaiowa. No meu entender, mais do que consubstancializar parentes, compartilhar refeições reflete a atenção recíproca entre pessoas que se querem bem. Falo de reciprocidade, neste caso, porque recusar a comida oferecida é uma atitude rude, que denota despreço para os Mbya, como para os ameríndios em geral.

De certa forma, as visitas diárias que acontecem dentro do grupo local são idênticas às visitas que se dão na esfera multilocal, no sentido de que ambas ativam determinados laços de parentesco. A diferença é que um visitante de outro grupo local deve ser sempre acolhido com o oferecimento de comida. A Evaldo Mendes da Silva (2007), que fez uma pesquisa em deslocamento com os Mbya e Nhandéva da Tríplice Fronteira, no Paraná, disseram que oferecer comida é expressão de que o anfitrião ficou feliz com a visita.

Nas ocasiões que cheguei noutra aldeia, acompanhando os Mbya de Marangatu, fomos recebidos com uma refeição. Da primeira vez, supreei-me com a formalidade da interação que se desenrolou na recepção de nossa chegada na casa do cacique. Meu acompanhante e o anfitrião, pai da sua cunhada, começaram a conversa de um jeito quase tímido. Depois de conversarem um tempo, em um tom de voz baixo e pausado, a sobrinha de meu acompanhante começou a preparar uma refeição. O fogo de chão estava na rua, porém não era perto de onde nos sentamos. Cada um de nós recebeu um prato com *revíro*, um tipo de farofa de trigo, e ovos fritos, acompanhado de um copo de café preto. Outros familiares foram chegando para conversar e ninguém comeu. Tínhamos ido buscar alguém e um pouco depois de comer nos despedimos e viemos embora.

Em outra ocasião, igualmente formal, fomos recebidos no pátio com uma rodada de chimarrão. Depois de conversar por um tempo, a anfitriã nos deixou para preparar uma comida. Quando ficou pronta ela ofereceu a cada um dos visitantes um prato de *jopara*, arroz e feijão cozidos juntos. Fomos os primeiros a comer e logo depois todos daquele conjunto residencial também almoçaram, mas não conosco. Nas duas situações que acabo de descrever, as visitas eram parentes afins dos anfitriões. Uma terceira visita coincidiu com uma comida coletiva na aldeia. Chegamos justo na hora da refeição e fomos convidados a comer com os demais, no local que funciona como um centro comunitário. Logo que sentamos à mesa, recebemos um prato com arroz, feijão, carne de porco ensopada e refrigerante para beber. Uma salada de repolho foi oferecida para que nos servíssemos. Como íamos pernoitar na aldeia, ficamos conversando com os parentes de meus acompanhantes depois que os outros comensais haviam saído. Dessa vez o clima era de informalidade, mas chegamos a um espaço público da aldeia, uma área socialmente diferenciada, não em uma casa.

Em fevereiro, um grupo de moradores de Marangatu saiu para visitar a aldeia Pindoty, no estado de São Paulo. Foram mais de 30 pessoas em duas vans. O aluguel dos carros foi pago pelos que iriam fazer visita, com a mediação do cacique. Eles estavam retribuindo a visita que receberam no final do ano anterior, para a festa de ano novo, daqueles Mbya que vivem em São Paulo. Quando voltaram, seu Mario contou-me sobre a viagem e não parecia muito satisfeito. Além de ter chovido bastante no período que estiveram lá, o que impediu que um pessoal vindo de outra aldeia, também em São Paulo, conseguisse chegar a Pindoty, ele disse que quando chegaram, de manhã bem cedo, ficaram aguardando muito tempo pelo cacique e, como ressaltou, não tinham nada para comer. Acredito que as visitas, quando envolviam um grupo razoável de pessoas, no passado, eram eventos mais ritualizados. O mesmo Mario um dia me mostrou seu *mimby*, um instrumento musical semelhante a uma flauta doce, feito de taquara. Ele tocou um pouco para eu escutar e explicou que essa música servia para avisar aos moradores de uma aldeia que visitantes

estavam chegando. Talvez a comida oferecida tenha permanecido como versão mínima dessa prática.

Em resumo, a vida em Tekoa Marangatu se dá em contato constante e regular com outros grupos locais, por meio da circulação de pessoas principalmente para visitar parentes, procurar xamãs ou para as reuniões de cunho político. É evidente o esforço coletivo para manter uma convivência harmoniosa e agradável no dia-a-dia, expressão da convivialidade comum aos povos ameríndios (Overing e Passes, 2000), orquestrada pelos mais velhos e estimulada pela alegria das crianças. O trânsito das pessoas, que caracteriza a multilocalidade mbya é, creio, uma das maneiras de favorecer a cordialidade, de desafogar as tensões.

O ato de caminhar é nucleante de vários significados para os Mbya. Embora hoje eles se desloquem muito mais em automóveis ou de bicicleta do que a pé, caminhar simboliza a criação ou manutenção de um elo. O deslocamento entre aldeias produz parentesco, na medida em que reforça laços entre moradores de lugares distintos. Quando um homem e uma mulher caminham juntos demonstram intimidade, assim entendi os comentários jocosos sobre namoro que fizeram nas vezes que passei pela aldeia acompanhada de um rapaz solteiro. O ritual de canto-dança, a reza, também pode ser olhado como um caminhar sem sair do lugar (Chamorro, 1995; Montardo, 2009), da mesma forma que os discursos proferidos nas reuniões do grupo local. O caminhar, nestes casos, é um movimento que une os espaços humano e divino.

COMER NA ALDEIA

Comer não é algo para se fazer sozinho. Mesmo que só uma pessoa esteja comendo, geralmente está junto de outras, perto do fogo ou no pátio da casa, conversando. A comida entre os Guarani é partilhada junto com conversas, que podem tratar de assuntos os mais variados, passando dos acontecimentos banais do dia à questão da

ampliação do território da aldeia, dependendo das circunstâncias e dos interlocutores. Quando estive hospedada na casa de Augusto e Maria, onde comia, era difícil um dia em que não aparecia alguém de outro conjunto residencial para comer. Seguramente é uma das casas nesse local que mais recebe visitas porque, como notou seu Augusto, a sua família é a maior e eles têm muitos netos. Francisca, casada com Inácio e nora do casal, é a responsável pelo preparo das refeições. Neste fogo são nove corresidentes, entretanto, nem sempre todos comem juntos. Acontecia de algum deles estar ausente no momento em que a comida ficava pronta. Muitas vezes, na primeira refeição do dia, ela preparava alguma coisa rápida apenas para as crianças, por exemplo, bolinhos de trigo fritos e café com leite, para depois fazer a comida dos adultos, como macarrão, farofa de milho etc. Para preparar as refeições, Francisca usava poucos utensílios, algumas panelas e frigideiras, vasilhas de alumínio ou pirex e talheres. Às vezes, as pessoas já estavam reunidas ao redor do fogo antes de Francisca começar o preparo da comida, tomando um café ou apenas se aquecendo. Outras vezes, algum neto, filho/a ou cunhado chegava quando já estávamos comendo, eram então convidados a comer. Quando a comida estava pronta, ou Francisca preparava um prato a cada vez e ia passando aos que estávamos aguardando ou ela chamava as pessoas para se servirem. Enquanto todos não estivessem servidos ela permanecia atenta, só então preparando um prato para si. Se sobrava, a comida era guardada numa prateleira da cozinha para a próxima refeição ou para os retardatários. Várias vezes dona Maria preparou nesse mesmo fogo alguma coisa só para ela, como batata doce assada, bolinho de trigo assado, farofa de milho ou outro, depois que os demais já tinham comido. Ela usava também um segundo fogo de chão que fica na casa de reza, local onde dorme, para fazer alguma comida. O chimarrão preparado ao acordar, é tomado junto ao fogo da casa de reza pela família Augusto e Maria.

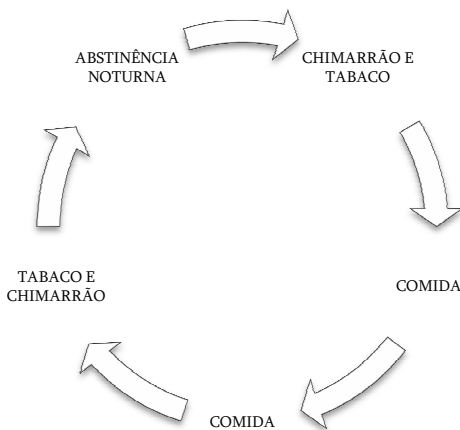
Vale notar que, embora sempre haja um espaço destinado a servir de cozinha nas casas, o lugar de fazer comida (*tataypy rupa*) é variável. Na casa de seu Augusto, nos dias aprazíveis, com sol quente, o fogo era transferido para fora, no pátio, e as refeições eram feitas ao

ar livre. Quando estava muito úmido ou frio o fogo era feito na cozinha, onde eu estava dormindo ou, algumas vezes, no módulo onde dormia seu Augusto. Essa transferência do fogo para dentro ou para fora de casa acontece em outros conjuntos residenciais em Marangatu. O mesmo observou Tempass (2005) em aldeias no Rio Grande do Sul. Indício do valor dado a sentir-se bem em torno do fogo culinário.

Os horários de comer variam conforme as atividades do dia e os hábitos de cada conjunto residencial, mas, em geral, os Mbya fazem uma refeição no meio da manhã e outra no meio da tarde. Às vezes há duas refeições à tarde. As crianças maiores, no período letivo, fazem uma ou duas refeições na escola, dependendo do horário em que estudam. Depois que o sol se põe nenhuma comida é servida na maioria das casas de Marangatu.

Preciso dizer que os Mbya não usam a expressão “refeição”, eles falam comer em português. Estou usando esse termo por falta de uma palavra melhor para designar esse microevento em que a comida é produzida e oferecida para várias pessoas, sendo então consumida.

Se buscarmos uma estrutura ao longo de um dia, em uma tentativa de generalização, usando como base as idéias de Douglas (1975; 1979), temos o seguinte esquema mínimo:



O chimarrão é tomado bem cedo, antes do alvorecer, especialmente naquelas casas onde moram os avós. Acordar, conversar sobre o que se sonhou, fumar cachimbo e tomar chimarrão em volta do fogo é a melhor forma de iniciar o dia (Ciccarone, 2001; Montardo, 2009). Logo após o chimarrão pode-se comer uma batata doce assada, pão, beliscar qualquer coisa ou mesmo não comer nada. Tabaco e ervamate nunca são consumidos junto com a comida.

O que se come ao longo do dia varia conforme a época do ano e com a disponibilidade de recursos da família para comprar mantimentos. Da primeira vez que estive em Marangatu, entre julho e dezembro, a maior parte da comida que via as mulheres prepararem era feita com produtos comprados no mercado. Depois, quando retornei, entre fevereiro e abril, período da fartura nas roças, havia milho e feijão colhidos na aldeia e o peixe que era pescado no rio D'Una e afluentes.

Quanto ao que compõe uma boa refeição, o ideal é sempre uma combinação de dois tipos de alimentos, mas não necessariamente duas preparações. Os Mbya, como os Kaiowa e Guarani, descrevem a combinação ideal de um tipo de carne com um vegetal, da mesma forma que os Kuna (Margiotti, 2009) e os Piro (Gow, 1991), mas também os pratos compostos por dois cultivos servem como modelo de refeição. Os Mbya deram como exemplo de comida boa a carne de caça cozida, cujo caldo é engrossado com farinha de milho, e uma farofa feita de milho e amendoim pilados, a qual tanto pode ser consumida pura, quanto acompanhar caça, peixe ou larvas assadas. O que se tem hoje em dia para comer, ao menos nos conjuntos residenciais que visitei regularmente, são bolinhos de trigo, feijão, arroz, macarrão, farofa de milho, frango, batata doce e aipim.

À noite preconiza-se a abstinência alimentar, pois comer no escuro é perigoso. Alguns dizem que esse impedimento se deve ao horário noturno ser reservado para a reza, outros dizem que todos os seres sobrenaturais se levantam à noite. Imagino, por isso, que a questão seja evitar a partilha de comida com os “fantasmas”, as almas de pessoas mbya que já morreram. Pelo mesmo motivo, os Mbya costumam fumar o cachimbo ao entardecer, para espantar essas e

outras criaturas, mesmo que não seja feito o ritual na casa de reza. Quando os Mbya se reúnem na *opy*, combina-se o canto-dança com a produção de fumaça do tabaco e a ingestão da bebida feita com a erva-mate.

Observando a maneira como são consumidos alimentos (*tembiu*), tabaco (*pety*) e erva-mate (*ka'a*) ao longo de um dia, vislumbra-se a rede social ampla que estende as relações mbya não apenas entre si, mas também com outros seres que povoam o universo, com os quais nem sempre se quer proximidade. A fumaça do tabaco (*tataxĩna*), especialmente, faz a mediação entre os planos do cosmos por ser uma criação humana assemelhada à potência vital primordial, da qual surgiu a primeira deidade guarani (Cadogan, 1946). Essa substância resulta de sopro humano, fogo e tabaco. Entre os povos tupi-guarani o tabaco é uma das principais substâncias xamânicas, porém as formas de usá-lo variam. Para os Mbya, a importância de usar o cachimbo não está em incorporar tabaco e intoxicar-se, como é para os Kamayura (Bastos, 1985). Estes só efetuam a cura após a morte simbólica provocada pelo tabaco. Os Mbya não trazem a fumaça, somente a produzem com o fim de conectar múltiplas dimensões da realidade. De maneira parecida, os Waiãpi usam a fumaça do tabaco como uma via de comunicação privilegiada, já que através dela passam informações e substâncias relativas às diversas dimensões do cosmos (Gallois, 1996, p.43). Há grande variação na maneira de fumar o cachimbo entre os Mbya, desde o uso ritual restrito até o consumo frequente e irregular ao longo do dia. Entretanto, alguns dizem que é inapropriado usar o cachimbo a qualquer hora do dia, costume que comparam ao vício do cigarro. Os momentos em que a produção de fumaça de tabaco se faz necessária envolvem aconselhamento, xamanismo e busca de proteção.

O chimarrão, infusão preparada com erva-mate que se tornou símbolo da cultura gaúcha, é compartilhado entre todas as pessoas reunidas em uma conversa que quiserem beber. Cada um sorve todo o líquido contido na cuia, feita de porongo, com ajuda de uma bomba, até acabar. Uma pessoa assume a tarefa de completar a cuia com água

bem quente e servir a todos os participantes da roda de chimarrão. Às vezes, ervas medicinais são misturadas ao mate pelos Mbya (Montardo, 2009). O chimarrão é apreciado porque ajuda a limpar o corpo, promove resistência física e ameniza a fome (Tempass, 2005, p.123). De acordo com Mello (2006, p.234) o chimarrão tem também efeito protetor para os Mbya.

Por outro lado, quando se atenta para o convívio mbya em torno das refeições, dá para entrever uma alternância de movimentos orientados ora para o interior do grupo de parentes, ora para seu exterior. O vetor centrípeto da comensalidade diária tem como núcleo mínimo o grupo de residência e engloba a parentela. O vetor centrífugo, que se manifesta nos mutirões e nas festas, se dirige para o grupo local, alcança o grupo multilocal e eventualmente agrega os não-Guarani.

É bem comum os homens fazerem uma das refeições do dia na casa de um parente, sejam eles casados ou solteiros, mas raramente encontrei mulheres comendo fora de sua própria casa desacompanhadas. Já o deslocamento de uma família inteira para comer em outro conjunto residencial, só vi acontecer nas festas. A vida contemporânea nas aldeias guarani inclui certas atividades atribuídas por eles aos Brancos, como os torneios de futebol, bailes, festas de aniversário e de ano novo. Geralmente nesses eventos há momentos de música, comida e bebida.

Estive na festa que Iliana fez para comemorar o aniversário de seu filho Roni, planejada com semanas de antecedência. Ela e seus pais produziram uma boa quantidade de artesanato para comprar comida e bebida suficiente para todos. Um de seus irmãos, que mora em Morro dos Cavalos, chegou alguns dias antes com a esposa e o filho para colaborar nos preparativos. No dia marcado, a casa foi arrumada, organizou-se um espaço e instalaram o som num dos módulos, para as pessoas dançarem. Fizeram espetos e neles assaram o churrasquinho de frango. Prepararam macarrão e salada de batata com maionese. Como mulher branca, fui convidada a ajudar no preparo da maionese de batatas, uma comida que não se usa fazer rotineiramente nas casas da aldeia. Quando os primeiros convidados

chegaram à noite, toda a comida estava pronta e disposta em cima da mesa para ser servida. Antes de distribuir a comida, inesperadamente, seu Alcindo fez um discurso em guarani, de pé, deslocando-se num pequeno espaço da varanda com seu cachimbo em punho, como é praxe nesse gênero de fala. Depois me disseram que ele falava que aquele tipo de festa não é parte do sistema guarani, mas ele fez pelo seu netinho, então pedia que as pessoas se divertissem e não se excedessem na bebida. Com um grupo de parentes do menino, incluindo seu Alcindo e dona Tereza, fomos montando os pratos que Iliana ia servindo individualmente para os convidados, oferecendo também refrigerante. Logo que chegaram, os convidados que quiseram foram servidos de cerveja. Depois que todos estavam satisfeitos, fui encarregada de cortar e servir as fatias do bolo de aniversário. Nem bem terminamos de servir o bolo, outro grupo de pessoas chegou, a maioria eram meninos jovens de diversos conjuntos residenciais. Como explicou Iliana, festa na aldeia não precisa convite, quem quiser pode chegar. Eles chegaram e foram igualmente servidos. Eu fiquei um tempo conversando na varanda e só depois reparei que uma parte dos convidados se retirou não muito depois de comer, inclusive seu Alcindo. Os que permaneceram continuaram bebendo e conversando. Os jovens, homens e mulheres, foram se concentrando pouco a pouco perto do lugar reservado para dançar. Dona Tereza e outros quatro ou cinco convidados ficaram jogando cartas. Quando fui embora, por volta de uma hora da manhã, ainda estava na festa um bando de jovens solteiros. As festas são momentos de namorar, como comentou uma mulher solteira, quando passeava em Marangatu, vinda de uma aldeia no Espírito Santo para visitar seus parentes em Morro dos Cavalos.

Além das festas ao estilo jurua, os mutirões também são eventos de comida coletiva, como disse antes. Um detalhe relevante a respeito dessas comidas coletivas (*karu guasu*, cf. Miró Ibars, 2001) é que elas sublinham a comensalidade. Nas refeições que seguem um trabalho em mutirão e nas festas da aldeia, eventos em que acontecem essas refeições, todos comem juntos, do mesmo tipo de comida. Ao passo que, nas casas, os eventos alimentares não são necessariamente

sincrônicos, pois as pessoas vão chegando para comer aos poucos. Raras são as vezes que todos os corresidentes comem ao mesmo tempo e, quando há disponibilidade, é comum haver opções de comida para satisfazer os gostos individuais.

É possível estabelecer, de partida, alguns contrastes sobre o consumo alimentar mbya: entre modos de consumo centrífugo e centrípeto; do consumo diurno em contraposição à abstinência noturna; e, de um consumo para nutrir o corpo e outro para veicular a comunicação cosmológica. Falo aqui de contrastes não no sentido de oposição diametral, mas pensando em efeitos recíprocos que fazem sobressair certas características, assim como o contraste relativo das cores de uma figura. Trarei outras nuances das relações e atividades ligadas à comida no decorrer deste texto.

MARANGATU E TE'YIKUE: ALGUMAS COMPARAÇÕES

Chegar numa aldeia guarani hoje, ao menos em terras brasileiras, não remete àquela imagem idílica dos assentamentos cercados de mata exuberante e belas paisagens naturais que caracterizam numerosas etnografias sobre povos ameríndios. Na maior parte dos casos, as aldeias se encontram próximas a regiões já urbanizadas, há estradas que ligam as aldeias às cidades circunvizinhas e o acesso é relativamente fácil. As distâncias são acessíveis de bicicleta, ônibus ou mesmo a pé.

Essa é uma característica marcante de como vivem os Guarani hoje; uma malha formada pela multiplicidade das aldeias se estende sobre cidades, estados e países, diferenciando-se conforme o local onde se inserem.

A seguir apresento algumas comparações e descrevo os lugares que serão citados daqui para frente. Saliento que os moradores de Te'yikue não têm relações com os de Marangatu, são subgrupos

distintos e distanciados por entornos sociais e trajetórias históricas diferentes.

TEY'IKUE

Ao conhecer Tey'ikue²¹, a Reserva Indígena de Caarapó, em Mato Grosso do Sul, lembro que a principal característica apontada por meus colegas a respeito da alimentação guarani, na reserva, era o empobrecimento da dieta²². Diziam que os Kaiowa e Guarani de Caarapó já não utilizavam seus alimentos tradicionais, que dependiam da aquisição em mercados na cidade porque a produção da roça era ínfima e também não havia mato disponível onde pudessem caçar ou coletar alimentos. Além disso, por ser precária a oferta de trabalho para os índios, o dinheiro para comprar alimentos era escasso. Enfim, um quadro bastante negativo da situação alimentar. De fato, o que apreendi após quatro anos de contato com essa comunidade não desfaz os relatos dos colegas. Contudo, saliento que a situação alimentar em Tey'ikue é extremamente heterogênea e não pode ser resumida ao que acabo de citar. Mas foi com essas imagens em mente que comecei a interagir com os primeiros Guarani e Kaiowa que conheci.

A Reserva Indígena de Caarapó foi fundada numa região de erva-mate nativa (*Ilex paraguariensis*), no centro do território guarani, uma importante área de extração dessa planta pela Cia Matte Laranjeiras no século passado (Vietta, 2001). Em 1924, o então Serviço de Proteção aos Índios demarcou uma área de cerca de 3600

²¹ Como pesquisadora vinculada ao Programa Kaiowa/Guarani – NEPPI – realizei trabalhos de campo intermitentes em Tey'ikue, ao longo de quatro anos. Entre os moradores da reserva, sempre contei com a colaboração de alguns professores guarani, das agentes de saúde e do pessoal que trabalhava no viveiro de mudas, a quem sou muito grata.

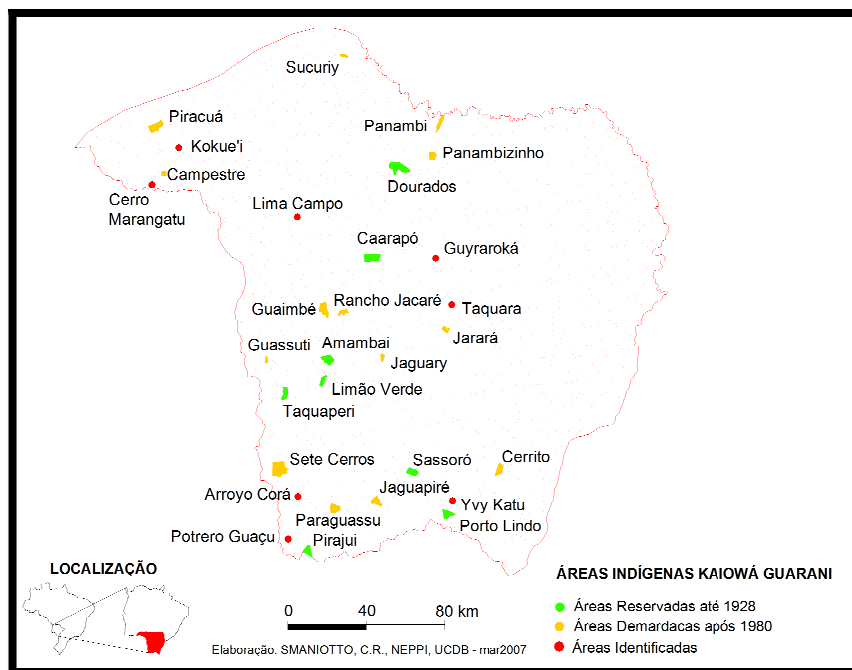
²² Quando comecei a trabalhar na UCDB, fui contratada por minha formação em nutrição. Ao ingressar na equipe do NEPPI, alguns meses mais tarde, fiquei um período lidando com temas relativos à antropologia e à nutrição, até que por fim o trabalho antropológico demandou mais atenção.

hectares como Reserva Indígena e deslocou algumas famílias para esse local, que era uma região de mata densa segundo os moradores mais antigos. O surgimento do povoado que deu origem ao município de Caarapó foi posterior à criação da Reserva Indígena. O afluxo de ervateiros e tropeiros, estimulado pela oferta de trabalho e terras promovida pela Matte Larangeiras, fez com que se fundasse Santa Luzia em 1927²³ (IBGE, 2010). Hoje, a reserva, localizada na região oeste de Caarapó, está cercada por grandes propriedades rurais, a maior parte delas para criação de gado e plantação de cana de açúcar. Tey'ikue é cortada por uma estrada de terra, que liga Caarapó a Laguna Carapã, uma rodovia estadual por onde transitam caminhões de grande porte. Esta estrada dá acesso ao núcleo urbano de Caarapó, que fica a uma distância de aproximadamente 15 km da aldeia. Há outras terras indígenas guarani próximas, na região da Grande Dourados, como por exemplo, Jarará, Rancho Jacaré, Panambizinho e Dourados. Com exceção desta última, que atualmente se constitui como um conjunto de aldeias urbanas, as demais têm um padrão assemelhado: são pequenas áreas dispersas entre latifúndios, locais de antiga ocupação exclusiva guarani (Vieta, 2007). A cidade de Dourados fica a meia hora de carro de Caarapó e alguns Kaiowa e Guarani estudam nas universidades que têm sede nesta, que é uma das maiores cidades de Mato Grosso do Sul.

Causo-me surpresa, nas primeiras andanças que fiz pela aldeia, encontrar homens e mulheres ainda monolíngues, sendo Tey'ikue um aldeamento relativamente antigo e adjacente a um núcleo urbano. Muitas mulheres maduras e alguns homens não falam português ou falam com dificuldade, mas a maioria dos adultos jovens, homens e mulheres, bem como as crianças, são bilíngues.

²³ Informações retiradas de <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>

Mapa 2 - Terras Indígenas Kaiowa-Guarani – MS



Fonte: NEPPI/UCDB (2007)

Achei inusitado porque eu sabia então que entre os Terena, povo aruaque que soma um grande contingente da população indígena em Mato Grosso do Sul, os quais passaram por um processo histórico semelhante, são poucos os que ainda hoje sabem falar sua própria língua. O fato de o Guarani ser a língua franca para os Kaiowa e Guarani na atualidade confirma a observação de Viveiros de Castro (1986), de que na vitalidade da língua repousam os princípios da organização social tupi-guarani.

Os moradores de Tey'ikue costumam ir à cidade de Caarapó de bicicleta, de moto, de carro (alguns poucos possuem carro particular) ou a pé. Quando vão para as compras, comumente contratam um táxi para fazer o traslado. As idas à cidade são corriqueiras, não só para

compras, mas também para visitar os parentes que moram lá, para trabalhos esporádicos e para participar de eventos municipais dos quais fazem parte. Os índios são reconhecidos localmente por suas habilidades nos esportes e na música. Há moradores dessa e de outras aldeias que pertencem aos times de futebol municipais ou ao estadual.

Em Tey'ikue, há casas espalhadas, virtualmente, por todo o espaço da reserva, em meio a pequenas áreas de mata nativa e grandes faixas invadidas por pastagens africanas. A forma de habitar esse espaço, em algumas regiões, tende a obedecer ao princípio da coresidência de parentelas – um conjunto de casas avizinhas e ligadas por várias trilhas (Pereira, 1999). Essa característica guarda relação com o passado, quando as parentelas kaiowa, diferente dos outros subgrupos guarani, habitavam uma única casa grande (*oga jekutu*).



Figura 2 – Resquícios de floresta ao fundo



Figura 3 – Ñanderu e ñandesy reunidos na escola

O interior da reserva é subdividido por seus moradores a partir de seis microbacias, identificadas por Benatti (2004), cujos nomes são Pahi, Kangueri, Piky Syry, Mbopiy, Sâja Pita e Jaicha Syry. Os Kaiowa e Guarani associam certas regiões da terra indígena, cada qual com nome próprio em guarani, às parentelas de maior prestígio que residem em cada uma dessas subáreas, sendo então indicadas pela predominância dos Kaiowa ou dos Guarani. Aproximadamente 15 parentelas foram identificadas pelos professores guarani com quem conversei, em 2008. Os casamentos mistos, isto é, entre Kaiowa e Guarani, são bastante comuns; ocorrem também casamentos com Brancos cujas famílias vivem na aldeia, mas os moradores de Tey'ikue fazem questão de assinalar as diferenças. Certa vez Otoniel, um dos professores guarani, explicou-me que ambos, Kaiowa e Guarani, têm as mesmas crenças, porém os cantos e o comportamento são diferentes. Essas diferenças no comportamento são sutis e variam quando nas parentelas há predomínio de um dos subgrupos ou não.

Do que conheci sobre a dinâmica e a forma das relações estabelecidas em Tey'ikue, muitas vezes tive a impressão de estar diante de uma sobreposição de grupos locais, no sentido que há famílias aí residentes que não têm qualquer contato entre si. No entanto, quem vive nessa reserva a identifica como uma única aldeia, isto é, seus moradores não fazem menção a mais de um grupo local. Ao mesmo tempo, não há autonomia entre esses grupos sociais formados por alianças entre as parentelas, pois todos os moradores dependem em alguma medida das decisões tomadas pelo capitão. Esta posição de liderança é equivalente ao cacique entre os Mbya, uma liderança forjada pelas necessidades do SPI e voltada para a “política intercultural”. Para auxiliar o capitão na manutenção da boa convivência, os Kaiowa e Guarani lançam mão da mesma estratégia que os Mbya. No caso de Tey'ikue, entre sete e 10 homens são escolhidos para essa tarefa, os quais são identificados pela população como policiais do capitão. Eles ficam responsáveis em aplicar os castigos aos moradores que infringem as regras, como por exemplo, roubar ou ser violento. O faccionalismo tende a emergir nas situações

de crise, desencadeado por atos de violência ou disputa por recursos que chegam para a comunidade.

Diferente de Marangatu, o padrão de construção das casas varia grandemente. Há desde casas de alvenaria completas (quero dizer, com peças construídas com todas as facilidades para servirem de cozinha e banheiro, além dos quartos e sala), até pequenas casas-dormitório construídas com bambu-açu ripado e cobertura de sapé. Não é incomum encontrar casas cujas paredes são erguidas com plástico preto ou outros materiais reciclados. As casas bem feitas, com árvores frondosas no pátio, que produzem boa sombra – um local agradável para tomar terere e se proteger do calor seco usual na região – geralmente pertencem a um casal cabeça de parentela ou homem cuja família tem prestígio político, xamânico ou ambos. Estas costumam ter também boas roças nas proximidades.

Nem todos que vivem em Tey'ikue fazem roça, seja por morarem em regiões com solos muito depauperados, seja pela dificuldade em manejar o colonião (pastagem exótica que forma touceiras grandes e resistentes), seja por não terem acesso aos insumos agrícolas que chegam da FUNAI. Mesmo assim, grande parte dos casais possui plantações ao redor da casa: pés de fruta, plantas medicinais e, às vezes, pequenas roças. Plantam, basicamente, mandioca, batata doce, arroz do seco, feijão, milho híbrido, abacaxi e cana-de-açúcar. Em menor escala encontram-se roças grandes, mas atualmente é impossível para qualquer parentela manter-se apenas dos produtos da roça. A maioria dos casais cria algum tipo de ave, especialmente galinhas e patos; também há criação de suínos e bovinos, em escala bem menor. Como os Kaiowa e Guarani ocupam essa área há mais de 80 anos, conhecem profundamente não só o espaço da reserva, mas os arredores, onde costumam buscar caça, pescar e coletar frutas ou remédios quando têm anuência dos administradores das terras vizinhas.

Na área geograficamente central de Tey'ikue fica a maior unidade escolar, que oferece vagas no ensino primário e médio, o melhor campo de futebol, as sedes do posto da FUNAI e da capitania, o posto de saúde mais equipado, a sede da secretaria de ação social do

município e um viveiro de mudas construído com apoio do NEPPI. As reuniões que envolvem todos os moradores da aldeia costumam acontecer no galpão dessa unidade escolar. Algumas famílias que detêm forte prestígio político, bem como os cargos em funções de liderança, também vivem nos arredores. Há mais três escolas em pontos estratégicos da terra indígena e outro posto de saúde. Ao lado de cada escola, entre outros locais, encontra-se um bolicho, pequena venda onde é possível comprar guloseimas e alguns produtos básicos como óleo, fósforos, açúcar, arroz etc. Apesar da facilidade de acesso não são oferecidos serviços de telefonia pública em Tey'ikue. A energia elétrica foi distribuída amplamente entre as casas da reserva somente com a implantação do projeto do governo federal “Luz para Todos”, em 2006.

Em 2004 já não havia casas de reza Tey'ikue, apesar do reconhecimento público de vários rezadores (*ñanderu* e *ñandesy*, xamãs homens e mulheres). Muitos Kaiowa e Guarani se declaram evangélicos e frequentam uma das várias igrejas que foram construídas na aldeia. A opção religiosa era inclusive um motivo de disputa entre parentelas, cujos líderes viam certas ações propostas pelo NEPPI como alianças com os evangélicos. Além das práticas xamânicas e evangélicas, alguns Kaiowa e Guarani estabelecem relações de compadrio com moradores não-guarani dos arredores, ao batizar seus filhos na igreja católica da cidade. Ao mesmo tempo, não deixam de reconhecer as ações do CIMI como um tipo de atividade ligada ao campo religioso. É um cenário complexo e imbricado com a produção de poder político (Vietta, 2003). Nessa disputa os evangélicos vêem como vantagem, em sua opção, o fato de não usarem bebidas alcoólicas e poderem recorrer ao pastor em casos de doença ou para se aconselharem em situações críticas. Os defensores da religião guarani dizem que os evangélicos não sabem encontrar o nome das crianças e nem conseguem controlar as intempéries, como fazem os xamãs.

A igreja mais antiga da aldeia é a Missão Presbiteriana, que começou a prestar assistência à saúde aos moradores da Reserva na década de 1950 (Vietta, 2003), porém, as mais frequentadas

atualmente são as igrejas evangélicas Deus é Amor e a Pentecostal dos Últimos Tempos, que surgiram na década de 1990. Somente uns 80 moradores adultos frequentavam a Missão Presbiteriana em 2004. Recentemente, em 2010, inaugurou-se uma casa de reza em Tey'ikue, fruto de um processo de educação diferenciada em andamento nas escolas da aldeia.

Vale lembrar que em Tey'ikue o batismo anual das crianças não se realiza com regularidade há bastante tempo, nem os meninos fazem o ritual para colocar o *tembeta*, ritos os quais comentarei em outra parte. Em 2004, mais para o final do ano, tive a oportunidade de acompanhar parte de uma cerimônia de batismo de umas cinco crianças. Um altar bem ornado foi montado na frente de uma das casas em Te'yikue, já não me lembro de quem, e o rezador, vindo de outro grupo local, usou a água de cedro para batizar as crianças, num ritual de algumas horas de duração. Entoaram belíssimos cantos-dança e a comida era farta. Fomos embora antes do encerramento. Depois deste não soube de outro rito de nomeação na aldeia.

Dizem alguns Kaiowa e Guarani que vivem em Te'yikue que agora a maioria das crianças não tem nome guarani. Esse fato é estreitamente associado ao desaparecimento do milho guarani na reserva. Ouvi vários relatos, em reuniões para discutir estratégias de gestão ambiental que fizemos na escola, com participação de professores, do pessoal que trabalhava no viveiro e dos *ñanderu* e *ñandesy*, em que estes últimos comparavam o milho às crianças. Na época algumas crianças morreram, ou quase, em consequência da fome em Tey'ikue e os dados da FUNASA indicavam uma crescente taxa de desnutrição infantil. Conversando sobre como incrementar as roças na aldeia, os velhos faziam menção aos cuidados similares necessários para “fazer levantar” e “ver florescer” tanto as crianças quanto o milho. Há muito poucos que ainda plantam milho guarani, porque é um cultivo exigente e as condições do solo na maior parte da área reservada não são adequadas. Pelos mesmos motivos, a mandioca é hoje o produto mais extensamente cultivado na aldeia, segundo Leandro Skowronski (2006, com.pess.).

A Reserva Indígena de Caarapó, junto com as de Dourados e Amambáí, está entre as mais densamente povoadas em Mato Grosso do Sul. Em 2008, sua população superava 4000 pessoas, número correspondente a mais de 800 famílias residentes. Estas três terras indígenas são também os locais que apresentam os mais graves problemas sociais (ver Brand e Pícoli, 2006), se bem que é difícil dizer que em outros assentamentos não haja problemas graves. Além das terras indígenas, os Kaiowa e Guarani vivem em pequenos grupos acampados em beiras de estradas e alguns moram nas cidades, conforme Barbosa da Silva (2007), por não terem garantidas terras em quantidade satisfatória para viver. Esta é talvez a situação mais drástica entre todos os povos indígenas que habitam o Brasil.

Além da desnutrição infantil (que tem sido controlada com a distribuição regular e eficiente de cestas básicas nas terras indígenas), o abuso de bebidas alcoólicas, episódios de violência física ou sexual que culminam em morte, suicídio entre os jovens, uso e tráfico de drogas, são problemas que causam perplexidade aos Kaiowa e Guarani que convivem com essas situações. Alguns estudiosos desses grupos atribuem essa crise à aproximação espacial das moradias nas reservas, que impõe a convivência muito próxima entre diferentes parentelas (Grünberg, 2002; Pereira, 2004), já que anteriormente à expansão da fronteira agrícola no centro-oeste brasileiro, os grupos locais viviam espalhados em grandes territórios. Também o fato de parentelas não-aliadas terem sido transferidas compulsoriamente para as reservas, gerando o potencial para um ambiente social crítico, contribuiu para os problemas atuais. Segundo Brand (1997), muitas parentelas foram obrigadas a estabelecer relações que não se dariam em situação de disponibilidade de terras. Se mesmo depois da década de 1950 muitos Kaiowa e Guarani mantinham-se nos resquícios de floresta deixados pelos proprietários nos fundos de suas fazendas, propiciando a mobilidade das parentelas que viviam nas áreas reservadas e minimizando conflitos, após a década de 1970, com o desmatamento massivo para produção de soja, eles ficaram sem alternativa de mobilidade (Brand, 1997; Grünberg, 2002). Não menos importante é a destruição da mata em si mesma, pois o xamanismo é uma prática

sustentada pela relação com o ambiente físico, onde se encontram seres que vivem em diversos planos do universo, o solo adequado para roças de milho, animais de caça, remédios e matérias-primas para os rituais. É por meio das práticas rituais xamânicas que se reafirma a socialidade harmônica entre moradores de uma aldeia e, na relação com a mata se cria alegria de viver.

Agora, voltando à questão do comer, se a natureza do trabalho de campo em Caarapó não me permitiu acompanhar sistematicamente as rotinas familiares ao redor da comida, foi suficiente para eu perceber o grau de heterogeneidade das práticas alimentares, bem como sua secularização. Em conversas sobre o tema jamais alguém mencionou espontaneamente práticas de abstinência e restrições a determinados alimentos em função de estados corporais. Tampouco vi alguém evitar qualquer tipo de comida alegando impedimentos dessa ordem. Demorei a perceber nas conversas o viés da “comida dos antigos” como jeito de falar dessas regras pouco atualizadas entre os mais jovens. Há um claro antagonismo entre o que os mais velhos, já com netos e bisnetos, gostam de comer e o do que gostam os adultos jovens e crianças. Tendo em vista o estigma fortíssimo que sofrem os índios no centro-oeste brasileiro, é provável que o valor dado pelos mais jovens à comida dos Brancos esteja associado a um desejo de apagar os traços de indianidade em seu dia-a-dia. Vestem-se à moda urbana, vão à escola, andam de bicicleta, jogam futebol, assistem TV, organizam festas movidas a música eletrônica e comem arroz e feijão. O que reforça essa idéia são os comentários que ouvi dos velhos referindo-se à comida comprada como “comida fina” e adjetivando a comida guarani de “comida feia” ou “comida suja”.

Ademais, há que se dizer que existem sim algumas famílias nucleares em situação de miséria em Tey'ikue. Moram em locais onde a terra é improdutiva ou o espaço para plantar é insuficiente e não têm acesso às comidas do mercado. Observei isso acontecer em alguns casos de separação de casais em que a parentela da mulher não vive no local e o marido casa novamente, como também em certas famílias nucleares que não entram no circuito de trocas das parentelas. Essa

situação contrasta com a de professores e agentes de saúde, os quais recebem salários fixos e, via de regra, pertencem a parentelas de maior prestígio. Para estes não há escassez e, apesar de manterem algum elemento da dieta guarani, há uma forte tendência entre eles de comer ao estilo regional. Assim, o valor dado à carne, particularmente carne de boi, é marcante.

A falta de pontos de contato sobre o que conhecia da literatura antropológica a respeito da associação estreita entre comida e religião com o que observei em Tey'ikue me fez pensar, a princípio, muito mais em termos de entropia e anomia. Impressão reforçada também por conta das queixas de feitiçaria, que ouvi muitas vezes, como se houvesse franca guerra xamânica entre certas parentelas da aldeia. Como já comentado, a pesquisa em Tey'ikue não teve profundidade relacional para sustentar uma etnografia baseada nas filigranas do convívio social. Acredito que muitos aspectos do sistema alimentar kaiowa permaneceram ofuscados e há deslizamentos de significados para práticas alimentares contemporâneas que me escaparam por completo. Todavia, o maior valor dessa experiência em Mato Grosso do Sul foi servir como base contrastiva para a pesquisa realizada em Tekoa Marangatu.

MARANGATU

Essa Terra Indígena fica no município de Imaruí, num local conhecido como Riacho Ana Matias. Quando se segue pela estrada de terra que liga o litoral sul catarinense à Grande Florianópolis, passa-se por pequenas propriedades rurais que preenchem o espaço das várzeas do rio D'Una sem perceber a existência de uma aldeia indígena. Marangatu ocupa uma faixa de terra de 68 hectares que se oculta atrás de uma curva da estrada.



Mapa 3 - TI Cachoeira dos Inácios e Parque Estadual da Serra do Tabuleiro

Fonte: CTI (2008)

Tekoa Marangatu foi fundada recentemente, em fins de 1999, e está a uns 35 km do centro de Imaruí, no mapa acima aparece grifada em vermelho próximo ao sul da Serra do Tabuleiro. A escolha dessa área foi subordinada a um processo jurídico de aquisição da terra pela FUNAI (ver Quezada, 2007). Quem chega se depara, na entrada da aldeia, com a escola, o posto de saúde e uma construção inacabada, que foi planejada para ser um espaço para venda de artesanatos. É o lugar que chamo central, para onde converge a presença dos Brancos, uma área socialmente neutra. Há também um pequeno cemitério perto da escola. Em frente à escola, no lado oposto da estrada, fica a

roça coletiva, lugar de melhor solo para plantio em Marangatu. Um açude foi aberto próximo ao posto de saúde, antes da demarcação da área, porém estava em desuso no período da pesquisa.

A estrada que corta a terra indígena no sentido longitudinal, que também existia antes, liga as terras mais ao fundo, propriedades particulares, com a estrada geral. Quem caminha pela estrada, em Marangatu, observa várias pequenas roças ladeando os pátios das casas, bem como galinhas, patos e cachorros que são criados soltos. Na curva do rio em que os visitantes, moradores do entorno, costumam ficar quando vão se banhar na cachoeira, foi construída uma casa comunitária e aberto o campo de futebol. A casa de reza fica no fundo da aldeia, aonde só chegam os Mbya e poucas pessoas de fora. Está construída no pátio da casa de Augusto da Silva e Maria Guimarães, o casal cabeça de parentela de maior prestígio. Algumas casas que ficam meio à parte, no morro e arredores atrás do posto de saúde, pertencem aos parentes de Julio da Silva e Marta de Oliveira.

Aos moradores de Marangatu foram oferecidos recursos a partir de vários projetos, especialmente do Projeto Microbacias da EPAGRI, do Museu Universitário da UFSC e da FUNAI (ver Bertho, 2005), dos quais os remanescentes são visíveis por todo lado: galinheiros, implementos agrícolas, as cercas do açude onde já praticaram piscicultura, algumas caixas de abelhas, árvores frutíferas exóticas. Algumas destas iniciativas foram completamente abandonadas pelos moradores e outras seguiam em atividade, porém com apropriações originais. Durante minha primeira estadia em Marangatu, a FUNAI estava construindo 20 casas de alvenaria, parte de um projeto que incluiu cinco terras indígenas guarani em Santa Catarina. Esse projeto se tornou uma fonte momentânea de trabalho para os moradores locais. Quando retornei em 2010, parte das casas permanecia inacabada e as lideranças pleiteavam junto à FUNAI, através da Comissão Nhemongueta, que estas casas fossem terminadas e mais outras fossem construídas.



Figura 4 – Vista parcial de Marangatu, com o mar no horizonte



Figura 5- Roça com casa ao fundo

Todas as moradias da aldeia são providas de energia elétrica e somente uma delas não tinha televisão. Assim como em Tey'ikue, a rede de distribuição de energia foi ampliada para todos os moradores através do projeto “Luz para Todos”. O grupo local também conta com outros recursos coletivos, como um microtrator, ferramentas e um depósito para guardar esses equipamentos; o eucalipto plantado antes de a terra ser adquirida pela FUNAI e replantado posteriormente; e, áreas de pastagem que são emprestadas para meia dúzia de cabeças de gado de moradores não-guarani do entorno.

Nos arredores de Tekoa Marangatu, os Mbya conhecem todos os pontos de venda espalhados na região. Aí compram ou já compraram comida e outros artigos que necessitam. Além da possibilidade de comprar de vendedores ambulantes que passam regularmente em Marangatu, alguns também vão ao centro de Imaruí ou Nova Brasília, o bairro de Imbituba mais perto de Marangatu. Os que recebem aposentaria e precisam buscar o dinheiro no centro de Imbituba, frequentam os mercados de lá. Quando vão comprar em locais próximos, na Vargem do rio D'Una ou na Forquilha, vão de bicicleta ou a pé. Para Imaruí, Nova Brasília ou Imbituba é necessário pegar ônibus ou carona.

Dada a experiência anterior em Tey'ikue, logo nas primeiras semanas que passei em Tekoa Marangatu saltou-me aos olhos a atenção que os Mbya focalizam sobre a comida, expressada de várias formas. A primeira delas diz respeito à afirmação de uma “identidade alimentar”, a exemplo do que Gow (1991) descreve para os Piro. Embora os moradores de Marangatu comprem a maior parte da comida que consomem, as narrativas sempre enaltecem a comida verdadeiramente mbya, *tembiu porã*, como também observaram antropólogos que fizeram pesquisas em outros grupos locais, entre os quais, Litaiff (1996), Ciccarone (2001), Tempass (2005) e Mello (2006). Tipo de comentário que nunca ouvi entre os Kaiowa e Guarani, mesmo entre as pessoas mais velhas. Outro ponto de atenção relaciona-se às restrições alimentares preconizadas em certas fases da vida, que são parte de um conjunto de cuidados corporais mais ou menos obedecidos pelas gerações contemporâneas. No período de

nascimento de uma criança e na transição da fase de criança para adulto, homens e mulheres mbya seguem dietas profiláticas, para manter a saúde e evitar a metamorfose em animal. Um terceiro ponto é a austeridade alimentar. A maioria dos Mbya de Marangatu se abstém de comer à noite, algo de que não ouvi menção e nem vi ocorrer entre os Kaiowa e Guarani. Além disso, não são dados aos excessos de comida mesmo quando ela é farta.

Por outro lado, quando conversam, os Guarani de ambos os grupos locais se referem amiúde a “Deus” para falar de si mesmos, para explicar situações de doença ou o porquê de determinadas condutas serem adequadas ou inadequadas. Deus (comumente Nhanderu, nosso pai, para os Mbya, ou Nandejára, nosso dono, para os Kaiowa) é como aludem ao seu panteão divino. Se o vínculo forte com as potências divinas é uma característica comum, no que tange à comida apenas entre os Mbya pude perceber uma associação explícita com a cosmologia.

No entanto, no que diz respeito ao que é considerado como comida propriamente guarani há grande convergência, a base comum são várias preparações feitas de milho, complementadas com carnes de caça ou pescado, feijão, batata doce, mandioca, palmito, entre outros. Ao mesmo tempo, certos alimentos são usados para discriminar os subgrupos. Assim, as larvas que se criam no tronco da palmeira pindó são uma iguaria e ainda bastante consumidas entre os Mbya e Nhandéva. Os Kaiowa, no passado, usavam comer térmitas de cupim e alguns tipos de formigas, mas não larvas, por isso identificam os Guarani como aqueles que comem larvas. Por seu turno, os Guarani se referem aos Kaiowa como comedores de lagarto, carne que eles não apreciam.

Penso ser relevante que, toda vez, quando perguntei sobre comida para os Mbyá, bem como para os Kaiowá e Guarani, invariavelmente a resposta referiu-se aos produtos da roça, começou pelos vegetais. Quando não estávamos falando das comidas compradas em mercado, os relatos mencionavam principalmente variedades de milho, batata doce, feijão, mandioca, amendoim, melancia e abóbora. Embora a banana e a cana de açúcar não sejam incluídas entre os

cultivos guarani nesses relatos, atualmente ambas são bastante apreciadas e consumidas tanto em Tey'ikue quanto Marangatu. A caça foi também comentada espontaneamente, mas dificilmente a coleta. Quando perguntava sobre coleta, recorrentemente o mel foi exaltado como uma iguaria.

Também aconteceu, com frequência, de as conversas sobre comida incorporarem explicações sobre os remédios do mato, fosse por se tratar de algum animal ou planta do qual se extrai uma parte para preparar remédios, fosse para indicar uma forma de se recuperar de uma condição provocada pelo consumo certos alimentos. Deduzi daí que, da perspectiva guarani, comida e remédio ocupam o mesmo lugar nesse campo semântico. O mel é que sintetiza essa junção, de acordo com seu Augusto, pois é a um só tempo comida e remédio. Além do consumo ordinário, este é um item essencial no rito de celebração da colheita, do qual falarei depois. Ouvi comentários, também, das carnes que possuem efeitos curativos, como é o caso do quati, que era indicado para cicatrizar ferimentos provocados por flechas. Conforme os Mbya, cada bicho tem suas qualidades, por isso há necessidade de capturá-los ocasionalmente²⁴.

Além das semelhanças nos relatos e exegeses que escutei lá e aqui, outra escala de semelhança entre Tey'ikue e Marangatu é que ambas as aldeias dispõem de recursos, oriundos tanto da sociedade civil, na forma de doações, bem como de órgãos públicos e assistenciais. As lideranças dessas aldeias contam também com o apoio político de agentes do CIMI e de universidades locais; participam do movimento político guarani em seus estados; e, se inserem nas redes multiétnicas do movimento indígena ligado a FUNASA, FUNAI e outros órgãos governamentais. Os moradores de Tey'ikue e Marangatu, por sua vez, estabelecem relações de vários tipos com os Brancos que vivem no entorno da sua aldeia, são, portanto, parte da sociedade local. Cherobim (1986, p.80), que fez pesquisa na década de

²⁴ Uma vez, quando visitava Massiambu, seu Augusto aproveitou para caçar capivara, animal que não se encontra nas proximidades de Marangatu, porque, segundo ele, precisava ter gordura de capivara para preparar remédios.

1980, havia notado um modo de relação similar entre grupos locais do litoral paulista e os moradores regionais. As aldeias não são delimitadas socialmente, bem ao contrário, são englobadas em redes de relações que incluem tanto os Guarani que moram em outras aldeias quanto os não-Guarani.

SITUAÇÃO CONTEMPORÂNEA DOS ÍNDIOS NO BRASIL

Meu intuito neste capítulo é chamar atenção para uma tendência que a pesquisa com povos indígenas vem tomando, atualmente, no Brasil. As mudanças da constituição brasileira, em 1988, ao mesmo tempo em que possibilitaram a garantia de direitos de cidadão pleno e consequente visibilidade política aos índios, geraram novos campos de trabalho para os antropólogos, vinculados a diversas áreas da assistência estatal orientadas a essas populações, como também em atividades ligadas a organizações não-governamentais.

Eu mesma, por essa via, tenho estado em contato desde 2001 com grupos indígenas. Ao longo desses anos estive mais envolvida com questões de saúde. Fiz pesquisa para subsidiar ações de assistência à saúde entre os Yanomami e fui membro ativo do Conselho Distrital de Saúde Indígena, em Mato Grosso do Sul, entre outras atividades. Embora eu não seja propriamente uma “ativista” nesse campo, permaneço atenta aos debates relacionados à saúde indígena no Brasil. Além disso, tive oportunidade de participar de eventos e atividades sobre educação escolar indígena, como integrante do NEPPI, um núcleo de pesquisa que promove e apóia iniciativas dessa ordem entre os Guarani e Kaiowa. Essas experiências compõem minha percepção sobre a produção de indianidade em contextos pautados por relações multiétnicas.

Cabe destacar que nessas situações em que antropólogos e índios compartilham cenários, não se reproduz uma assimetria entre originalidade *versus* autoridade do conhecimento, como tende a

ocorrer nas relações de pesquisa de campo clássicas. Por outro lado, à distância social não corresponde necessariamente um distanciamento geográfico, como era regra num passado nem tão distante, quando os antropólogos empreendiam longas viagens para conhecer os índios. Hoje a alteridade mora ao lado. Lembro-me das reações de alguns dos doutorandos na Universidade de St. Andrews, quando falava que ia e vinha com meu carro para a aldeia mbya em que realizei a pesquisa, cobrindo uma distância de cerca de 100 quilômetros desde Florianópolis. Esse detalhe por si só parecia deslegitimar minha etnografia aos olhos dos colegas, pois estudar povos autóctones na América, na África ou na Oceania, para eles, traz implícita uma relação de alteridade radical que é determinante em suas pesquisas, como bem nos ensinou Malinowsky. Note bem que esse comentário sobre a dúvida que minha pesquisa gerou em outra comunidade acadêmica foi feito apenas com o intuito de sublinhar o que entendo como condições *sui generis* da pesquisa de campo com índios para os antropólogos formados no Brasil.

O panorama em eventos direcionados pelas políticas públicas aos povos indígenas é o de uma ampla rede de articulação política em que as diferenças étnicas são menos importantes do que as alianças estabelecidas para garantir que as ações no campo da saúde ou da educação (as que acompanhei) sejam efetivadas nas aldeias e assentamentos espalhados pelo território brasileiro. Povos que antes se relacionavam de modo conflitivo passaram a se aliar, no plano supralocal, contra seu maior inimigo comum: os Brancos. Com certeza, a consciência que os indígenas adquiriram nas últimas décadas sobre sua posição nos cenários nacional e internacional, neste último caso particularmente entre os grupos residentes na região amazônica, tem reflexos na vida nas aldeias.

Tendo em vista a relevância desse movimento amplo na reinvenção de certas práticas culturais, as quais, por sua vez repercutem em vários âmbitos da vida diária dos povos indígenas contemporâneos, creio que é pertinente trazer o assunto sob uma perspectiva mais abrangente. Resolvi tratar o tema em relação aos estudos da etnologia indígena, já que se tornou evidente em minha

pesquisa de campo o intento dos Mbya de cultivar relações com pesquisadores, particularmente os antropólogos. Essas relações não são isentas dos mecanismos de afastamento que caracterizam, grosso modo, as relações com os Juruá, os quais serão também tratados aqui, mas mesmo assim representam uma mudança significativa em suas estratégias de contato.

Essa mudança se fez evidente em vários momentos, começando pela negociação com as lideranças de Tekoa Marangatu para minha estadia na aldeia. A receptividade foi grande e não precisei retornar para nova rodada de negociações. Essa disposição para receber pesquisadores contrasta com relatos de antropólogos que estudaram os Mbya no final da década de 1980 (Litaiff, 1996; Vietta, 1992). Claro que também contou eu ser apresentada por um antropólogo conhecido, contudo, em Tey'ikue, aonde também cheguei bem acompanhada, nem isso impediu que uma importante liderança me tratasse com alguma desconsideração quando comecei a frequentar a aldeia.

Além disso, a crescente produção de monografias sobre os Guarani que habitam Santa Catarina, em universidades locais, atesta a busca de aliados empreendida por eles nos meios acadêmicos. Encontrei dois outros pesquisadores em Marangatu durante a pesquisa, uma era estudante de graduação em ciências sociais da UFSC e a outra cursava pedagogia na UNESC. Quero dizer, os indígenas estão sensíveis às possibilidades da pesquisa antropológica no que diz respeito às suas próprias demandas. O aumento do número de etnografias sobre os Guarani não se restringe ao sul, mas ocorre em todos os estados em que eles vivem. O que demonstra, também, o interesse renovado da antropologia pela “fluidez guarani” em tempos de debates teóricos que propõem a dissolução do conceito de sociedade.

O protagonismo guarani na pesquisa não acaba aqui, houve uma negociação constante sobre o rumo e a intensidade da investigação enquanto estive na aldeia. Descrevo a seguir uma situação emblemática da posição ativa com que os Mbya se engajaram na pesquisa.

Nos primeiros dias em Marangatu, após explicar ao cacique da aldeia minhas intenções com a pesquisa, falei que gostaria de ter uma conversa com ele sobre “alimentação”. Combinamos, então, de nos encontrar no início da tarde, na casa de seu tio Mario. Quando cheguei, Inacio tinha chamado sua mãe, seu sogro e sua sogra, seu tio e a esposa – sábios da aldeia – para uma entrevista. Nada do que eu tinha imaginado, esse caráter cerimonioso da entrevista foi demarcado pelo próprio Inácio, quem, depois de me apresentar aos outros, fez uma breve introdução sobre o tema da comida, sugeriu-me algumas perguntas e passou a entrevistar os mais velhos. A meu pedido, ele foi traduzindo alternadamente o que eles falavam. Só bem depois me dei conta que apenas uma pessoa daquele grupo não entendia português! Neste cenário de entrevista formal, a antropóloga assumiu um papel mais passivo que ativo. Mesmo assim a entrevista foi rica e abriu vários tópicos que pude explorar ao longo do tempo.

A história que a entrevista resumiu foi que quando os Mbya viviam no mato, à vontade, sem ter que dividir espaço com os Jurua, eram felizes, a reza era forte e tinham abundância de comida e remédios. Se hoje conseguissem terras, eles poderiam voltar a ter as mesmas práticas alimentares preconizadas pelas divindades, que agora já não podem mais seguir corretamente por falta de recursos. Aliás, muito semelhante aos discursos que Valéria Barros (2010, com.pess.) ouviu na aldeia guarani de Laranjinha, no Paraná. Essa retórica, de cunho político, destaca “os elementos de seu modo de ser que consideram mais ameaçados pela convivência com os brancos” (Gallois, 2000, p.221), uma estratégia discursiva igualmente adotada pelos Waiãpi e que representa um modo de resistir a essa convivência.

É bem sabido dos que estudam os Guarani e objeto de comentários marginais aqui e acolá, o hermetismo com que são tratados certos saberes em situação de pesquisa. Aos desavisados isso pode causar muita frustração. Litaiff (1999) explicita essa característica ao examinar o *jakore*, um modo de conversar dissimulando ou enganando, que ele define como um mecanismo discursivo, uma estratégia de resistência mbya. Olhar os meninos realizarem a dança do *xondáro* foi a melhor imagem dessas acrobacias discursivas, pois a

astúcia necessária para esquivar o corpo e a fala pareceu-me equivaler. Thomaz de Almeida (2001) refere-se a um mecanismo parecido que os Kaiowa e Guaraní utilizam para ocultar assuntos, o *nembotavy*, uma postura de se fazer de bobo para não falar sobre o que não se quer expor. Como disse antes, a cordialidade é a tônica das relações e dificilmente algum Mbya irá se negar ao convívio com a antropóloga na aldeia. Contudo, a imprecisão das respostas, no trivial, as dobras que ocultam certos detalhes nos relatos, a fragmentação de conteúdos como meio de esquivar-se de temas que não devem ser revelados são recorrentes e a tentação de preencher essas lacunas com o que outros disseram sobre eles é grande. A dissolução desse obstáculo é um dos imponderáveis do trabalho de campo e, não raro, quando ocorre, é já sob o signo de confiar segredos. Muitos deles mantidos como tal pelos pesquisadores.

Por fim, extraio de uma conversa com uma liderança de Marangatu um último exemplo dessa visão ampliada que os Mbya têm sobre si e das estratégias que lançam mão para sobreviver entre os Brancos. Importa dizer que, na concepção mbya, a floresta foi criada para eles usufruírem e é cuidada por uma série de donos, potências vitais que a mantêm para que os Mbya possam sobreviver, portanto, a proibição de usar esses recursos é para eles um absoluto contrassenso. No entanto, para evitar conflitos diretos com os Brancos sobre o uso dos recursos florestais, hoje eles dominam os códigos legais para poder negociar nesta linguagem seus interesses.

Decidi fazer, a certa altura, um levantamento em todas as casas sobre as diversas fontes de recursos alimentares, com a intenção de verificar quais modalidades de produção para subsistência ainda se mantinham em uso. Quando comecei a perguntar sobre os tópicos contidos no meu roteiro a seu Augusto, ele contou-me uma situação que passou quando morava em Massiambu, uma aldeia próxima, ao norte de Imaruí.

A aldeia de Massiambu é contígua ao Parque Estadual da Serra do Tabuleiro, uma unidade de conservação de proteção integral onde, a princípio, nenhum recurso ambiental poderia ser explorado. Contudo, diante da dificuldade de manter as roças, pois a terra é fraca

e insuficiente naquela aldeia, e da possibilidade de conseguir alguma caça ou mel nos arredores, alguns Mbya começaram a explorar o parque. Certo dia seu Augusto resolveu queimar uma pequena área para plantar. Não tardaram em aparecer os fiscais da FATMA para proibí-los de usar os recursos do parque como fonte de subsistência. Sagaz e ciente do “direito dos índios”, seu Augusto, após uma longa negociação que envolveu, no final, representantes do IBAMA em Brasília, conseguiu assegurar aos moradores de Massiambu a utilização dos recursos ambientais do Parque da Serra do Tabuleiro com anuência dos fiscais da FATMA.

Diante de mudanças tão substantivas, outros questionamentos surgem entre os antropólogos. As reflexões sobre a metodologia da pesquisa antropológica e seus limites, derivadas do quadro atual de protagonismo indígena, mostram a necessidade de repensar os cânones da antropologia (Ramos, 2010; Hale, 2006; Albert, 1997). O tema é longo e tem desdobramentos de grande magnitude, por isso vou me deter e comentar brevemente sobre os bastidores da pesquisa. Diante do cenário contemporâneo, é cada vez mais comum os antropólogos se verem às voltas com demandas concretas dos povos estudados, gerando relações mais ou menos duradouras e de natureza diversa daquelas que são estabelecidas em campo. O fato em si não é novo. A novidade é a regularidade com que isso acontece e a migração dessa prática engajada para instâncias antes não frequentadas pelos índios, como universidades e museus, por exemplo. A relação entre pesquisador e pesquisados que vai além de um presente etnográfico e conforma a linha de investigação quando o antropólogo está sensível a esse campo de negociações. As etnografias de Viegas (2007) e Gordon (2006) são exemplos ilustrativos desse redirecionamento do foco da pesquisa tendo em vista os interesses do grupo pesquisado.

Susana Viegas destaca como ponto alto de sua etnografia a reflexão sobre a noção de território, em que amalgama idéias sobre parentesco e a criação de “lugares”, os espaços residenciais transitórios onde vivem os Tupinambá. Para a autora, a memória partilhada das vivências num lugar gera um vínculo pessoal com o ambiente. Em sua análise, mais do que a identidade, o que esses índios (ou caboclos)

compartilham é a socialidade que se inscreve na maneira de viver no espaço da mata. Assim, a profunda informalidade tupinambá, expressa na ausência de uma identidade coletiva, a qual é manipulada contra eles pelo discurso oficial, foi positivada no conceito de território. Não por acaso, imagino, tema relacionado à atividade que Viegas desenvolveu, como consultora da FUNAI, para demarcação da Terra Indígena Tupinambá de Olivença, na Bahia.

César Gordon apresenta sua etnografia dizendo que se preparou durante anos para um estudo comparativo sobre parentesco jê. Porém, ao chegar em campo percebeu a obsessiva atenção que os Xikrin dispensam aos bens industrializados e se viu afetado pelas acusações de consumismo desenfreado endereçadas a eles, particularmente por agentes da Companhia Vale do Rio Doce. Os Kayapó têm com esta empresa um contrato para exploração de minérios em suas terras, pelo qual recebem uma verba mensal considerada excessiva por parte da Vale e insuficiente por parte dos Xikrin. O antropólogo trabalhou por algum tempo num projeto de desenvolvimento, ligado ao Instituto Socioambiental, e pode avaliar bem a maneira assimétrica como os recursos eram distribuídos. Gordon descreve como a incorporação dos bens industrializados se iniciou no fluxo de transmissão de itens de valor cerimonial, como nomes e objetos, ao modo ritual, e depois sofreu uma mudança histórica na forma de apropriação. Para ele, o acúmulo de dinheiro passou a ocupar o lugar da própria diferenciação ritual. Tomado como um tipo de poder xamânico, o dinheiro introduz uma dimensão hierárquica na vida xikrin. O consumismo, deste ponto de vista, não tem a ver com deixar-se seduzir pelo capitalismo, é uma apropriação das capacidades transformativas dos objetos dos Brancos.

Levando em conta as ponderações precedentes, arriscaria dizer que a antropologia americanista está entrando em sua terceira fase. Vejamos. Conforme Descola e Taylor (1993), até os anos 1970, os estudos amazônicos eram delineados por uma bizarra e estéril configuração teórica que via as sociedades ameríndias ora como um maquinismo adaptativo agindo sobre um ambiente hostil, a floresta amazônica, ora como uma alegoria utópica do mundo europeu. Nessa primeira fase os povos indígenas eram vistos como “culturas simples

de bosque tropical”. Conforme as descrições do *Handbook of South American Indians*, as aldeias seriam organizações sociais autônomas e igualitárias, na forma de pequenas comunidades móveis, cuja tecnologia simplificada e o entorno ambiental ecologicamente pobre limitavam a produção de excedentes econômicos necessários ao desenvolvimento de uma complexidade sociopolítica (Viveiros de Castro, 1996a).

A segunda fase foi marcada por etnografias hoje clássicas. Pierre Clastres é apontado por Descola e Taylor (1993) como o etnólogo que inaugura os estudos sobre as sociedades amazônicas, no sentido de buscar apreendê-las em seus próprios termos, mas ao preço de uma excessiva simplificação da paisagem etnográfica e no marco da filosofia política clássica, mais do que da antropologia. Para Viveiros de Castro (1996a), contudo, são os trabalhos de David Maybury-Lewis e Peter Rivière entre os povos jê e caribe, respectivamente, que marcam a nova fase da etnologia amazônica. Ambos inspirados pelo estruturalismo levistraussiano, esses autores tratam o sistema de parentesco não como o lugar da diferença, mas como resultado de cosmologias que expressam distintos modos de articular alteridade e identidade. Assim, a imagem de mônadas culturais que povoou o imaginário etnológico por décadas, adquiriu complexidade. Elucidou-se a forma sofisticada das organizações sociais amazônicas e suas transformações no tempo.

Nessa segunda fase, Henley (1996) identifica debates recorrentes em torno de certos temas como a agência histórica indígena, a importância das redes de trocas, o sentido da alteridade, a interpretação da guerra e o parentesco. Há uma vasta literatura sobre as formações sociais amazônicas atualmente. Porém, a produção teórica informada pelo conjunto das etnografias realizadas nos últimos 30 anos produziu uma dicotomia ainda não superada. Rival e Whitehead (2001) ressaltam a necessidade de se encontrar formas de descrever a socialidade amazônica que fujam à antinomia estabelecida entre a hipossocialidade ancorada na moralidade, estabelecida por relações de consangüinidade no interior de uma aldeia, *versus* a hiperalteridade baseada no modelo da predação oriunda do exterior.

Para esses autores, as relações de gênero constituem um eixo analítico capaz de elidir essa dicotomia.

O maior ganho da antropologia amazônica foi, sem dúvida, a substituição dos modelos ecológicos, baseados na idéia de adaptação cultural, por modelos orientados pela visão de mundo ameríndia. Mais do que áreas geográficas, o que cria unidade ao que geralmente é referido como Terras Baixas da América do Sul é o modo que os indígenas pensam a si mesmos e se relacionam com o ambiente físico. Os povos amazônicos concebem a relação sociedade-natureza como um intercâmbio recíproco fraseado no idioma da afinidade, em contraposição à concepção ocidental de relação unilateral de dominação da sociedade sobre a natureza (Santos e Barclay, 1994). Essa reciprocidade é fundada num passado mítico em que humanos, plantas, animais e mesmo minerais, compartilhavam uma essência humana comum.

Enfim, em sua terceira fase, a antropologia americanista, herdeira de uma produção etnográfica primorosa, se vê às voltas com uma questão bem conhecida em outra vertente da antropologia feita no Brasil, conhecida como antropologia do indigenismo, marcada por estudos relativamente recentes sobre os índios do nordeste brasileiro (Oliveira Filho, 1999a) que, segundo Ramos (2010), originou-se dos estudos sobre fricção interétnica, conceito formulado por Roberto Cardoso de Oliveira. Alguns paralelos podem ser estabelecidos desde já entre esta e aquela. Enquanto a antropologia ligada aos povos do nordeste surgiu de uma demanda indígena por apoio dos antropólogos para ter reconhecidos seus direitos de cidadania, o ponto de origem da antropologia amazônica é um debate teórico-metodológico sobre dados etnográficos.

Vale dizer que o longo período de invisibilidade que pairou sobre os indígenas nordestinos pode ser atribuído, no limite, ao próprio paradigma antropológico. Dito de outra forma, o conhecimento produzido no campo da etnologia indígena se contrapôs ao reconhecimento desses povos ao enfatizar sinais diacríticos como uma maneira de delimitar sociedades indígenas autênticas. A questão é que a esmagadora maioria dos povos

nordestinos se privou desses sinais de indianidade, particularmente a língua, como estratégia de sobrevivência ao regime colonial (Oliveira, 1999b). Sem legitimidade no mundo dos Brancos, nem na literatura antropológica, é o movimento político dos povos indígenas do nordeste brasileiro, diante de um contexto histórico favorável, que aciona sua emergência como objeto de estudo antropológico (Oliveira, 1999a).

Algo semelhante ocorreu com os Guarani, que sempre estiveram em todas as parte e em nenhuma, como diz Calavia Sáez (2007). Já comentei que até duas ou três décadas atrás os Guarani permaneciam invisíveis e pouco requisitavam seus direitos indígenas como uma opção para se manter a certa distância dos Brancos. Porém, mesmo sem ser reconhecidos como índios autênticos eles mantiveram sua língua e cultura, diferente dos povos do nordeste. Mas o que me impeliu a escrever sobre o assunto foi justamente a reordenação desse campo de estudos, provocada pela política indigenista pós-constituição de 1988, pois essa bifurcação não faz mais sentido diante do novo quadro social e nos coloca novos desafios teóricos e metodológicos.

Uma opção para fazer somar as diversas experiências dos povos indígenas, conforme Oliveira (1999b) e Carneiro da Cunha (1992), é recuperar a historicidade. Isto é, elaborar etnografias tendo em vista a invenção cultural como fórmula de reestruturação social e o contexto histórico (o qual inclui as sociedades nacionais) como um elemento desencadeador dessas reestruturações, produzir estudos antropológicos pautados pela inflexão histórica. Outra alternativa é trabalhar sobre as questões que interessam aos próprios índios, como fizeram Viegas (2007) e Gordon (2006). Contudo, para se desfazer da dicotomia entre campos – e aqui caberia bem a definição de Bourdieu – o principal talvez seja não perder de vista que o sentido de unidade e singularidade dos povos ameríndios é dado por sua concepção xamânica de mundo (Viveiros de Castro, 1996a; Rival e Whitehead, 2001). É sobre este pano de fundo que desenvolvo o tema desta tese.

ECONOMIA MBYA, RECURSOS MATERIAIS E RECURSOS SIMBÓLICOS

Ao falar da socioeconomia guayaki, Clastres (2003, p.123) sintetiza as relações econômicas à oposição entre o arco e o cesto – signos que marcam a divisão de tarefas complementares entre homens e mulheres. Os primeiros realizam suas atividades nos domínios da floresta, espaço do perigo e da aventura, onde buscam caça, larvas e mel; as segundas, ao contrário, labutam no local do acampamento, espaço da vida familiar, onde fabricam artefatos, cuidam das crianças e cozinham. Clastres afirma que a economia opera o contraste e a delimitação de espaços, já que os Guayaki, considerados por longo tempo os primitivos entre os Guarani, não possuíam roças onde os casais pudessem trabalhar juntos, somente caçavam e coletavam. O curioso é que suas práticas alimentares eram muito semelhantes aos demais subgrupos guarani, inclusive pelo consumo das plantas cultivadas. Segundo Clastres (1995, p.87), a mandioca e o milho são parte da dieta guayaki há séculos, roubadas das roças guarani e, posteriormente, dos paraguaios. Para este autor, no que tange à produção de alimentos há uma oposição entre homens produtores e mulheres consumidoras. Evidentemente, pensando em pares de oposições, ele desconsidera a prosaica tarefa de cozinhar como um dos elementos centrais na produção econômica e social, nos termos que propõe Overing (1999) e que desenvolverei adiante.

O formato do cesto foi também o signo utilizado por Müller (1989) para marcar as diferenças entre os três subgrupos guarani. Nas primeiras décadas do século XX, o padre Franz Müller conheceu a região paraguaia do Alto Paraná, na época uma floresta densa, aonde viviam grupos Guayaki, Mbya, Xiripa e Paĩ. Ele não conviveu com os Guayaki, que eram hostis, mas identificou diferenças marcantes na

forma, estilo dos trançados e no nome dos cestos dos demais Guarani que habitavam a região do rio Paraná.

As mulheres mbya que vivem em Marangatu já não utilizam os cestos para carregar os produtos da roça e outros, preferem os carrinhos de mão, uma ferramenta de trabalho que pode ser encontrada em, praticamente, todos os conjuntos residenciais. Os cestos ainda são confeccionados pelos Mbya, porém se converteram quase que exclusivamente em artefato para a venda, em artesanato.

Não creio que entre os Mbya tenha havido uma separação tão nítida entre as tarefas masculinas e femininas no dia-a-dia tal como a descrição de Clastres para os Guayaki. No presente ela não existe, porém, fiquei com a impressão de que há uma diferença de outra ordem associada à distinção das capacidades dos corpos masculino e feminino. Essa idéia começou a tomar forma depois de um comentário de Geronimo. Ele explicava sobre as almas guarani (*nhe'ë*) que são imortais. Contou-me que quando morre um Mbya uma de suas almas tende a voltar para seu lugar de origem²⁵ e outra se transforma em fantasma (*angue*) que vaga por aí, pela terra. Nem sempre a porção divina consegue retornar, pois precisa enfrentar uma série de perigos (Cherobim, 1986) e seu êxito depende de como a pessoa viveu. Esses *nhe'ë* que se desprendem com a morte e conseguem alcançar o céu, podem voltar novamente a esta terra encorporados em outro ser humano. Perguntei se uma alma mbya poderia voltar em alguém que não seja Mbya e ele respondeu que alguns acham que sim, mas quando perguntei se poderia mudar de gênero ele discordou veemente. Não importa tanto o estatuto de verdade dessas afirmações, mas o que subjaz em sua enunciação: que a

²⁵ Há quatro divindades que enviam almas mbya para a terra – Nhamandu, Tupã, Jakaira e Karai – a cada destas corresponde uma região em determinado local celeste (ver, entre outros, Litaiff, 1999). A pessoa que não segue os preceitos morais em vida tem seu *nhe'ë* tomado pelo demônio, é castigado e passa a viver na morada dele, com pouca chance de retornar para esta terra. Antigamente era diferente, explicou Geronimo, dizia-se que o demônio, após a morte, comia a alma daquelas pessoas que erravam muito em vida, em consonância com o que apresenta Schaden (1969). Nesse aspecto as concepções mbya e kaiowa divergem, já que para os Kaiowa não existe a possibilidade de reencarnação (ibid.).

diferença entre homem e mulher é irredutível, ao passo que a diferença entre os Mbya e os Brancos não necessariamente.

Embora existam algumas tarefas específicas para homens e mulheres, grande parte do trabalho na aldeia, em linhas gerais, pode ser desempenhado por ambos: limpar a casa e o pátio, cuidar das crianças, manter a roça, buscar lenha, remédios e frutas no mato, fazer artesanato, cozinhar²⁶ etc. Dentro dessas categorias maiores de atividades, há tarefas desempenhadas só por homens e outras pelas mulheres. Alguns homens costumam auxiliar mais sua esposa ou mãe nos afazeres domésticos do que outros; bem menos comum é ver as mulheres assumirem as tarefas de cunho masculino. O que nunca se sobrepõe nesta divisão de gênero são a caça e a coleta de mel, funções exclusivamente masculinas, e as atividades femininas de cuidar e alimentar os bebês, bem como aquelas relativas ao consumo ritual do milho. A saber, pilar os grãos e preparar as comidas – a bebida e os bolos de milho assado. Cadogan (1971, p.119), traz essa oposição como uma expressão utilizada pela tia materna quando acaricia um recém-nascido. Segundo este autor, a tia, quando nasce homem, diz “aparece uno que colocará costados a las trampas monde, uno que me alimentará (*monde mbo-yke arã i-tui, che mongaru arã*)” e se é mulher ela fala, “ha nacido una que mascarará mazamorra (*kagwijy chu’u arã*)”.

Otoniel, numa das vezes que fiquei em sua casa em Tey’ikue, explicou que para casar os jovens kaiowa precisam estar preparados. Os homens têm que saber fazer casa, abrir roça e trabalhar para o sustento da família, enquanto as mulheres precisam ter domínio sobre as tarefas domésticas, conhecer os remédios e saber se cuidar. Naquele momento não entendi esta última parte, só depois me inteirei dos cuidados femininos envolvendo o sangue menstrual, assunto que retomaremos no capítulo seis. Em Marangatu, disseram que, antes,

²⁶ No dia-a-dia são as mulheres que cozinham, porém ocasionalmente os homens também o fazem. Nas festas, contudo, os homens ficam responsáveis pelo preparo de carne ou peixe. Müller (1989, p.23) identificou essa distinção, pois apresenta um quadro detalhado de tarefas por gênero em que o preparo de assados é assinalado como atividade de homens e mulheres.

para casar era suficiente aos homens caçar e pescar, comparando com a situação atual em que têm que trabalhar, quer dizer, “fazer dinheiro”. Apenas os homens assumem trabalhos assalariados ofertados na aldeia, vinculados à escola²⁷ e ao posto de saúde, bem como biscates que implicam trabalhar fora da aldeia. Entre os Kaiowa e Guarani de Tey’ikue é diferente, não há homens trabalhando como agentes de saúde, apenas mulheres, várias delas são também professoras e merendeiras no ensino fundamental tanto quanto no ensino médio, nas escolas da aldeia. Em função do trabalho, algumas mulheres acabam ocupando uma posição de liderança, ao representar a aldeia em eventos afins ao seu trabalho. Mas, que eu saiba, isso não se traduz em ocupar a posição de capitão da aldeia, um cargo assumido somente pelos homens. Há também mulheres que desempenham serviços domésticos remunerados nas casas daquelas assalariadas que passam o dia trabalhando fora. O trabalho na changa, como chamam em Tey’ikue o serviço remunerado regular fora da reserva indígena, é uma atividade masculina. O mais comum é o trabalho no cultivo da cana-de-açúcar, em que a contratação é intermediada por alguns homens kaiowa e guarani que vivem na reserva, conhecidos como cabeçantes. Por ter uma população bem maior que a de Marangatu, a oferta de trabalho remunerado em Tey’ikue produz contrastes gritantes no acesso a esses recursos.

No início de 2010, em Tekoa Marangatu, havia duas posições de trabalho fixo na saúde e sete na educação, com mais duas vagas sendo negociadas, uma na saúde e outra na educação. É bom frisar que mesmo os trabalhos fixos não impedem a mobilidade quando uma família mbya decide que o melhor é ir morar em outra aldeia. Foi o que aconteceu com Claudio, que era agente de saneamento em Marangatu e mudou-se com sua família para a aldeia de Canelinha, onde não teria trabalho, porque sua esposa adoeceu e queria estar perto da mãe. Essas posições podem mudar, inclusive, sem que a pessoa se transfira para outro grupo local. Floriano, que era o agente de saúde, resolveu voltar a estudar e por isso deixou o cargo livre, que

²⁷ A exceção é a função de merendeira, pois cozinhar é uma tarefa feminina. Em contraste, os professores não-guarani são majoritariamente mulheres, inclusive na direção da escola.

posteriormente foi assumido por seu irmão. O que demonstra que “fazer dinheiro” por si só não se reveste de grande valor entre os Mbya, ter trabalho não é inevitavelmente a escolha prioritária.

Os trabalhos ocasionais são muito variados. Em 2008 uma alternativa que se apresentou aos moradores de Marangatu foi assumir a função de auxiliar de pedreiro na construção das casas feitas com recursos da FUNAI. Decidiram em reunião como seria a distribuição dessas vagas e todas as famílias foram contempladas. Em 2010 um agrocomerciante local contratou de seis a dez homens, dependendo do período, para manejar e ampliar uma área de plantio de palmeira real, nas adjacências da aldeia, pagando-os por dia de trabalho. Esses são exemplos de oferta coletiva de emprego sazonal, mas há também oportunidades individuais e inconstantes de serviço na lavoura dos moradores do entorno, que plantam principalmente arroz, fumo, feijão e mandioca. Na verdade, os trabalhos individuais remunerados, fixos ou ocasionais, são apenas uma das maneiras que essas parentelas dispõem para fazer dinheiro. Outras fontes são os benefícios que vêm do governo federal e a produção de artesanato.

Nessa direção, uma das atribuições do cacique é orientar as pessoas para que tenham acesso às aposentadorias rurais, ao bolsa família e ao auxílio maternidade, enfim, aos recursos²⁸ provenientes da assistência social, o que requer conhecimentos bem específicos. Para receber esses recursos há um complicado percurso burocrático que envolve vários órgãos e documentos, por isso uma das primeiras providências tomadas quando uma criança nasce é fazer a certidão de nascimento. Em Marangatu trabalha uma técnica de enfermagem, que mora próximo à aldeia, cuja função de atendimento à saúde incorporou facilitar e auxiliar esses trâmites.

²⁸ Eram nove aposentados pelo FUNRURAL. Além disso, todos os conjuntos residenciais recebiam o bolsa família, um benefício criado no governo Lula que ramificou a distribuição de recursos para as aldeias indígenas em todo Brasil. Já o auxílio maternidade ou salário maternidade é uma remuneração extra que as mulheres só recebem após o parto, durante os cinco primeiros meses após o nascimento do bebê; disponível para as mulheres com baixa renda, indígenas e não-indígenas.

Por conta da configuração das parentelas em Marangatu, a distribuição do dinheiro que é recebido mensalmente através desses benefícios alcança virtualmente todas as famílias nucleares que vivem na aldeia durante o ano inteiro. Quero dizer, não observei contrastes radicais como os que percebi em Tey'ikue, onde há tanto famílias em situação extremamente precária, quanto famílias abastadas. Pereira (2008) alude a profundas transformações na relação entre as famílias nucleares kaiowa e suas parentelas. Tal mudança é associada a uma tendência de minimização das atividades de subsistência (caça, coleta e agricultura) e a emergência de novos espaços socioeconômicos, caracterizados pelo trabalho remunerado dentro e fora das reservas indígenas. Os casais estão abertos a novos campos de experimentação, tendendo a uma maior autonomia em relação à parentela. Contudo, não me parece que exista entre os Mbya de Marangatu a mesma tendência de autonomização econômica das famílias nucleares que Pissolato (2007, p.68-72) observou nas aldeias do litoral fluminense.

Em Marangatu, o dinheiro entra no circuito de trocas da parentela como partilha dos alimentos comprados, empréstimos, pagamento de serviços ou, simplesmente, ajuda a algum parente. No entanto, os casais cujo homem tem emprego fixo, revelam maior capacidade de consumo, em particular no modo de vestir e no acesso a aparelhos eletrônicos e eletrodomésticos. O modo de consumo desses objetos está longe do “consumismo” observado por Gordon (2006) entre os Kayapó Xikrin. Não existe uma circulação intensa de mercadorias na aldeia e muito menos um estoque de alimentos comprados pelas lideranças mbya que seja mantido como tal. Quando menciono uma assimetria na capacidade de consumo não estou pensando em consumo diferencial, nos termos propostos por Cesar Gordon, que o define como:

“[...] acesso diferenciado aos recursos financeiros de um modo geral, [que] se manifesta tanto na possibilidade de dispor de maior quantidade e variedade de mercadorias, bem como na maior velocidade de sua reposição [...] mantendo assim

uma posição de vanguarda diante da comunidade como um todo.” (op.cit., p.346)

Mostrar os sinais do dinheiro, entre os Mbya, aproxima-se mais do que comentou Pereira (2004), de uma transferência do signo de virilidade, que antes estava associado à capacidade de prover caça, para essa nova capacidade de fazer dinheiro. É verdade que, de certo ângulo, essa capacidade de fazer dinheiro está associada ao incremento de prestígio político, como o é para os Xikrin, mas ainda assim é diferente, porque o consumo entre os Mbya não é diferencial, ou seja, não produz hierarquia. Ademais, muitos dos objetos adquiridos dessa forma são usados coletivamente, quero dizer, é comum o empréstimo de celulares, leitores de DVD, bicicletas e aparelhos de som entre as pessoas deste grupo local.

Enquanto os ingressos de dinheiro no âmbito das parentelas são regulares, a produção de artesanato é uma atividade sazonal e circunstancial. Um exemplo dessa circunstancialidade foi uma oferta que o cacique recebeu, tratava-se de uma encomenda de um órgão público para a produção de 40 cestos em miniatura, que seriam utilizados como brindes.

Em geral, os Mbya confeccionam peças para vender acompanhando o fluxo de turistas que se intensifica no verão e no carnaval, quando as mulheres vão para Garopaba, Pinheira, Guarda do Embaú e outras praias do sul catarinense. Elas dizem que em Imarui, Palhoça e Florianópolis, vendem mais antes da páscoa e do natal, por isso não fazem artesanato para vender nestas cidades ao longo do ano. Algumas mulheres que têm parentes em Morro dos Cavalos levam seus artesanatos para um ponto de vendas desta aldeia, que fica na margem da BR 101.

Nem todas as famílias aderem a esta atividade, no entanto, há homens e mulheres que fazem artesanato sistematicamente e são reconhecidos pelos moradores de Marangatu por sua habilidade e qualidade das peças que produzem. O que mais vi fazerem para vender foram cestos de todos os tamanhos, formatos e cores,

esculturas de animais e colares feitos de lágrima de nossa senhora²⁹ (*kapi'ia*) e outras sementes. Além destes, os objetos vendidos como artesanato são chocalhos, pequenos arcos, zarabatanas e paus de chuva. As mulheres, principalmente jovens, gostam de fazer pulseiras e colares de miçangas, em padrões de cores muito elaborados, com os quais presenteiam outros Mbya, trocam ou vendem entre os do grupo local, mas é incomum venderem este tipo de artefato aos Brancos. Em Marangatu algumas pessoas fazem os cachimbos (*petyngua*), de vários tamanhos e com detalhes distintivos. O forninho tem uma saliência tal qual uma orelha e o tubo é feito com uma taquarinha. As mulheres que sabem fazem de argila e os homens esculpem o forninho em madeira, mas não são vendidos como artesanato, são dados ou comprados pelos Mbya para presentear parentes ou para uso próprio.

Os cestos (*ajaka*) são confeccionados por homens e mulheres com a taquara que cresce nos arredores da aldeia, próximo aos leitos de água. Depois de cortadas, as ripas de taquara ficam alguns dias secando antes de serem transformadas em tiras estreitas e finas. O processo é feito com uma faca bem afiada: cortar e subdividir o caule entre os nós, que nessa variedade de bambu pode ter mais de um metro de comprimento, retirar a casca e afilar as tiras de taquara. O acabamento é uma tarefa meticulosa das mulheres, que passam horas para conseguir o material flexível e uniforme em quantidade suficiente para a produção dos cestos. Com a faca, as tiras são delicadamente alisadas para ficar sem farpas e com largura e espessura regulares. Quando comentei com Ana que me parecia um trabalho difícil, observando-a dias seguidos, na varanda de sua casa, a produzir tiras de taquara para tecer três cestos grandes, Mario, que estava

²⁹ Essas sementes (*Coix lacryma*) são parte dos cultivos mbya, utilizadas nos adornos rituais e no dia-a-dia, por homens e mulheres. Em Marangatu vi variedades em cor branca, cinza e preta, com formas que variam entre uma bem arredondada e outra mais afilada. Outros autores (entre os quais Darella, 2004) citam o *yvaũ*, uma pequena semente preta cultivada para a produção de adornos, mas não vi em Marangatu e nem comentaram dessa planta. O modo como os Mbya não se renderam às miçangas, embora também a utilizem, ao contrário da grande maioria dos povos indígenas que se encontram em território brasileiro, aponta para esse esforço, creio, de reproduzir aquelas sementes de maior importância para a renovação do cosmos.

conosco, concordou. Disse que por isso cobram um bom preço pelos cestos, “mas os Brancos não sabem o trabalho que dá porque quase tudo deles é feito pelas máquinas, daí ficam reclamando que é caro”. Depois de terminadas, essas tiras são tingidas com anilina, de cores vibrantes, e então tramadas em cestos com formatos arredondados ou quadrados, de tamanhos muito variados. Os acabamentos são feitos geralmente com cipó-imbé ou tiras plásticas. Alguns são decorados a partir do contraste entre as cores que compõem a trama, outros têm faixas com motivos gráficos associados aos mitos (Assis, 2006, p.259), que representam o desenho da pele de diferentes espécies de cobra, flores ou borboletas.



Figura 6 – *Vixo ranga*

Os bichos de madeira (*vixo ranga*) são esculpidos pelos homens em corticeira, uma árvore nativa de cerne macio e claro. O mais comum são as versões pequenas, mas também fazem esculturas maiores de vários animais. Nem todos os que fazem bichos sabem

esculpir todo tipo de animal, há uma diferenciação nesse sentido, como também há espaço para criações individuais. Cada artesão produz características, poses e formatos singulares para representar um mesmo animal. Depois de pronta a figura do animal, são feitos acabamentos pirografados nas esculturas, que se tornam objetos com uma fisionomia única e característica. Disse-me que quem disseminou a produção dessas esculturas nas aldeias do sul, para vender, foi um Guarani que veio da Argentina, pois não costumavam fazer esculturas antes disso.

Importa dizer que são as mulheres que vendem os artesanatos, diferente das transações econômicas para a compra de mantimentos, roupas etc. e outros trabalhos remunerados, assumidos predominantemente pelos homens. O que impressiona é como conseguem vender seus artesanatos sem ter domínio do português. Em geral, elas arrecadam entre seus parentes, na aldeia, várias peças, para ter um volume suficiente de mercadorias, por isso muitas vezes as saídas para venda de artesanato são planejadas com antecedência. Assim, enquanto a produção das peças é individual, a produção do dinheiro se organiza no âmbito da parentela. Geralmente uma ou mais mulheres, com suas crianças menores, passam o dia com os artesanatos expostos nas calçadas de ruas movimentadas nos locais escolhidos para vender.

Às mulheres cabe também coletar as doações de roupas e comida que chegam na aldeia para redistribuí-las entre seus parentes. Os gêneros alimentícios que circulam na parentela são também transações entre mulheres. Chase-Sardi (1992) observou que também o dinheiro era controlado pelas mulheres entre os Ava-Guarani, porém o uso sistemático de bebidas alcoólicas desfazia esse arranjo, já que o dinheiro que os homens ganhavam na changa era gasto antes de chegar nas mãos das esposas. Eu não sei se as mulheres que moram em Marangatu controlam o dinheiro porque, em geral, não são elas que acertam as compras, mas me pareceu que a forma de empregar o dinheiro é uma decisão conjunta.

Pelo fato de eu estar com meu carro na aldeia, os convites para ir a cidade eram sistemáticos e partiam de diferentes pessoas.

Acompanhei compras em pequenos comércios na região do entorno de Marangatu e nas cidades próximas, Imaruí e Imbituba. Nessas incursões, às vezes vão apenas homens, outras casais, com ou sem as crianças, variando bastante a composição do grupo que sai da aldeia com essa finalidade. Os Mbya preferem comprar em mercados menores, mesmo na cidade, creio que por dois motivos: primeiro, porque estabelecem uma relação pessoal com seu proprietário, pois normalmente são atendidos pelo dono ou seus familiares; e, segundo, porque o mais comum é anotarem as compras no caderninho, para pagar o fiado quando recebem dinheiro. Se atrasam um pouco o pagamento, conversam, negociam e assim permanecem com o crédito.

A monetarização da economia é um fenômeno bem disseminado entre os povos indígenas que habitam o Brasil. Suponho que isso não se deva apenas à impossibilidade da autosubsistência devida ao espaço reduzido das terras em que vivem, como no caso Guarani, mas que tenha a ver com o intercâmbio de experiências, idéias e informações entre os diversos povos indígenas, tanto quanto com o acesso à assistência estatal pela via das políticas públicas. Entre os Mbya encontra-se uma persistência notável em não se deixar seduzir pelo mundo dos brancos. A procura pelo dinheiro não os impede de morar em aldeias e manter as atividades de subsistência até onde isso é praticável, como veremos a seguir.

PLANTAR E SER MBYA

Os Mbya se identificam profundamente com a prática da agricultura. A importância da relação com as plantas domesticadas é explícita quando se tem em conta que não há uma relação direta com a subsistência. Quero dizer, atualmente, o tamanho das suas roças não visa garantir a reprodução social, mas, acima de tudo, a reprodução cosmológica. Como salienta Ladeira (2007, p.94), é a qualidade e não a quantidade dos elementos do *tekoa* que reproduzem as características

da terra da abundância, infinitamente renovada a cada ciclo agrícola mbya.

A noção de imitação³⁰ como modelo da práxis mbya, recorrente em suas exegeses, indica uma concepção cosmológica em que o espaço-tempo mítico e o espaço-tempo presente sofrem mútua inflexão. Nesta terra estão as imagens (*ta'anga*), que são como duplos de quase tudo o que existe em outros planos do cosmos, inclusive os seres humanos. Por outro lado, determinados seres que vivem em outras dimensões cósmicas, as imagens originais, como certas potências animais, vegetais e divinas, podem aparecer nesta terra e interagir com os Mbya. A noção de pessoa guarani replica esta idéia por meio da dualidade anímica. A porção divina (*nhe'ê*) é considerada “pura”, proveniente de outro plano cósmico, ela é associada aos sentimentos sublimes, como o amor e a gratidão, e à sabedoria. A porção terrena (*ãa*) é “suja”, desenvolve-se a partir de sentimentos antissociais, como a cólera e o ciúme, do consumo alimentar desregrado, da promiscuidade sexual, enfim, das vivências neste mundo imperfeito. Assim como a porção humana que se desenvolve com a experiência terrena é poluição corporal, os fantasmas (*angue*) remanescentes das almas mbya poluem a terra. Eles dizem que essas almas dos mortos superam muito, em número, os Mbya viventes, por isso, além de andarem pela terra depois do crepúsculo, os *angue* se deslocam em grupos também pelo ar, voando baixo, na altura das copas das árvores. Por outro lado, as almas sofrem mútua inflexão, de modo equivalente ao que ocorre entre os espaços-tempos. Tratarei mais desse assunto adiante. Simplificando bastante, quando as ações dos Mbya imitam as ações das divindades, estas se alegram³¹ e os protegem. Neste quadro entram a prática do xamanismo ou, como

³⁰ Em sua etnografia sobre os Paĩ-Tavyterã, Melià et al (2008, p.102) associam a noção de imitação ao *teko marangatu*, o comportamento social que reflete do modo de ser dos deuses. Os Ava-Guarani, por sua vez, afirmam que são e têm réplicas perfeitas (*ivoja'ï*) em outro plano cósmico (Chase-Sardi, 1992, p.147)

³¹ Essa afirmação tem um quê de paradoxo, já que as próprias divindades deram exemplos de rompantes de cólera, adultério e outras condutas consideradas inadequadas, as quais são narradas nos mitos (ver Cadogan, 1997; Bartolomé, 1977 e Nimuendaju, 1989).

dizem os Mbya, “ficar lembrando Nhanderu”, e a agricultura, eu diria, para serem lembrados pelas divindades.

A proeminência da produção agrícola como condição de ser para os Guarani, de modo geral, é vinculada ao conceito de *tekoa* partilhado pelos Mbya, Nhandéva (*tekoa*) e Kaiowa (*tekoha*). No sentido estrito, *tekoa* é usado como sinônimo de aldeia, da maneira como nós, Brancos, definimos o espaço onde moram os índios. Conforme Assis (2006, p.47), esta forma de uso da palavra é recente e está ligada à experiência dos processos legais para identificar as terras indígenas. No entanto, apesar da semelhança no uso do termo, *tekoa* nunca é pensado como o espaço natural, segundo Inácio, mas abrange “tudo o que se vê na aldeia”: mata, água, casas e, inclusive, as pessoas. É, portanto, um espaço humanizado e, idealmente, inserido na mata. Esta ponderação remete ao sentido etimológico da palavra (*teko* + *ha*) apresentado por Melià et al (2008, p.131) “*el lugar en que vivimos según nuestras costumbres*”.

Em contrapartida, as definições apresentadas por vários autores revelam a carga polissêmica do conceito. Reed (1995, p.79-80), entende que o pertencimento a um *tekoa* é o modo como as parentelas xiripa delimitam o usufruto da floresta, o que não corresponde à unidade espacial representada pela comunidade indígena, estando associada aos arranjos sociais entre as parentelas e à utilização econômica dos recursos. Pereira (2004, p.116), afirma que o termo *tekoha* entre os Kaiowa se refere a uma “rede de relações político-religiosa”, mas que o espaço físico não pode ser negligenciado como condição de sua realização. Melià (1990, p.36) o define como “um espaço sócio-político” cuja semântica se aproxima de um modo de produção de cultura. Assis (2006, p.46) ao descrever o *tekoa*, destaca o vínculo com o xamanismo e a floresta na escolha de um lugar para viver. Entre os Mbya, de preferência, este é um espaço previamente indicado em sonhos e batizado depois da primeira colheita de milho.

Considerando a experiência histórica dos Kaiowa e Guarani que vivem no centro-oeste brasileiro, Thomaz de Almeida e Mura (2004) chamam atenção para uma tendência, na literatura, a reificar o

significado de *tekoha* como a terra à qual corresponde uma unidade sociológica, enfatizando o território como condição para os Guarani realizarem seu modo de ser (*teko*). De certa perspectiva, essa crítica vai de encontro às abordagens propostas por Pereira (2004, p.118), que associa *tekoha* a um modelo de relações, e Assis (2006, p.46), a qual define o sentido de *tekoa* como uma qualidade mais do que denominação de um espaço, do que decorre nem todo assentamento mbya ser considerado um *tekoa*.

Pissolato (2007), articulando os temas da mobilidade, do parentesco e do xamanismo, argumenta, inspirada na obra de Cadogan, que a busca dos Mbya não se volta para o além. Ao contrário, sua busca representa modos de fortalecer a existência nesta terra. A autora se afasta da fixidez sobre o passado, o modo de vida antigo, evocada nos discursos mbya, conforme segue:

“Tomando por base a experiência dos Mbya contemporâneos, sugiro que uma tradução mais apropriada de *tekoa* seja a de realização de um jeito de ser, de um costume, um modo de vida, o que envolve certamente uma dimensão espacial, ou melhor, espácio-temporal, mas não se define inicialmente por ela. [...] Sugiro que a questão para os Mbya é menos a de achar um lugar ideal para a prática de um modo tradicional de vida, mas a de buscar sempre este modo melhor, [...] a tradição está na procura em si [...]” (Pissolato, 2007, p.119;121)

Ao pensar a formação social mbya em termos de sua multilocalidade, Pissolato coloca ênfase no caráter temporal do *tekoa* e no etos buscador guarani sem, contudo, negar que o termo expressa um lugar concreto. Embora reconheça a fertilidade desse deslocamento do conceito para o movimento, onde o que se retém é a inconstância e não o espaço, como propõe a autora, aqui pretendo explorar justamente certos aspectos relacionados à acepção espacial de *tekoa*. Lugar para viver entre si, para plantar, com recursos que propiciem

minimamente a produção de bem-estar e alegria – esta é a imagem que tenho sobre o que os Mbya se esforçam por construir em Tekoa Marangatu.

Então, se por um lado, os moradores de um lugar fazem roças (*kokue*), entre outras práticas, para torná-lo um *tekoa*, conforme Ladeira (2007), por outro lado, ter roças em um *tekoa* indica o pertencimento ao lugar. De acordo com Felipim (2001, p.54), às vezes, casais mbya chegam em visita para experimentar o lugar. Ser um visitante não é uma condição definida pelo tempo, pois uma visita pode variar de dias a anos. O que transforma alguém em morador é o início das atividades agrícolas. Em Marangatu a maioria dos casais tem roça, as exceções são alguns casais jovens cujo esposo ocupa um trabalho fixo. Cada família planta o que gosta, o que faz variar os produtos cultivados³², tanto quanto o tamanho dos pomares e roças familiares. Os cultivos (*ma'ety*) mais comuns são batata doce, aipim, banana, milho, feijão, abacaxi, melancia, amendoim, abóbora e cana-de-açúcar. Destes, os citados por seu Augusto como alimentos deixados pelas divindades são variedades específicas de milho (*avaxi*), feijão (*kumanda*), batata doce (*jety*), amendoim (*manduvi*), aipim (*mandi'o*) e melancia (*xãjau*). Em Marangatu também plantam porongos (*yakuá*) e lágrima de nossa senhora (*kapi'ia*) para confeccionar artesanato. E, que eu saiba ninguém tinha plantado fumo. Aparte as roças, a maioria das casas possui um pomar com muitas espécies diferentes de frutas, adquiridas e plantadas via projetos da EPAGRI e do museu da UFSC, entre as quais observei pitanga, ameixinha, mamão, laranja, limão, goiaba, pindó, framboesa, jabuticaba, araçá, acerola, pêssego e banana.

³² Noelli (1994), a partir dos registros de Antonio Ruiz de Montoya, Moisés Bertoni e Carlos Gatti, levantou 13 variedades de milho (*Zea mays*), 16 de feijões (*Phaseolus sp.*), 24 de mandioca (*Manihot esculenta* amarga e doce), 21 de batata doce (*Ipomoea batatae*) e sete de amendoim (*Arachis hypogaea*), entre várias outras plantas cultivadas pelos Guarani ao longo dos séculos. Em uma pesquisa recente, Felipim (2001) encontrou na aldeia da Ilha do Cardoso, nove cultivares de milho. Eu não fui sistemática na quantificação dos cultivos existentes em Marangatu, mas sei que entre as várias parentelas plantavam, no mínimo, cinco ou seis variedades de milho guarani em suas roças, três de batata doce, duas de amendoim, duas de melancia e quatro de feijão.

Os Mbya que vivem em Tekoa Marangatu têm pouca terra, são menos de 70 hectares para 19 moradias. Essa terra indígena está cercada por pequenas propriedades particulares. Uma parte do espaço da aldeia é reservada como mata, ainda que seja um capoeirão, para retirar lenha, taquara e remédios. Os Mbya dizem que nessa mata e nos arredores não tem mais a comida dos bichos, por isso não conseguem nenhuma caça grande e tampouco animais pequenos em quantidade satisfatória. Ninguém tem armas de fogo, mas alguns homens gostam de montar, no mato e perto das roças, suas armadilhas³³, *monde e mondepi*, com as quais pegam tatus, quatis, cotias, pacas e algumas aves, tais como nhambus, macucos, jacus, aracuãs, periquitos e tucanos. As aves também são caçadas com estilingue. As caças de pequeno porte são geralmente consumidas pela família nuclear. Além disso, a pescaria é muito praticada, por meninos e homens maduros. Não participei de pescarias mas os relatos que presenciei a enfatizam como uma atividade recreacional em que, em um passado recente, todo o grupo familiar participava. Os Mbya se deslocavam para o local em que iam pescar, às vezes dormiam na margem do rio, preparando os peixes e outras comidas ali mesmo, de modo descontraído.

Fora a mata, os pátios dos conjuntos residenciais e as construções de uso coletivo, como a escola, a casa de artesanato, a casa comunitária e o posto de saúde, a área que resta para o plantio é restrita, o que dificulta a rotação das roças e impede a prática da coivara. Assim mesmo os moradores da aldeia plantam as sementes guarani a cada ano, para multiplicá-las mais do que para consumir os alimentos assim produzidos. O mesmo ocorre em outras aldeias do litoral catarinense (Darella, 2004, p.95). Nas roças da parentela de seu Augusto, por exemplo, tinham algumas variedades de feijão, batata

³³ A principal maneira de abater animais, entre os Guarani, é usando armadilhas (Miraglia, 1975; Reed, 1995; Müller, 1989). Miraglia descreve em detalhes onze tipos de armadilhas utilizadas pelos Ava do Alto Paraná, na década de 1930, e afirma que o *monde* era a mais usada. Esta armadilha serve para pegar tatu, quati ou paca, por meio de um mecanismo que solta um toco de madeira, o qual golpeia e mata o animal. Grandes animais eram capturados com armadilhas de laço (*ñua*), por isso já não se usa esse tipo de armadilha em Marangatu.

doce, melancia, amendoim e bem mais tipos de milho (branco, azul, amarelo, vermelho rajado, branco com azul, branco com vermelho, vermelho escuro).

Cabe destacar a ligação das mulheres ao plantio do milho. Para além do cuidado com a roça, fazer comidas de milho agrega as mulheres. Nas vezes que observei o preparo de receitas de milho havia ao menos duas mulheres trabalhando juntas, ao passo que a produção de outras comidas para consumo diário é feita por uma mulher somente. A principal referência, quando se trata das tarefas agrícolas, é o ciclo lunar³⁴, que também rege a produção menstrual das mulheres mbya.

Além das roças familiares, mantidas pelo casal e seus filhos, há a roça coletiva, próxima da escola e do posto de saúde, que era uma área de lavoura do antigo proprietário, antes da aquisição desta terra pela FUNAI. Esta roça é manejada com trabalho coletivo. Antes de plantar, a terra é preparada com o trator da FUNAI ou com o microtrator da aldeia e, depois que produz, as famílias colhem independentemente o que querem. Na última vez que estive na aldeia haviam plantado milho tupi (sementes híbridas) e feijão. O milho foi consumido pelos Mbya. O feijão foi plantado com a intenção de separar uma parte para vender, mas como houve muita chuva, boa quantidade se perdeu e na colheita final conseguiram apenas 12 sacas de grãos muito mofados, que foram distribuídos entre as casas. A cada ano, os moradores decidem em reunião o quê e como plantar na roça coletiva. Disseram que nessa roça não dá para plantar o milho guarani porque antes já usaram veneno na terra, por isso o milho verdadeiro, como chamam suas sementes, não vinga. Em 2008 tinham feito uma pequena horta neste espaço, com o intuito de produzir alimentos para a merenda da escola, não sei se essa iniciativa se repetiu. Em 2010 o cacique cogitava a possibilidade de fazer o plantio de palmeira real na roça coletiva, para a venda, mas creio que sua idéia não foi endossada pelos moradores, pois no final acabaram sem plantar nada para a safrinha. A perspectiva de fazer dinheiro com os recursos ambientais

³⁴ Ladeira (2008, p.170-175) traz um detalhamento das fases da lua adequadas para diversas atividades relacionadas à agricultura.

é um assunto controverso, porém, quando estive morando lá, os Mbya estavam vendendo a madeira de eucaliptos jovens, plantados na aldeia, para a produção de carvão.

Como falei antes, o trabalho coletivo é uma prática atual entre os moradores de Marangatu, o que já não acontece em Tey'ikue. Não porque os Kaiowa e Guaraní desconhecem essa modalidade de trabalho, é que a configuração social daquela aldeia é extremamente heterogênea. Além disso, diferente dos Mbya, para os Kaiowa o trabalho coletivo era sinônimo de chichada (Schaden, 1974; Galvão, 1996). Agora, sem milho e sem condições de oferecer chicha, não é possível convidar ao trabalho.

Além da produção de roças, casas, manutenção dos espaços coletivos da aldeia e da casa de reza, o trabalho conjunto produz o estreitamento dos laços entre as parentelas (Assis, 2006) e expressa um valor que norteia o pensamento guarani – o *mborayu* ou amor mútuo. O convite para o trabalho coletivo equivale ao convite para comer, no sentido que a recusa a um ou a outro corresponde a uma negação do relacionamento (Melià, 1996). O bom humor, as brincadeiras, o oferecimento da ajuda e a partilha de comida, propiciados pelo esforço conjunto, criam, por um lado, um clima de confraternização e proximidade entre os moradores da aldeia. Por outro lado, como mostra Assis (2006), o alcance do trabalho coletivo indica o prestígio da liderança que toma a frente no convite. Em sua tentativa de entender como se processava a liderança entre os diversos subgrupos de uma aldeia tapirapé, Charles Wagley (1988) descreve a realização de uma cerimônia para celebrar a maioria de um sobrinho de uma das lideranças, que era também um xamã, nas vésperas de sua partida:

“Esperei, pois queria vê-la e fotografá-la. Foi quando amigos de outro grupo doméstico disseram-me que poucos Tapirapé cooperariam com Kamairahó na organização da cerimônia. “Os Tapirapé têm muito pouca comida”, disseram. “Primeiro precisamos fazer uma caçada e então haverá carne.” Isso deixou claro

para mim que Kamairahó estava recebendo pouca colaboração. Com efeito, várias tarefas se faziam necessárias para levar a cabo um ritual: varrer a praça, preparar boa quantidade de farinha de mandioca, limpar a *takana* [casa dos homens], reenfiar as contas, confeccionar um grande diadema que o jovem deveria usar na cerimônia e outros serviços. A cerimônia de iniciação realizou-se por fim, nos últimos dias de maio. Kamairahó e seus parentes tinham preparado o diadema e outros ornamentos. Achei a festa espetacular. Mas alguns Tapirapé me fizeram ver que nem todos os homens da aldeia participaram das danças, que a comida foi escassa e que a praça da aldeia estava suja. Kamairahó colocou seu prestígio em jogo ao tentar empreender o mais importante ritual Tapirapé sem a cooperação maciça da aldeia. Eventos como este envolvem verdadeiros testes de opinião pública junto aos vários líderes de grupos domésticos.” (op.cit., p.134)

Transcrevi esta passagem porque ilustra a sutileza da ligação entre o grupo local e o prestígio de suas lideranças. Em Marangatu, tanto quanto na aldeia de Biguaçu (ver Oliveira, 2009), há um casal de grande prestígio político-xamânico agregando uma extensa parentela no local, o que permite que nessas aldeias os trabalhos coletivos aconteçam com certa frequência.

Vimos até agora que a dimensão econômica da produção social em Marangatu sofreu mudanças sem, no entanto, apagar-se a conexão com os princípios cosmológicos que a regem: a manutenção de certos cultivos e a expressão do *mborayu*. Não me parece que a monetarização cause mudanças radicais na economia em Tekoa Marangatu. O que a introdução do dinheiro promove é um deslocamento do prestígio político, fortemente apoiado na práxis xamânica, em direção à esfera econômica. Como mostrei no primeiro capítulo, a dinâmica sociopolítica mudou. Atualmente, as lideranças

juniores, que surgiram e tem sua atuação consolidada a partir de mudanças provocadas pela intensificação das relações com os Brancos, são parte fundamental das relações multilocais mbya, porém isso não representa uma ruptura na organização social. Santos-Granero (1993) nos mostra, em seu excelente ensaio sobre os *cornaneshá*, que a capacidade de liderança é consequência dos sentimentos provocados no grupo pelo discurso religioso, um misto de amor, respeito e fé. Essa é também a qualidade dos discursos e conselhos dos casais cabeça de parentela em Marangatu. O discurso religioso é fonte de poder entre as lideranças seniores, o qual não tem a mesma força nos discursos das lideranças emergentes. Por outro lado, estas posições de liderança são associadas frequentemente aos cargos remunerados, provocando certo deslocamento do prestígio político para a produção de dinheiro entre os jovens. Os artifícios adotados pelos Mbya para se mover na rede de relações multiétnicas é que fazem pender a capacidade de liderança para um vínculo mais forte com a economia, também porque seus discursos se expressam na linguagem da escassez, de terras e recursos, compartilhada com os Jurua.

ESTRATÉGIAS (ECONÔMICAS) CONTEMPORÂNEAS: O CORAL E A ESCOLA

Além das estratégias óbvias que apontam para uma relação direta com o trabalho assalariado ou troca de serviços por dinheiro (ou dívidas), adotada desde longa data pelos indígenas do continente³⁵, outras estratégias, cujo alcance parece ser mais penetrante e menos evidente, são os corais e as escolas nas aldeias.

Meus interlocutores disseram que no Brasil os primeiros corais surgiram há uns 10 anos nas aldeias de São Paulo, mas que existiam há mais tempo no Paraguai. De acordo com Macedo (2010), os corais são um dos carros chefe do ingresso Guarani no mundo dos eventos

³⁵ Ver, por exemplo, Darci Ribeiro (1993) para os povos indígenas no Brasil, Reed (1995) que trata das relações de trabalho dos Guarani no Paraguai, Gow (1991) que faz o mesmo no Peru e Taussig (1993) que aborda as relações colonialistas na selva colombiana.

culturais³⁶ e sinalizam a mudança de perspectiva em relação aos Brancos, na medida em que “mostram o segredo”, ou seja, permitem que a força dos cantos seja amplamente conhecida por aqueles a quem, antes, as práticas ligadas ao universo religioso eram vedadas. A circulação de notícias no grupo multilocal é efetiva e parece atingir grandes distâncias em pouco tempo, portanto, não tardou para que a formação de grupos corais se multiplicasse entre as aldeias mbya.

Em 2008, um dos primeiros que se aproximou de mim em Marangatu foi Hugo, o qual se apresentou como o “coordenador do coral”. Ele tinha uma postura receptiva, aberta e me auxiliou nos primeiros contatos e visitas na aldeia. Conversamos bastante sobre o coral, que contava com 10 integrantes, meninos e meninas, e fazia os ensaios na casa de reza.

Para participar do coral, conforme Hugo, basta demonstrar vontade e conversar com o coordenador, que repassa a proposta ao grupo. O número de participantes varia conforme entram e saem integrantes, havendo aqueles mais dedicados a essa prática. As idades também variam, desde os pequenos, com nove ou dez anos de idade, até os adultos jovens. Hugo, que tem em torno de 20 anos, antes de assumir a posição de autoridade, já tinha experiência de cantar nos corais em Massiambu e Morro dos Cavalos, duas aldeias próximas a Marangatu em que havia morado. As canções são compostas por Inácio, que é *opyta’i*, um xamã aprendiz. As letras das músicas são baseadas em histórias que ele ouviu e também em criações suas, “coisas que pensou”. De algumas composições que resumiu para mim, depois de ouvirmos, havia aquela que fazia uma evocação ao sol, para que ele continue brilhando; outra agradecia a existência da mata, pedindo para que ela sempre exista; outra, ainda, falava das ruínas onde os Guarani “rezaram para encontrar a morada de seu pai vivos”, quer dizer, subir ao céu sem morrer. O repertório pode ser compartilhado com outros corais, quando existe uma relação prévia entre os grupos locais. Assim, as letras compostas por Inácio, são

³⁶ De fato, Fialho e Silva (2010) fazem uma excelente descrição do imaginário sobre um índio genérico e exótico que pautou a organização da primeira experiência dos Jogos Indígenas de Pernambuco, onde se tocou música mbya!

entoadas pelo corais de Morro dos Cavalos e Biguaçu, conforme Hugo. O próprio Inácio também fez parte do coral em Massiambu, com o qual gravou dois CDs. Não só as músicas, mas também a vestimenta, que ganharam de um dos projetos no qual a aldeia foi incluída, costumam emprestar para os outros grupos corais aos quais estão ligados por parentesco.

A formação do coral de Tekoa Marangatu corresponde, em maioria, à parentela de Augusto da Silva e Maria Guimarães. Hugo é casado com uma neta do casal, Inácio é seu filho e boa parte dos demais integrantes são seus netos. Hugo contou que, antes, em Marangatu, já tiveram dois corais, o outro era ligado à parentela de Timóteo de Oliveira e Luiza Benite. Quezada (2007, p.75) cita a existência de duas casas de reza, cada qual vinculada a uma dessas parentelas, durante sua pesquisa em Marangatu. Pelo que entendi, havia uma disputa pelas apresentações na cidade, que correspondia ao desacordo político que culminou com a saída do pessoal de Timóteo de Marangatu.

O coral recebe propostas de apresentação conforme os contatos que os moradores da aldeia estabelecem. Suspeito que este seja um dos motivos (mas não o único, é claro) pelo qual Hugo foi um dos primeiros moradores a engajar em uma relação comigo. Os Mbya comentaram de apresentações em Lages, Tubarão, Palhoça e na própria aldeia, quando recebem estudantes não-guarani de outras escolas. A frequência dessas apresentações é irregular e pouco intensa. Nas apresentações usam violão (*mbaraka*), violino (*rave*), tambor (*angu'apu*) e chocalho (*mbaraka miri*), tocados pelos homens. O bastão de ritmo (*takuapu*), tocado pelas mulheres, é usado somente nos ensaios no interior da casa de reza. Aqueles que não estão tocando, cantam e dançam ao mesmo tempo. Hugo era quem tocava o *mbaraka*, o instrumento que leva a voz, como me explicou Inácio. Durante o canto, ora as vozes formam um uníssono perfeito, prevalecendo os timbres femininos, ora se dividem em duas vozes, masculina e feminina. Os gestos da dança são minimais e repetitivos, expressando também uma unidade pela equivalência dos movimentos e aproximação dos corpos. O tempo é marcado com os pés de forma

diferente pelos meninos e meninas. Eles marcam o compasso batendo alternadamente um dos pés mais forte o chão, enquanto elas alternam a marcação jogando os pés levemente para frente.

Não acompanhei qualquer apresentação do coral na cidade, apenas na aldeia. Disseram que para apresentar-se o que negociam é o transporte e, ao menos, uma refeição gratuita. Os recursos entram na forma de doações de comida e roupas, provenientes da audiência e/ou dos organizadores do evento, bem como em dinheiro recebido pelo artesanato. Depois da apresentação fazem uma “palestra” sobre os costumes, a cultura guarani, e dão espaço para perguntas. Quando visitam escolas, os estudantes têm grande interesse em saber como eles vivem e se os Guarani podem namorar e casar com Brancos. Essa curiosidade sobre namoro, às vezes, se efetiva em convites explícitos. Geralmente, o palestrante não faz parte do grupo coral, é uma das lideranças juniores da aldeia, que os acompanha e ajuda na venda dos artesanatos produzidos pelas famílias dos integrantes do coral.

Inácio comparou as apresentações do coral com a música evangélica, pois ambos falam de Deus – e não *com* Deus – mas depois, em outra situação, ele me disse o inverso, que “o coral é para mostrar toda a reza para os Brancos”. Outras pessoas disseram que na reza se canta com “sentimento profundo”, o que nas apresentações do coral não acontece. Sergio, por sua vez, falou que entre coral e reza não há diferença, pois tudo é *mborai*, canto-reza. Ainda que os cantos no coral e na reza possam ter significados distintos, creio que são performances idênticas.

Quando retornei a Marangatu para a segunda fase do campo, Hugo tinha um filho, havia se afastado do coral e estava às vésperas de se mudar para outra aldeia, no litoral paulista, onde foi convidado a ser professor na escola. Disse que precisava trabalhar por causa da criança, mas sua esposa permaneceria morando com a mãe em Marangatu e ele viria visitá-los de tempos em tempos. Ia experimentar o trabalho para depois decidir se o casal mudaria ou não. Sergio, um neto de Augusto e Maria que não morava na aldeia na minha estadia anterior, substituiu Hugo na coordenação do coral. Alguns integrantes do grupo permaneceram e outros novos entraram.

Porém, já não tinham ensaios regulares e não pareciam tão motivados como antes. Os ensaios eram marcados e desmarcados, aconteciam tanto na casa de reza quanto na escola, e a dispersão do grupo se refletia no descompasso do canto.

De fato, nas vezes que os ensaios aconteciam na casa de reza ao entardecer, eles eram a parte inicial do ritual de reza e, quando eram regulares, a reza era mais frequente. Não estou querendo dizer com isso que a desmotivação do grupo coral provocou o enfraquecimento dos rituais. Eu não fui convidada a participar das sessões noturnas de reza e nem insisti no assunto, embora tenha expressado meu interesse, mas suspeito que a desagregação do coral e a baixa produção ritual se potencializavam e estavam relacionadas a uma crise do casal cabeça de parentela, provocada pelo uso frequente de bebidas alcoólicas por parte dele. Penso assim porque alguém comentou, naquele período, que de nada adianta uma pessoa ficar rezando e outras fazerem tudo errado. Em determinado momento, os filhos se queixavam de que o pai não aceitava ajuda para se afastar da bebida e dona Maria desaprovava a conduta do marido. Os Mbya falam que o uso regular de bebida alcoólica deixa o corpo pesado e faz a pessoa esquecer Nhanderu³⁷, o que é ruim. Nesse período, houve momentos que nem mesmo as partidas de futebol entre os moradores da aldeia aconteciam, indicando a presença de tensões que impediam ou limitavam o convívio coletivo. Apesar da emergência de antagonismos no interior da parentela, nunca presenciei animosidades explícitas entre seus membros, confirmando ser a temperança um elemento intrínseco à estética das relações mbya.

Com esse relato, pretendi ressaltar que o coral é um grupo cuja dinâmica provoca ressonâncias para dentro e para fora. Fora da aldeia, o coral é objeto cultural e um meio criar visibilidade sobre si (Macedo, 2010). Na aldeia, o grupo coral expressa as relações da rede de parentesco, local e multilocal, e está imbricado à prática do xamanismo. Considerações muito parecidas fez Santana de Oliveira (2004) sobre o grupo coral na aldeia de Biguaçu. Aos recursos

³⁷ Para mais detalhes sobre os efeitos produzidos pelas bebidas alcoólicas na pessoa mbya, bem como as repercussões nas relações com os parentes, veja Ferreira (2004).

materiais que são granjeados nas apresentações, somam-se recursos simbólicos que promovem reconhecimento aos Mbya, por sua “cultura”, utilizados como estratégia política diante da conjuntura sociopolítica nacional criada a partir da constituição de 1988. Algo semelhante acontece com a escola da aldeia, no sentido que ela representa uma fonte de recursos materiais, mas também oferece novos conhecimentos que são agregados à arena política.

O projeto de escola indígena sofreu resistências por parte dos Mbya, no princípio, pois conforme seu Julio, “o sistema guarani é sem escola”, é para viver separado dos Brancos. Ou como disseram a Clarissa Rocha de Melo (2008, p.48): “a verdadeira escola é a *opy*”. Várias vezes ouvi comentários que contrapunham o ensino da escola aos ensinamentos na casa de reza. Como disse Geronimo certa vez, “a escola ajuda e atrapalha”, porque o ideal é aprender conversando com os mais velhos. Porém agora a escola é muito valorizada, por isso a decisão de morar em Marangatu, para muitos, passa por frequentar a escola ou ter escola para os filhos, já que nem todas as aldeias mbya da região têm escola. O que não se traduz em um impedimento à mobilidade. Marcio queria muito estudar e mesmo assim foi morar numa aldeia sem escola para acompanhar sua esposa, que se mudou com os pais.

A questão limitante a um projeto de escola diferenciada desde dentro é que ainda são poucos os moradores com formação para serem contratados como professores, isto é, que possam assumir as atividades pedagógicas com autonomia. Até onde pude acompanhar, as aulas na escola seguem o currículo convencional e os Mbya trabalham como tradutores e assistentes das professoras, com exceção das duas turmas conduzidas por Eduardo da Silva e Afonso Claudio Tukumbo, os únicos moradores que completaram a formação no ensino médio³⁸. Neste último ano, os Mbya de Marangatu fizeram a primeira intervenção no sentido de diferenciar o currículo, quando os

³⁸ A esposa de um dos professores, Irineu, tem o segundo grau completo, porém quando se mudaram para Marangatu ela ingressou na universidade e não morava na aldeia no período da pesquisa.

professores propuseram a temática a ser discutida na disciplina de religião e fizeram a proposta de inclusão de uma disciplina de artes.

Da mesma forma, nas reuniões da Comissão Nhemongueta, o tema da escola indígena diferenciada é controverso. Segundo Geronimo, as opiniões variam entre os que acham que os Guarani devem estudar até o ensino superior e aqueles que pensam que será melhor apenas aprender a ler e a escrever, sem precisar morar na cidade. A questão, ele disse, é que não é possível antever o que vai passar com os Mbya que terminarem a faculdade, se vão usar o estudo para ajudar sua comunidade ou se vão preferir morar na cidade, ganhar dinheiro e esquecer seus costumes. De toda forma, algumas das lideranças juniores mais prestigiadas de Santa Catarina se engajaram nesse projeto de alcançar o ensino superior.

No plano imediato, as vantagens econômicas de ter uma escola na aldeia são evidentes. A primeira delas é facilitar o acesso ao Bolsa Família³⁹, um programa de transferência de renda do governo federal, condicionado à manutenção das crianças no ensino fundamental. A segunda, que comentei anteriormente, é a oferta de trabalho fixo a alguns moradores da aldeia. A terceira é a merenda escolar, que fornece no mínimo duas refeições por dia para cada aluno. A quarta é propiciar conhecimentos que maximizem a oferta de trabalho aos Mbya.

A principal vantagem, entretanto, parece ser a que Eduardo enunciou quando perguntei sobre o papel da escola na aldeia:

“[...] por isso que a gente luta pra colocar dentro da aldeia não só séries iniciais mas também o ensino médio. Esse risco [de os alunos quererem estudar até a faculdade para ter uma profissão] que a gente sabe, mas tem que correr esse risco, para que as crianças possam recuperar algumas coisas da cultura mas também buscar de fora, pra poder juntar e fortalecer a comunidade, porque a gente hoje depende também dos

³⁹ Mais informações em <http://www.mds.gov.br/bolsafamilia>; em 20 de nov 2010.

conhecimentos não-indígenas pra poder ficar mais forte a aldeia. Por exemplo, pra ser liderança eles precisam conversar com não-indígenas, então, pra quem tem que aprender a conversar, eles tem que aprender dentro da escola. Não dá para aprender aqui dentro de casa meu filho eu falando só em guarani pra ele, ele não vai saber falar em português se não estudar lá fora.” (Eduardo da Silva, março de 2010)

Essa fala tem como pano de fundo o contraste entre as lideranças do passado, que necessitavam somente conversar entre si e conhecer a história mbya, e as lideranças no presente, que negociam seus direitos de cidadania com representantes da FUNAI e do governo, entre vários povos indígenas e com os Brancos de forma geral. Sobretudo o domínio da comunicação bilíngue é relevante.

Essa intenção de juntar os conhecimentos próprios com os dos Brancos para fortalecer a aldeia se concretiza de duas maneiras. As atividades escolares são acompanhadas por alguns *xeramoi* e *xerajyi*, como Darci, Cecília, que é também merendeira, e o casal Ana e Mario. Ocasionalmente eles circulam pela escola, verificam algumas das atividades que são feitas e orientam as crianças. Outro modo de unir os saberes é a postura assumida pelos professores guarani, que explicam as duas versões quando discordam dos conteúdos trazidos para a escola pelos professores não-guarani. Inácio me ofereceu como exemplo de matéria divergente os conhecimentos das ciências naturais, na parte em que se diz que a terra gira e o sol está parado. É um erro do ponto de vista mbya porque o sol (*kuaray*) é a luz do veículo em que Nhamandu, uma das divindades, atravessa o céu diariamente para vigiar a terra e seus habitantes. Para os Mbya é o sol que anda, enquanto a terra está parada. O inverso, portanto, do que prega a ciência ocidental. Lidar com versões divergentes cria o que certa liderança expressou como uma sensação de viver em dois mundos.

Trabalhar na escola (ou na saúde) tornou-se mais um dos saberes especializados que os Mbya necessitam manipular, junto com

o conhecimento sobre a roça, a culinária, os remédios, a produção de artesanato, a comunicação com as divindades etc. Isso é patente na forma como os pais lidam com o assunto dos estudos para seus filhos e filhas, considerando sempre a vontade de estudar como índice de sua aptidão para aprofundar este tipo de conhecimento, do mesmo modo como as qualidades pessoais para ser curador, cantor ou artesão vão se insinuando nas condutas e atitudes infantis.

De acordo com Eduardo, as lideranças não são escolhidas, diferente do cacique que é eleito em reunião, porém, é necessário demonstrar interesse. Qualquer pessoa pode se tornar uma liderança desde que ajude os demais “a entender as coisas que vêm de fora”. Para ele, deixar de ser liderança é mais complicado do que tornar-se uma delas, pois o líder passa a ser uma referência. Os professores que começaram a trabalhar na escola recentemente são como aprendizes para Eduardo. Mas podem vir a se tornar lideranças também, desde que, além de desempenhar o papel de professor – ensinar as crianças – procurem saber em quê a escola fortalece a aldeia, de que modo ajudar a todos ensinando as crianças. Ele contou o seguinte sobre sua ascensão política:

“Eu, antes de entrar na escola, na educação, já começava a me interessar, já participava de reunião, desde que eu tinha 16 anos já entrei nessa vida de acompanhar lideranças. Quando a gente veio do Rio Grande [RS] pra cá, aqui no sul, quem tava mais participando das reuniões era meu pai. Então, como não tinha ninguém pra acompanhar eu sempre acompanhava ele, mesmo não falando nada eu ia lá, sempre escutava. Assim eu vi que a comunidade indígena sofria bastante. Quer dizer, dentro da comunidade, o pessoal que está dentro da comunidade, não sabe o que está acontecendo lá fora em relação à aldeia. Mas quem sai pra fora, para a reunião, pra ouvir as falas de não-índios, percebe que a aldeia está sempre assim, tipo ameaçada, de certa forma. Para mim era muito

difícil, quando entendi a língua não-indígena, quando começava a entender, então, prestava atenção no que eles falavam. Aí sentia que alguém tinha que estar defendendo porque senão não ia dar certo. Como meu pai estava na frente eu sempre acompanhava, daí já me encorajava para falar alguma coisinha e assim fui conhecendo. Então, dessa forma, cheguei a ser liderança.” (Eduardo da Silva, março de 2010)

A fala de Eduardo confirma o argumento de Quezada (2007), de que as posições de trabalho assalariado não geram prestígio político por si só, como pode parecer aos que olham de fora. Se hoje Eduardo representa a aldeia na Comissão Nhemongueta é porque, antes de trabalhar como agente de saneamento ou professor, sentiu motivação para defender os Mbya perante os Brancos e aprendeu a linguagem apropriada para isso.

Então, se a escola produz, de certo ponto de vista, capacidades para liderança, já que os professores são interlocutores privilegiados nos eventos que ocorrem fora da aldeia sobre escola e educação, bem como representam a aldeia diante dos agentes não-guarani desse setor da governamental; olhando de outro ângulo, pode-se dizer que a escola provoca relativa disjunção entre as dimensões política e xamânica. As lideranças juniores não acumulam a sabedoria associada ao jeito de ser que imita as divindades, resultante da experiência de vida, como as lideranças seniores. Além do mais, aqueles que trabalham diariamente, de segunda a sexta-feira, em Marangatu, não comparecem nos rituais de reza, alguns nem mesmo conseguem manter uma roça. Antes de Eduardo, seu irmão Inácio era professor na escola e os dois começaram o curso de formação de professores⁴⁰ juntos. Contudo, Inácio desistiu de ser professor para se dedicar ao aprendizado do xamanismo. Ele comentou algumas vezes que um

⁴⁰ O programa de formação para professores guarani das regiões sul e sudeste do Brasil – Kuaa Mbo'e – reúne 80 estudantes entre Mbya, Nhandéva e Xiripa (Mello, 2007). O último módulo e a formação da primeira turma aconteceu em 2010. O único estudante de Marangatu a completar essa formação foi Eduardo da Silva.

opyta'ĩ não pode sair muito da aldeia, nem falar muito, pois precisa se concentrar para aprender – o que se opõe radicalmente ao que é demandado das lideranças juniores, as quais frequentam reuniões em outros locais com assiduidade.

Por fim, tornar-se liderança junior não corresponde a uma maior autonomia em relação à parentela ou inversão do pólo político em seu interior. Na manutenção das relações de parentesco as capacidades xamânicas predominam. Como comentei antes, agregar parentes em torno de si depende de experiência e domínio de certos conhecimentos que só se adquire com o tempo. Mas hoje, com a prática de uma “política intercultural”, o prestígio político abrange o que está fora da formação social multilocal mbya, isto é, inclui os Brancos.

MODOS DE APRENDER, FAZER E COMER

Antes de examinar as práticas alimentares contemporâneas entre os Mbya de Marangatu, preciso dizer que o milho tem um papel destacado na identidade guarani, sendo o alimento de mais alto valor simbólico para os Mbya, tanto quanto para os Nhandéva e Kaiowa (Schaden, 1974). Em Tekoa Marangatu, as variedades de milho guarani são pouco consumidas, contudo, o plantio anual é feito nas roças familiares, em pequenas quantidades, sobretudo para perpetuar as sementes.

Ressalto que embora vários homens mantenham armadilhas para caça de pequeno porte nos arredores de suas roças e residências, não me pareceu que esse item alimentar goze do mesmo prestígio que o milho. A carne de caça é apreciada pelos Mbya, obviamente, mas não é considerada um alimento imprescindível no consumo diário. Como explicou Geronimo, caça nunca foi “comida principal”. As implicações disso surgem em contraposição ao que Siskind (1973) descreve sobre os Sharanaú, um grupo pano em que a carne, e por

consequência os caçadores experientes, são altamente valorizados pelas mulheres. A autora notou uma disjunção entre produção e consumo de caça, pois a carne crua circulava entre as mulheres afins do caçador, que nem sempre eram corresidentes. A esse desequilíbrio de consumo correspondia uma escassez de mulheres para os homens jovens. Os cultivos mbya, ao contrário, circulam no interior da parentela. Não observei qualquer direção preferencial no trânsito dos produtos da roça, que são dados para afins e consanguíneos, produzindo um efeito de equilíbrio entre a produção da roça e seu consumo. Entre os Mbya, a mobilidade entre as aldeias resolve o problema da escassez de mulheres.

As interdições sobre a carne de grandes animais, presentes na gramática alimentar guarani, fazem com que o consumo de carne de boi e de porco seja bastante reduzido em Marangatu, pois os Mbya creditam efeitos semelhantes aos animais domesticados pelos Brancos e aos animais que vivem na mata. O mais comum nas casas da aldeia é o consumo de carne frango ou peixe.

Atualmente, a maior parte do que é consumido pelos moradores de Marangatu tem como ingredientes os produtos oriundos dos mercados da região. Dos vários produtos consumidos pelos Mbya, como arroz, feijão, macarrão, frango, óleo vegetal, o próprio tabaco, a erva-mate e a farinha de milho, a farinha de trigo é, de longe, o item adquirido em maior quantidade. O trigo representa cerca de 70 a 80% do que se escolhe entre os alimentos disponíveis no comércio, como pude observar quando íamos às compras. Chama atenção a onipresença de preparações feitas de trigo⁴¹ nas casas mbya, por isso dedico espaço a este tema. Meu intuito é descrever a relação culinária, por assim dizer, entre as comidas feitas de milho e de trigo.

O interessante é que quando comecei a levantar o assunto, pois queria saber se havia motivações e qual era a percepção mbya do consumo do trigo, em geral, as pessoas se mostraram surpresas ou

⁴¹ Preciso dizer que não tinha dado o devido valor ao assunto antes de conversar com Laura Pérez Gil (2008, com.pess.) sobre essa paradoxal presença de um forte discurso que valoriza as comidas de milho e o uso sistemático da farinha de trigo, o que ela também notou em aldeias guarani no Paraná.

embaraçadas com minha questão. Entre algumas respostas que ouvi, estão: “é porque hoje acostumou e já gosta mais da comida dos Brancos”; “porque se planta pouco milho”; “porque o fubá comprado é um tipo artificial”. Tive a impressão de ser uma questão um tanto deslocada. De qualquer jeito, essa aparente contradição entre o ideal e o que realmente se faz quando se trata de comida foi algo que me chamou atenção ao longo do período em que estive na aldeia. Se, por um lado, entendia que a farinha do milho produzido na roça familiar, a partir de variedades das sementes guarani, é muito diferente do fubá adquirido no mercado, por outro lado, a farinha de trigo me parecia tão artificial quanto a farinha de milho processada fora da aldeia. Além disso, nunca ouvi queixas sobre a qualidade do feijão que é doado pela FUNAI ou comprado nos mercados, uma vez que este alimento, muito consumido até hoje, também está entre os cultivos dados pelas divindades aos Guarani.

Alguns dos moradores mais velhos, homens e mulheres, foram orientados por seus pais e avós a trabalharem quando jovens para os Brancos. Apesar do acesso ao trabalho remunerado e da possibilidade de comprar mantimentos em mercados, segundo os relatos dos Mbya, há uns 30 anos atrás os itens forâneos não eram consumidos com regularidade nas aldeias onde viviam. Mesmo o sal era usado com parcimônia. Até hoje existe um forte antagonismo dos mais velhos à comida dos Brancos, porém agora muito mais no nível do discurso, já que eles mesmos acabam sem alternativa que não comer o que têm disponível. Dizem que agora os xamãs não são tão poderosos como no passado porque comem muito a comida dos Brancos. E que seus antepassados eram mais longevos, quando só consumiam a comida mbya.

Vou explorar, então, algumas idéias que brotaram à medida que fiquei observando a forma como os Mbya de Marangatu preparam e consomem os alimentos, a qual sugere um modo de guaranização dos artefatos jurua. Quero dizer, os produtos processados adquiridos nos mercados, ao final, se tornam algo bem próximo da comida mbya, seja pelo modo de preparo singular, seja pelo nome guarani que recebem ou pela transferência de tabus aplicados, antigamente, aos produtos

resultantes da economia de subsistência. Essas restrições alimentares são, basicamente, a não inclusão de sal ou açúcar nas comidas, bem como a evitação das carnes de boi, porco e seus subprodutos, como o leite, queijo, mortadela, banha etc.

Não que os Mbya deixem de fazer uma diferença entre sua comida – que vem da roça e da mata – e a comida dos brancos, enlatada, empacotada e “com muitos químicos”. Essa afirmação de uma comida própria como expressão de identidade já foi observada por vários antropólogos. Mas, de fato, a comida preparada diariamente nas casas da aldeia não se assemelha à comida regional ou local, mas segue as técnicas culinárias mbya. Entretanto, o que é consumido diariamente em Marangatu inclui, em grande parte do ano, não somente o que as mulheres preparam em seus conjuntos residenciais, mas também a merenda da escola, o que acrescenta uma outra variante às práticas alimentares, pois na escola, considerada um espaço jurua, as merendas tendem a se aproximar muito mais da comida jurua. Situação similar a que encontrei em Tey’ikue⁴². Retomaremos esse ponto adiante.

TRANSMISSÃO E CIRCULAÇÃO DOS SABERES CULINÁRIOS

Embasada nos relatos de algumas mulheres explicando como aprenderam a cozinhar, vou tratar da transmissão dos conhecimentos culinários como um tipo de saber que circula entre as mulheres mbya, tanto quanto entre estas e algumas mulheres não-guarani. O argumento de fundo é que os Mbya de Marangatu são parte de uma rede de relações que inclui não apenas diversas aldeias guarani, mas também certas pessoas não-guarani do entorno local e regional, algumas das quais são tornadas Guarani por meio da nomeação.

⁴² Em um levantamento nas escolas da reserva de Caarapó, em 2007, observamos que as merendas eram café com leite ou achocolatado ou suco artificial, acompanhados de pão ou bolachas. No almoço geralmente tinham arroz, feijão e algum tipo de carne e legumes.

Relações de amizade, econômicas e terapêuticas inserem o grupo local no entorno social não-guarani. Além das relações mediadas pelo trabalho ou atividades recreativas, anteriormente pontuadas no texto, alguns moradores do entorno procuram os Mbya para tratamentos de saúde. Uma das primeiras relações que seu Augusto fez nas vizinhanças foi com um homem que sofria da coluna e não queria ser operado, por isso lhe pediu um remédio. Seu Augusto fez uma garrafada e orientou o vizinho a usar com fé. O mal da coluna foi curado e desde então são amigos. A própria técnica de enfermagem da FUNASA, que trabalha no posto de saúde de Marangatu e não é Guarani, tratou-se várias vezes com o casal Mario e Ana enquanto permaneci na aldeia. Ademais, há os vínculos com agentes de órgãos governamentais e não-governamentais, de instituições de ensino e religiosas, entre outros. Com esta afirmação não estou negando a existência de redes sociais amplas envolvendo diferentes povos ameríndios no passado, nem privilegiando a posição ou agência dos Brancos.

Como atesta a literatura, historicamente, as redes de relações multiétnicas sofreram rupturas e reordenamentos com o evento da conquista no continente sul-americano (Metraux, 1948; Santos e Barclay, 1994). O fato novo, para mim, é que o atual contexto jurídico brasileiro ajudou a demarcar a reconfiguração das redes de relações às quais os Mbya fazem parte. Essa rede ampla em que eles se inserem é de importância central na contemporaneidade, visto que permite, entre outras coisas, a circulação dos mais diversos conhecimentos, necessários à vida nas aldeias com as peculiaridades do presente.

Cada vez que eu tocava no assunto da proximidade dos Brancos com os Mbya que moram em Tekoa Marangatu, eles me davam a idéia de uma continuidade, de que isso foi também assim, com seus pais, avós e bisavós. Dona Maria explicou, certa vez, que no começo, uma mulher teve gêmeos. Quando nasceram esses irmãos, um deles foi viver no campo, dando origem aos paraguaios, e o que foi viver no mato originou o povo guarani. Se compararmos as características geográficas do sul do América do Sul com as da região amazônica, podemos notar que não existem barreiras ou limites geográficos de

grande magnitude na parte do território por onde há séculos circulam os Mbya. Considerando sua índole pacífica, ao menos no que diz respeito à história recente (Ladeira, 2007; Assis e Garlet, 2004), pode-se supor uma longa experiência de contato com europeus e africanos, que chegaram ou foram trazidos para habitar o sul do continente⁴³. No entanto, a diferença é que no tempo dos antepassados esses outros não-guarani viviam mais afastados, ou melhor, os Mbya estavam no mato. Não sei dizer exatamente quando esse “viver no mato” se inviabilizou⁴⁴, mas acompanhei, nas últimas décadas, a privatização e ocupação massiva das áreas verdes no litoral catarinense. O que importa destacar aqui é que, segundo os relatos dos Mbya, mesmo quando não precisavam conviver tão intensamente com os Brancos eles mantinham alianças com os certos moradores do entorno local, para quem trabalhavam ou vendiam seus produtos. Como bem expressou Mendes da Silva (2007), o contato em si nunca constituiu um problema, o problema é quando a presença dos Brancos cria uma barreira à mobilidade.

Dona Maria, que tem 72 anos, lembra que quando era menina, sua família vivia do que produzia. Trocavam ou vendiam certos produtos, como víveres, artesanato e peles de animais para aquisição de ferramentas de metal, tecidos, sal e alguma outra necessidade. Mas a comida vinha basicamente de sua própria produção. Marcelino, irmão mais velho de Maria, disse que quando era criança os mais velhos não os permitiam comer coisas enlatadas e da cidade, pois

⁴³ Na verdade é uma situação bem mais complexa, se considerarmos as relações com outros povos autóctones e com os jesuítas. Não estou me propondo a localizar os Guarani na história, o que seria um trabalho à parte. No entanto, sei que existe um vácuo na literatura sobre os Guarani, que vai do fim das missões jesuíticas até fins do século XIX (veja Monteiro, 1992).

⁴⁴ Assis e Garlet (2004, p.47) indicam a década de 1960 como o marco de expansão da fronteira agrícola no sul e sudeste do Brasil. Mendes da Silva (2007), todavia, afirma que no oeste paranaense a situação era desoladora já na década de 1950. Além disso, há o problema do deflorestamento. Segundo Oliveira (2009), conforme dados de Klein, a exploração madeireira no território catarinense produziu uma redução drástica da cobertura vegetal, de aproximadamente 79% de floresta original/área em 1912 para um pouco mais de 16% no ano 2000.

afirmavam que essas comidas enfraqueciam as crianças. Esse aspecto mudou radicalmente, pois toda a vez que vão à cidade as crianças ganham guloseimas, salgadinhos e refrigerantes. Em geral, os adultos costumam comprar na cidade comida pronta para si também, refrigerantes, salgadinhos, picolés etc. Certo dia, Mario se negou a levar um dos netos que queria acompanhar-nos ao mercado, dizendo depois que não podia gastar o dinheiro que tinha para as compras com lanche para o menino. Cada vez que uma criança pede algum tipo de comida, em qualquer contexto, os pais e avós se esforçam para satisfazer-lhe a vontade. É o mesmo em Tey'ikue.

As idas aos núcleos urbanos se transformaram inclusive em jogo infantil. Em sua etnografia sobre as crianças da aldeia de Biguaçu, Santana de Oliveira (2004, p.96-97) cita a brincadeira que viu no pátio da escola, conhecida como “mercadinho”, na qual as crianças fazem um balcão improvisado, onde umas compram e outras vendem. Munidas de folhas de árvore, que fazem as vezes de dinheiro, as crianças chegam no balcão e pedem caramelos, refrigerantes, chicletes...

Feitas essas considerações mais gerais, volto-me à circulação dos saberes culinários. Para aprender a cozinhar as meninas precisam demonstrar interesse pelas artes culinárias. Aliás, todo o tipo de transmissão de saberes segue essa mesma dinâmica, uma pessoa com mais experiência ensina a um jovem sobre plantas e animais da mata, sobre as histórias dos antigos, a confeccionar artesanatos, a preparar substâncias para feitiço amoroso, a cantar e tocar, tudo o mais, à medida que o menino ou a menina busca esse conhecimento⁴⁵. Em geral, isso se inicia de forma mais sistemática entre sete e nove anos de idade.

Iliana contou que um dia, quando tinha uns 11 anos de idade, resolveu fazer um pão de trigo, depois de muitas vezes observar como sua avó fazia. Começou a misturar água morna com fermento numa

⁴⁵ A exceção é o período de reclusão das mulheres, ainda em voga, quando a aprendizagem intensiva das tarefas femininas, do comportamento verbal e do respeito aos mais velhos é compulsória. Os meninos mbya também passam por uma fase de aprendizagem no período de transição para a vida adulta, mas não ficam reclusos.

bacia por conta própria, quando chegou sua avó e foi ensinando o que deveria ser feito, falou das medidas de cada ingrediente e que tudo era feito com medidas. Essas lições de culinária se repetiram por umas duas semanas até que sua avó considerou que Iliana já tinha aprendido. Por ter aprendido a fazer pão caseiro com sua avó, até hoje ela prepara o pão de um jeito diferente de sua mãe, que começa com a medida de trigo e coloca a água por último. Apesar de uma tendência de aprender com a mãe ou uma das avós, o aprendizado pode se construir no âmbito de várias relações, não se transmite somente por linhas de parentesco consanguíneo. No caso de Iliana, ela aprendeu seu repertório culinário com a avó materna, com a mãe e com a sogra, mãe de seu segundo marido. Isso vai depender, acima de tudo, do pertencimento ou vínculo mais forte da menina ou jovem esposa à determinada parentela, associado ao local de residência, o que pode variar muito ao longo da vida. Há também situações em que os pais se separam e a menina é adotada pelos avós, pela nova esposa do pai ou por outro parente. Além do mais, mesmo com a regra de residência uxorilocal no início do casamento, nem sempre acontece assim, e a mulher tanto poderá morar com sua família quanto com a família do esposo.

Ana ensinou para sua filha adotiva tudo o que aprendeu com a própria mãe, pois mesmo casada Patricia sempre morou com Ana. Atualmente Patrícia está separada e vive com seus quatro filhos junto com os pais e irmãos menores. Ela e Ana se alternam no fazer a comida, quando não trabalham juntas. Além das preparações usadas no cotidiano, Patrícia aprendeu a fazer também as comidas de milho. Ana dá muito valor a esse ensinamento e é uma das raras mulheres em Marangatu que tem um pilão para socar o milho. Ela e Mario, seu marido, formam um casal xamânico e ela é uma das mulheres que acompanha as atividades dirigidas às crianças na escola, creio que pelo tipo de saberes que domina e por falar português razoavelmente. Quando Ana me chamou para vê-la fazer o *hu'ï*, uma farofa de milho e amendoim pilados, Patrícia ajudou-a a socar os grãos, a parte mais trabalhosa e difícil do preparo. Pilar sem espalhar o conteúdo para

fora requer muita habilidade, como constatei ao tentar assumir a tarefa.

Por sua vez, a mãe de Iliana, dona Tereza, contou que aprendeu alguma coisa da culinária com sua mãe, porém, quando ela era menina, sua mãe era uma parteira reconhecida na região de Ibirama. A mãe de sua mãe, que morou com eles na aldeia, morreu quando ela era bem jovem, por isso não aprendeu muito com sua avó. Pelo fato de sua mãe passar muito tempo ausente, atendendo partos fora da aldeia, Tereza, que tinha em torno de 10 anos de idade, era quem ficava responsável por preparar a comida da família nessas ocasiões. Disse que foi por isso que um pouco aprendeu com sua mãe, mas também por iniciativa própria, tentativa e erro. Poucos anos mais tarde, dona Tereza começou a trabalhar com os colonos⁴⁶. Foi assim, na casa da mulher onde trabalhou, que aprendeu a fazer pão caseiro, bolos e outras preparações de trigo.

Arrisco dizer que este tipo de experimentação tentativa é um dos modos característicos da aprendizagem mbya e ocorre com diversos tipos de saberes. Lembro de uma conversa com Ronaldo, a partir de uma entrevista que me ajudava a traduzir, em que ele afirmou que entre os Guarani não tem experimentação. Devo ter feito uma expressão de incredulidade. – “É que todo tipo de remédios e comidas foram ensinados diretamente por Deus através do *xeramoï*”, explicou ele. Depois, pensando no que disseram as mulheres sobre a forma como aprenderam a cozinhar, liguei esse comentário de Ronaldo ao dado que a possibilidade de experimentar não está tanto nas matérias-primas e suas inovações. De acordo com Noelli (1999, p.144), os Guarani transportaram um “pacote básico” com suas plantas úteis nas regiões que desbravaram e têm relativa autonomia em relação aos recursos ambientais. Sugiro assim que a experimentação está muito mais no processo, no engajamento em aprender a partir da observação, na ação de descobrir sozinho(a) que guarda alguma semelhança com a irrupção da primeira deidade mbya, Nhanderu Tenonde, por autodesdobramento (Cadogan, 1997).

⁴⁶ Os três casais cabeça de parentela com quem conversei mais em Marangatu se referiam aos moradores do entorno, em sua mocidade, como colonos.

A construção de um repertório culinário mais amplo não é estanque. Algumas mulheres vão observando os detalhes do fazer, aprendem e ensinam, trocam experiências e incorporam novas formas de preparar comida das mulheres que costumam visitar. Embora nem todas tenham aprendido a fazer as comidas de trigo com mulheres não-guarani, esse saber circula entre as mulheres mbya que convivem na aldeia e, imagino, mesmo entre as que se visitam em outras aldeias. Eu mesma me vi envolvida nessa rede quando fui convidada a preparar uma salada de batatas com maionese em uma festa. Iliana e dona Tereza, as anfitriãs, já conheciam a maneira de fazer e me ofereceram todos os ingredientes necessários, no entanto, mesmo ocupadas com outras tarefas, ficaram atentas à forma como eu preparei a salada, questionando-me sobre os detalhes do preparo que fiz de maneira diferente da delas. Como as mulheres da aldeia cozinham juntas com alguma frequência, para os mutirões e para as festas comunitárias⁴⁷, os momentos de troca de experiências sobre a culinária acontecem com certa regularidade entre as mulheres que moram no mesmo local.

MILHO *VERSUS* TRIGO

Como falei antes, atualmente não é possível viver apenas dos produtos da roça e do mato (caça e coleta), pois o montante de recursos ambientais dentro da aldeia é exíguo e, além disso, o estilo de viver dos Mbya já é outro. Mesmo assim os moradores de Marangatu seguem explorando o lugar onde vivem. No entorno, conhecem todas as mercearias, mercados e vendas onde possam adquirir o que precisam. Isso poderia ser óbvio quando pensamos na disposição do

⁴⁷ Refiro-me a festas que envolvem a escola ou visitas interaldeias que incluem grande número de pessoas, ambos eventos que ocorrem em Marangatu. Nesses casos a comida é preparada por um grupo de mulheres, não necessariamente parentes próximas. Nas festas de aniversário, tipo de evento comum, as mulheres que preparam a comida são da mesma parentela.

comércio em um núcleo urbano, mas na zona rural em que se encontra a aldeia, esse dado não é evidente. Vários pequenos comerciantes fazem o negócio em sua própria casa, sem afixar placas ou sinalizar seu ponto de venda, de forma que eu só tomei conhecimento desses estabelecimentos por intermédio dos Mbya. Acompanhando as compras também percebi que não há motivo de ordem econômica a definir essa preferência pelo trigo, já que um quilo de fubá de milho, na região, é mais barato ou custa o mesmo que um quilo de farinha de trigo.

Ao longo do ano é raro ver as comidas de milho nas casas. Com exceção do período da colheita, a forma mais comum de consumir milho é uma farofa que geralmente acompanha o feijão cozido. Os bolinhos fritos de trigo (*xipa*) acompanhados de café preto são um tipo de refeição bem comum, como também o feijão preto cozido acompanhado de arroz, macarrão, farofa de trigo (*revíro*) ou milho (*rorá*), ou uma combinação dessas preparações. O café tornou-se um item fundamental que acompanha todas as refeições, especialmente no inverno. No verão há quem prefira refrigerantes ou sucos. Parece-me que carne de frango é o tipo de carne mais consumido em Marangatu, porém, grande parte das vezes as refeições são compostas somente por vegetais. Curiosamente, nunca vi alguém comendo preparações de trigo e de milho ao mesmo tempo, o que para mim indica uma associação entre esses dois itens, da mesma forma como não se usa comer carne de peixe e de caça numa mesma refeição. Resolvi, então, comparar a estrutura culinária das preparações feitas de milho e de trigo, com a intenção de tentar uma aproximação da relação entre esses dois ingredientes e as relações entre os próprios Mbya e os Brancos. As preparações que comento a seguir não esgotam o repertório culinário mbya, mas foram as mais observadas ou relatadas.

| Nome/ Ingrediente principal | Técnicas de preparo | Tipo de cocção | Produto final | Observações |
|--|--|---|--------------------------------------|---|
| 1. <i>MBYTTA</i> milho | 1. descascar e ralor o milho verde; consistência semilíquida 2. despejar em folhas de caeté | Assado nas cinzas do fogo de chão OU com brasa em cima e em baixo da panela | bolo ou pamonha | A cada ano devem ser confeccionados por cada família, com as primitivas da roça, e batizados na casa de reza. |
| 2. <i>KAGUJY</i> milho | 1. produção de farinha fina 2. agregar água e fazer bolinhas p/ cozinhar 3. mastigar as porções de massa, cuspir e misturar à água | Cozido em água sobre o fogo, numa panela | líquido espesso para beber | Bebida feita apenas com milho guarani entre os Mbya. Pode ser preparada sem a última etapa como uma bebida sem fermentação. |
| 3. <i>MBALPY</i> milho | 1. produção de farinha fina 2. despejar farinha no caldo de caça, frango ou água quentes | Cozido em água sobre o fogo, numa panela | mingau ou polenta | Também nomeia mingaus, sopas e quaisquer preparações dos brancos de consistência cremosa. |
| 4. <i>MBEJU</i> milho | 1. produção de farinha fina 2. agregar água morna p/ hidratar a farinha 3. moldar discos | Assado sobre o fogo em uma panela ou chapala | broa achatada em forma de disco | Incomum na rotina alimentar. |
| 5. <i>MBOJAPE</i> milho | 1. produção de farinha fina 2. agregar água morna 3. amassar a consistência pastosa 4. moldar rolinhos | Assado nas cinzas do fogo de chão | bolo ou pão | Não tão comum quanto o <i>xypa</i> no dia-a-dia. |
| 6. <i>MBOJAPE</i> trigo | 1. agregar água morna (sal) 2. amassar a consistência pastosa 3. moldar rolinhos | Assado nas cinzas do fogo de chão | bolo ou pão | O pão de trigo caseiro é também denominado <i>mbojape vya</i> . |
| 7. <i>JOPAMA</i> feijão e milho | 1. preparar o feijão cozido em água 2. acrescentar o resíduo da farinha de milho e cozinhar junto | Assado sobre o fogo em uma panela | sopa ou ensopado | Comunmente é feito com feijão e arroz nas aldeias que comêci. |
| 8. <i>HUY</i> milho e amendoim | 1. torrar milho e amendoim separadamente em panela com cinzas 2. pilar juntos os dois ingredientes | Assado com cinzas sobre o fogo, em panela | tipo de farofa | Pode ser preparada só com milho. O milho deve estar quase maduro, mas não seco. |
| 9. <i>RORA</i> milho | 1. produção de farinha 2. agregar água morna e óleo p/ hidratar a farinha | Assado sobre o fogo em uma panela | tipo de farofa | A preparação de milho mais consumida nos períodos em que passai na aldeia |
| 10. <i>REYIRO</i> trigo | 1. agregar água morna; massa consistente e não homogênea 2. fritar em óleo, misturar, fica floculado | Assado sobre o fogo em uma panela | tipo de farofa | Acompanha feijão, ovos, carne ou consumido puro com café. |
| 11. <i>XIPA</i> trigo | 1. agregar água e óleo (leite; ovos; fubá; sal ou açúcar) 2. misturar a consistência semilíquida | Frito em óleo sobre o fogo, em panela ou frigideira | bolinhos achatados em forma de disco | Uma das comidas mais comuns nos períodos que passai na aldeia |

Algumas comidas que vi serem feitas em Marangatu não foram incluídas na Tabela 1. O milho verde, em espiga, é consumido assado diretamente sobre as brasas ou cozido na água, mas não incluí estes modos de fazer na tabela porque estou comparando farináceos e, nesse caso, não há termo de comparação. As duas maneiras de preparar o milho inteiro, cozinhar em água e assar nas brasas, são comumente utilizadas para preparar batata doce e aipim, tanto pelos Mbya quanto pelos Kaiowa e Guarani.

As mulheres kaiowa comentaram de uma variedade de feijão com vagem comprida que usavam assar ainda verde nas brasas, da mesma maneira que faziam com o milho. Não se prepara a farinha de mandioca em Marangatu e nenhum de meus interlocutores mencionou seu fabrico, ao contrário do que observou Cherobim (1986, p.107) nas aldeias do litoral paulista, na década de 1980.

Também não aparecem na tabela os pães de trigo caseiros e bolos, feitos por algumas das melhores cozinheiras da aldeia, pois as mulheres mbya reproduzem os mesmos ingredientes e modo de fazer das mulheres não-guarani, assam em forno a gás ou a lenha, não no fogo de chão, enfim, são as preparações de trigo que mais se distanciam da culinária mbya. Das onze preparações listadas, não tive oportunidade de ver o preparo de *kaguijy*, *avaxi mbojape*, *jopara* e *avaxi mbaipy*.

Antes de analisar as preparações propriamente ditas, comentarei brevemente sobre a produção de farinha de milho, pois como a tabela acima explicita, a farinha é o ingrediente básico da maioria das preparações de milho entre os Mbya. Conforme Noelli (2010, com.pess.), as variedades de milho duro são as preferidas para preparar farinha, enquanto as de grão mole são mais usadas ainda verdes, no preparo de mingaus e bebidas. Fabricar farinha não é uma prática vigente em Marangatu, pois não há excedentes na produção de milho guarani nas roças. A limitada produção desse cultivo é usada antes de amadurecer ou guardada para o próximo ano. No começo de 2010 a maior parte do milho colhido foi o milho tupi (sementes

híbridas distribuídas pela FUNAI) plantado na roça coletiva. Mais da metade da safra foi consumida como milho verde e, depois que amadureceram as espigas, disseram que o milho seria estocado para alimentar as galinhas. Encerrei a pesquisa antes que pudesse acompanhar o destino do milho maduro. Houve anos que os moradores da aldeia levaram a colheita de milho num moinho da região, para obter a farinha pagando com o próprio produto, o que não aconteceu mais.

Ainda que o consumo de comidas feitas de milho não seja exorbitante, a imagem que se cria quando os Mbya falam do milho evoca sempre a abundância. Ao inverso, o período do ano por volta do mês de outubro, quando nunca há milho, é conhecido como *karuvai*⁴⁸ (Müller, 1989; Reed, 1995; Ladeira, 2008), tempo de comer mal, de escassez.

A fartura das roças era o mote para o consumo da carne de grandes animais e, além disso, o milho é imprescindível para a realização do ritual mais importante, o *nhemongarai*. Segundo contam, no passado distante, nos anos em que o clima estava favorável ao cultivo do milho, era possível estocar boa quantidade de espigas maduras e produzir farinha ao longo de vários meses. O milho debulhado era deixado de molho na véspera e socado pelas mulheres de manhã cedo. Depois de triturado o milho era tostado e passado numa peneira, para se conseguir uma farinha fina, que era guardada em um grande pote de cerâmica. As meninas começavam a assumir a tarefa de pilar o milho e preparar a farinha logo após o primeiro período de reclusão, uma habilidade essencial que indicava uma mulher apta para o casamento.

Landa e Noelli (1997) comparam receitas compiladas por Ruiz de Montoya, Gatti e Martínez-Crovetto para identificar modos de fazer e ingredientes empregados na dieta guarani. Eles concluem que os vegetais são o principal elemento da dieta e que o ingrediente mais frequente nas receitas é o milho. Landa e Noelli afirmam, conforme

⁴⁸ Alguns autores registraram uma série de alimentos alternativos consumidos apenas no período anual de escassez pelos Mbya, entre os quais destaco a fécula da palmeira pindó que, segundo Clastres (1995), é um alimento básico entre os Guayaki.

os dados dos três autores, que a forma de uso mais comum é o preparo da comida a partir de grãos de milho moídos, ficando o fabrico de farinha na segunda posição. Porém, não explicitam se os grãos moídos se referem ao milho verde, ao milho seco pilado ou ao seu resíduo depois de peneirado.

Eu vi dois tipos de pilão (*angu'a*) nas aldeias guarani onde estive: um vertical, em que trabalha uma mulher por vez, e outro horizontal, que permite duas mulheres sentarem uma de frente para a outra e trabalharem juntas. Os Kaiowa dizem que, de preferência, o pilão deve ser cavado em madeira de cedro, mas os Mbya falaram apenas que é preciso uma madeira dura que resista ao trabalho de pilar. Disseram que também utilizavam monjolos para fabricar farinha. Seu Augusto comentou comigo que seria possível montar um monjolo no riacho que atravessa aldeia, pois o volume de águas é suficiente para socar o milho. Em Marangatu, quando procurei, encontrei só dois pilões. Uma mulher tem um pilão vertical e outra um pilão horizontal. Quando mulheres de outras casas querem socar milho, amendoim, coquinho de pindó (*Arecrastum romanzoffiana*) ou outro, emprestam o pilão ou pedem que a dona do pilão prepare a comida, oferecendo uma parte à mesma.

Um dado significativo é a homogeneidade no tempo e no espaço dos modos de preparar o milho entre os subgrupos guarani. É possível encontrar, dispersos na literatura sobre os Guarani que compreende os últimos cem anos, várias descrições sintéticas sobre o modo de fazer e os nomes das comidas de milho. Confrontei algumas receitas publicadas décadas atrás com as preparações que observei em Marangatu e a semelhança é considerável. Landa e Noelli (1997) notaram o mesmo quando compararam dados contemporâneos àqueles de Ruiz de Montoya.

Sobre as preparações que aparecem listadas no quadro, preciso dizer que muitas vezes a bebida de milho, o *kaguijy*, não era incluída no rol das comidas feitas de milho quando conversava com os moradores de Marangatu, creio que por ser uma bebida sagrada e secreta para os Mbya. Já comentei que o pessoal de Marangatu não me abriu todo o campo de investigação, mantendo uma área eclipsada,

justamente a parte relacionada ao que eles identificam como a sua religião. Não que o tema tenha se tornado impenetrável, pois é matéria do dia-a-dia na aldeia, porém não contei com exegeses pormenorizadas e observações livres. O grosso das informações que disponho veio da pesquisa entre os Kaiowa, para quem falar como a bebida de milho (*kāgui*) é preparada e consumida não é tabu. Pode mesmo experimentá-la em algumas ocasiões.

Em Mato Grosso do Sul, a chicha⁴⁹, como é conhecida bebida de milho na região, até hoje é bastante consumida pelos Kaiowa e Guarani mais velhos que vivem em Tey'ikue, porém, comumente no âmbito familiar, já que nas festas tomam cachaça ou outras bebidas alcoólicas. O que as mulheres ainda fazem é uma bebida não fermentada com saliva, comumente preparada com fubá. A maioria delas adoça esse mingau ralo com açúcar, o qual poderá ser consumido ao longo de vários dias, sofrendo leve fermentação à medida que o tempo passa. No passado a chicha doce era produzida com o milho proveniente das roças, adoçada com mel ou caldo de cana, às vezes misturada com massa de batata doce, e consumida por toda família no dia-a-dia, sendo considerada pelos Kaiowa e Guarani o alimento básico das crianças pequenas após o desmame⁵⁰. Entre os Mbya, ouvi dizer que a bebida feita de milho é comida boa especialmente para os velhos.

Se compreendi as explicações oferecidas, o preparo da chicha fermentada começa pela confecção de uma massa de milho triturado, seja verde ou seco. O milho moído é previamente peneirado e após retirar os resíduos maiores resta uma farinha fina ou um líquido espesso. A variedade de milho guarani mais apreciada para confecção da bebida entre os Kaiowa é um tipo de milho branco de grão mole (*avati morōtī*), raro de encontrar em Tey'ikue nos dias atuais. Depois,

⁴⁹ Chicha é uma palavra quéchua para a bebida de milho. Em Tey'ikue usam esse termo quando falam português ou dizem *kāgui* em Kaiowa. Os moradores de Marangatu, contudo, não utilizam a palavra chicha, falam *kaguijy* ou bebida do milho.

⁵⁰ As mulheres tupinambá preparam uma bebida de aipim – a giroba –, que no passado era fermentada pela mastigação, considerada o alimento ideal para o desmame (Viegas, 2006, p.165), à semelhança da chicha de milho para os Kaiowa.

o milho já triturado é bem cozido. Com essa massa de milho são feitas bolinhas e colocadas dentro de um recipiente com água fria. Meninas pré-púberes, com idade ao redor de 12 ou 13 anos, idealmente virgens, são encarregadas de mastigar as porções de massa. Entre os Mbya é o *karai* quem escolhe a menina que vai fazer fermentar a massa de milho. A massa, após mastigada, é devolvida ao recipiente, desmanchada na água com as mãos e deixada fermentar. Os Kaiowa dizem que essa bebida “feita na boca” fica muito doce e que agora não se faz mais esse tipo de chicha em Te’yikue. Para as festas, colocavam a bebida num grande cocho de madeira de cedro e deixavam pelo menos três dias fermentando, coberto com folhas de bananeira. Quando era feita com o milho verde, a chicha sempre precisava ser batizada. Antes de oferecer aos convidados, vários rezadores se colocavam ao redor do cocho e batizavam a chicha, para não fazer mal e não embriagar.

Além do milho, outros ingredientes são utilizados no preparo de chicha. Entre os Mbya se faz uma bebida similar de batata doce, disseram os moradores de Marangatu. Schaden (1963) se refere a um cauim de mel usado nos rituais pelos Mbya que viviam no litoral paulista. Em Te’yikue falaram também de uma bebida similar feita de mandioca, não fermentada, e de um tipo de chicha feito de guavira, que consumiam no passado.

Tanto para os Mbya quanto para os Kaiowa e Guarani, a bebida de milho é a comida do xamã por excelência. Ela é refrescante; limpa o corpo e a garganta, por isso melhora o desempenho no canto; afrouxa os joelhos, é boa para dançar; e, não embriaga, deixa a pessoa alegre. Alberto Medina, um velho mbya do Paraguai, ao falar do *kaguijy*, sublinha que a bebida de milho é para “*los portadores de la vara que escuchan bien*” (Cadogan, 1971, p.92), os xamãs, porque eles têm a boca amarga pelo fumo ritual. Por meio do consumo alternado, o amargo do tabaco se equilibra com o doce da bebida de milho.

Cadogan (1992, p.82) assevera que a bebida de milho mastigada não faz parte do repertório culinário mbya, os quais preparavam somente a versão cozida (*mazamorra*). No entanto, segundo ele, aqueles Mbya que vivem junto aos Xiripa acabaram por adotar a

bebida fermentada. Em Marangatu disseram-me que “o *kauí* é de outra tribo”, mas algumas pessoas me explicaram como fazer a bebida mastigada. A adoção dessa receita parece ter acontecido no sul do Brasil, de acordo com Litaiff (2010, com.pess.), onde os Mbya preparam as duas versões da bebida de milho, a cozida e a fermentada. O que um visitante guarani em Marangatu referiu, respectivamente, como um tipo de *kaguijy* usado como comida e outro feito para as cerimônias.

Comparando as demais preparações de milho em análise, nota-se, além do alto grau de sofisticação culinária, que a base comum é uma massa de milho. Quando o milho é fresco, a massa é a própria polpa dos grãos ralados, que tem consistência semilíquida, como quando se prepara o *mbyta*. Quando a preparação é feita de farinha, água é acrescentada para hidratar a mistura, adquirindo consistência mais ou menos pastosa. Dependendo do jeito de assar o que resulta é *rora*, *mbeju* ou *mbojape*.

Segundo a técnica de cozimento, além das receitas em que a farinha de milho é cozida em água (*mbaipy* e *kaguijy*), as demais se dividem em assado diretamente sob as cinzas quentes, no chão (*mbojape* e *mbyta*), ou assado sobre o fogo, em um recipiente (*mbeju*, *rora*, *hu'i* e *mbyta*). Pensar sobre técnicas culinárias nos leva, logicamente, ao esquema proposto por Lévi-Strauss (1968) em *O Triângulo Culinário*. Neste breve artigo, o autor identifica o assado e o fervido como as principais modalidades de cozimento, o que equivale ao destaque dado pelos Mbya aos bolinhos assados nas brasas e à bebida de milho. Esses são alimentos feitos de milho para consumo ritual. Claude Lévi-Strauss associa a posição do cru à esfera da natureza e ao masculino, em contraposição a posição do cozido, associada à esfera da cultura e ao feminino, imputando ao podre uma posição intermediária. Se nos detivermos nos modos de transformar o milho em comida, temos que a farinha de milho ocupa a posição do cozido. Esta é confeccionada com o milho seco pelo calor do sol, lentamente, o que por si só pode ser considerado um modo de cozimento (Montardo, 2009, p.247). Pensar em termos de um gradiente, que vai do menos elaborado (como as espigas assadas

inteiras, bem como outros cultivos preparados desse modo) ao mais elaborado, corrobora esta posição, já que o fabrico de farinha nada mais é do que a desagregação do milho em partes mínimas que serão tostadas ao fogo, sofrendo cozimento homogêneo e profundo. No pólo cozido, a farinha de milho representa a versatilidade e a abundância.

Quase todas as técnicas culinárias *mbya* podem ser empregadas indistintamente para o preparo de carnes e cultivos, mesmo que algumas sejam mais usadas para um ou outro tipo de alimento. Por exemplo, pequenos animais podem ser assados inteiros, com a pele, sobre as brasas (Müller, 1989), da mesma forma que se preparam batata doce, aipim e milho. Também o cozimento em água se usa para produtos da roça, caça e pescado. Por outro lado, os assados em espeto, forma usual de fazer porções de caça, aves e peixes, é igualmente uma forma de preparo de bolo de milho (Cadogan, 1992; Miró Ibars, 2001), bem como de uma variedade de milho com espiga longa, a qual é assada inteira (Felipim, 2001). A técnica de assar com fogo embaixo e em cima da comida, que se usa para fazer o *mbyta*, também era empregada quando havia grande quantidade de caça ou peixe, mas para tanto é preciso ter muita lenha, um impedimento no presente. Cava-se um buraco no chão, faz-se um fogo bem grande e quando restarem somente as brasas, estas são cobertas com folhas de bananeira. Em cima dessa cama de folhas são colocadas porções de carne ou peixe, sem sal, às vezes abóboras e bananas. Tudo é coberto com mais folhas, depois com terra e, finalmente, faz-se nova fogueira em cima. Dessa maneira a comida ficava assando de um dia para o outro. Enfim, o moqueado era usado somente para estocar o que provinha de caçaria ou pescaria farta. Já não se usa moquear porque há várias geladeiras na aldeia e escassez de animais. Agora, as formas de preparos mais comuns para carnes, em geral, são os guisados no dia-a-dia e os assados em espetos ou grelha de bambu que se faz nas festas.

Voltemos às receitas elencadas na Tabela 1. O *mbyta* foi preparado algumas vezes, em várias casas, principalmente com o milho verde retirado da roça coletiva no mês de fevereiro. Para fazer o bolo de milho verde, as espigas são descascadas e limpas por uma

mulher, auxiliada por um grupo de crianças (meninas e meninos) da família. Não são usados instrumentos cortantes nessa tarefa, nem na colheita. Tudo é feito cuidadosamente com as mãos. O ralador é uma meia lata perfurada com pregos, usado somente para esse fim. Depois a massa de milho ralado é despejada em envelopes feitos de folha de caeté (*peguaó*). Fazer os envelopes também requer muita habilidade, pois não é fácil dobrar as folhas sem rasgá-las, é preciso quebrar delicadamente as nervuras. O recipiente da massa pode ser também a casca do próprio milho ou uma panela. Quando o *mbyta* é feito em folhas, a porção de massa é embrulhada, amarrada e colocada entre as de cinzas quentes, previamente apartadas do fogo. Para deixar as cinzas aquecidas o suficiente, faz-se um fogo grande. Para um bolo maior, como na foto a seguir, a panela é forrada com folhas, onde a massa é despejada e depois coberta com mais folhas. Nesse caso, além das brasas que estão embaixo, algumas brasas e um pouco de cinzas quentes são postas sobre as folhas, por cima da panela.

Dona Tereza, que assou *avaxi mbyta* para eu ver, disse que o bolo feito de milho guarani é mais gostoso, fica mais doce. Dependendo da variedade de milho usada ele fica branco, avermelhado, arroxado, ou seja, da cor do milho. Contou que sua avó sabia fazer um bolo grande na cinza do fogo de chão sem usar panela, mas desse jeito ela não aprendeu fazer *mbyta*. Lembra que quando começava a amadurecer o milho na roça, sua mãe e sua avó preparavam os bolinhos, cada um correspondendo a uma pessoa da família. Levavam para casa de reza à noite, deixavam lá, no dia seguinte de manhã rezavam novamente, para então comerem os bolinhos de milho verde. Sua mãe não deixava comer milho novo antes disso. Quando perguntei como fazem hoje, dona Tereza respondeu que em Tekoa Marangatu não se faz esse ritual, ela sabe como fazer mas uma família só não adianta, todos têm que fazer.



Figura 7 - Assando o *mbyta* com fogo embaixo e em cima, na panela



Figura 8 - O bolo de milho acima, já pronto

Creio que o *mbyta* feito pelas mulheres mbya é a mesma preparação conhecida como *xipa* entre os Kaiowa e Guaraní. A diferença é que entre estes últimos se usa tanto o milho verde quanto o seco, na forma de farinha fina, para preparar o bolo assado. Atualmente, a massa de milho pode ser também temperada com sal e/ou gordura. Ela é envolta nas folhas das espigas de milho, de bananeira ou de *pariri*⁵¹. As variações na forma de fazer o embrulho e amarrar, bem como assar, dão o nome específico de cada *xipa* kaiowa (ver descrições similares da culinária paraguaia em Miró Ibars, 2001). No entanto, o caráter de alimento sagrado da broa feita de milho verde só foi explicitado pelos Mbya.

O *mbaipy*, um tipo de polenta de milho, quase não é consumido na aldeia, visto que a carne de caça para o caldo é escassa. Desconfio que outro motivo por que não se prepara tanto essa comida é o grau de dificuldade em fazer. Mas essa preparação foi frequentemente lembrada, com certa nostalgia, em Marangatu e Te'yikue, por isso, penso que deve ter sido uma forma trivial de preparo da carne de animais e aves cozida quando havia abundância de caça. Bartolomé (1977, p.45) notou que essa era uma das formas mais apreciadas de consumir o milho entre os Ava-Katu-Ete, quando fez sua pesquisa no Departamento de San Pedro, Paraguai, no final da década de 1960. Entre os Kuna, que vivem no Panamá, a boa comida se constitui numa única preparação que combina diversos ingredientes, o *tule masi*. Margiotti (2009, p. 75-78) descreve essa preparação em detalhes, mostrando que todas as variações dessa receita incluem um tipo de carne e um ou mais cultivos, em geral, bananas. Mas, diferente do *mbaipy*, preparado com o caldo da carne pelas mulheres mbya, no *tule masi* a base é um caldo de coco. Entre os Kuna essa era uma das comidas mais presentes nas casas, conforme a autora. Não há uma receita única que seja emblemática da boa comida entre os Guaraní. Ao contrário, é a versatilidade do milho e suas possibilidades de variação em termos de preparo que são valorizados.

⁵¹ Arbusto que cresce na beira do brejo cuja folha é semelhante a da bananeira, porém menor, creio ser uma variedade da planta que os Mbya chamam *peguaó*.

A polenta mbya pode ser preparada, alternativamente, com o caldo de palmito cozido ou apenas com água. Uma mulher de Tey'ikue explicou que sua mãe fazia um tipo de polenta preta. O milho branco era tostado nas brasas, sem a casca, depois pilado e peneirado. Com essa farinha, que ficava escura, ela fazia a polenta. Esse mesmo nome, *mbaipy*, é usado para se referir ao macarrão com molho, a uma sopa de galinha ou de arroz e outras preparações que são feitas habitualmente, da culinária regional, com uma consistência semilíquida a pastosa. Como me explicaram certa vez, o nome das comidas mbya se refere ao modo de fazer.

Não vi as mulheres prepararem *mbeju* no dia-a-dia, mas quando os Mbya celebraram o dia do índio na escola da aldeia, esta foi uma das “comidas típicas” incluídas no almoço festivo. O *mbeju* é feito de uma massa semelhante à do *mbojape*, mas diferente no modo de assar, pois o primeiro é feito no fogo e o segundo diretamente nas cinzas. A massa de milho é apertada no fundo da panela, depois virada para assar bem dos dois lados. Seu Augusto comentou de um tipo de *mbeju* de milho que faziam muito quando ele era jovem e morava numa aldeia no Paraná. O milho seco era deixado de molho por uns três dias, para azedar um pouquinho, depois ficava toda a noite socando no monjolo e de manhã as mulheres assavam essa massa como uma panqueca. Ele comparou ao *mbeju* mas disse ser diferente; não sei se esta maneira de preparar o milho tem um nome particular.

Atualmente, o *mbojape* de milho é menos comum do que o feito de trigo. As duas versões são feitas exatamente da mesma maneira, mudando apenas o ingrediente básico, um dado relevante tendo em vista que esta é justamente a maneira que as mulheres preparam o bolinho de milho para o rito de nomeação. Entretanto, para o batismo das crianças, os *mbojape* são preparados, de preferência, com uma variedade de milho anão, própria para isso, o *avaxi ju'í* ou “milho criança”. A massa é moldada em forma cilíndrica e escondida nas cinzas do fogo de chão, assando em poucos minutos. Dona Tereza comentou que às vezes o milho verde e a farinha de milho são misturados no preparo desses bolinhos.

Além do *mbeju* e do *mbojape*, outra forma de assar a massa feita de farinha de milho e água é rechear o gomo de uma taquara (*takuapi*) e colocá-lo sobre as brasas para assar, o que denominam *ka'i repxi*. O cuidado com o fogo é essencial para que não se incinere a taquara. Esta comida também foi feita para a comemoração do dia do índio em Marangatu. Müller (1989) observou, além desse modo de assar a massa de milho na taquara, descrita acima, que às vezes os Mbya utilizavam recipientes de taquara também para esquentar água. A taquara tem uma associação com a esfera feminina na culinária, onde é usada para fabricar recipientes, cestos e peneiras; na música (cf. Montardo, 2009), como o material de que são feitos os bastões de ritmo tocados pelas mulheres; e se explicita também na linguagem divina⁵². Em seu dicionário, Cadogan (1992, p.166) inclui o verbete *takuaryva i kanga* como o nome religioso do esqueleto humano feminino.

A palavra guarani *jopara* indica a mistura de coisas distintas, contrastantes, tais como, de palavras do português numa fala guarani; um casamento de uma mulher mbyá com um homem branco ou vice-versa; ou, o sêmen de vários homens no corpo de uma mulher. *Jopara*, nestes casos, tem uma conotação algo negativa. Quanto à comida, não parece ser assim, mas, o curioso é que esse termo possa ser empregado em outros contextos, diferente dos demais nomes dados às preparações culinárias. Talvez porque nesta, o feijão seja o ingrediente principal, não o milho, como as versões da receita que apresento deixam transparecer. Müller (1989, p.71) cita o *jopara* feito de feijão e abóbora cozidos juntos, do qual nunca comentaram em Marangatu. O consumo de arroz e feijão cozidos juntos, por sua vez, é uma comida relativamente comum tanto entre os Mbya, como entre os Kaiowa e Guarani, porém não vi a versão feita com milho⁵³. Pelo que entendi,

⁵² Inácio explicou-me que os Mbya dominam duas linguagens, a que usam para conversar entre si e aquela para se comunicar com as divindades, que é a língua dos próprios deuses. Elas são constituídas por palavras completamente diferentes e, segundo Melià (1989), a linguagem divina é extremamente poética.

⁵³ A mistura de feijão e milho é o prato que os camponeses paraguaios comem para espantar a fome do mês de outubro (Boidin, 2005). Há uma variedade enorme de bolos de milho ou mandioca assados (*xipã*) que, igualmente, fazem parte da culinária paraguaia (Miró Ibars,

essa receita era feita com as sobras do milho torrado para o preparo da farinha, um tipo de quirera de milho. Ciccarone (2001) refere-se ao *jopara* como uma sopa de feijão à qual se acrescenta mandioca ou banana verde, indicando ser uma refeição comum na aldeia de Boa Esperança, no Espírito Santo.

O *hu'i* feito de milho e amendoim, que pode acompanhar o preparo passo a passo, muito apreciado pelos mais velhos, tampouco é uma preparação usual. Algumas pessoas dizem que *hu'i* e *rorá* são sinônimos⁵⁴ para se referir à farinha de milho torrada, pura ou misturada. As mesmas palavras são empregadas em Mbya e Kaiowa; entre estes últimos era comum misturar o milho com a mandioca para fazer um tipo de farofa. Ana fez uma pequena quantidade de *hu'i* para satisfazer a vontade de seu irmão, Silvio. O milho branco (*avaxi xiï*) veio da roça da esposa dele, foi colhido no dia anterior e ainda estava verde, por isso as espigas ficaram penduradas perto do fogo para secar. Ana colocou as sementes já debulhadas no sol para secar mais no dia seguinte, antes de preparar a farofa. Eram espigas bem pequenas. De acordo com Ana o milho não cresceu porque choveu muito e ele foi plantado tarde. O amendoim graúdo (*manduvi guasu pytã* e *manduvi guasu ixi*) foi tirado da roça de Ana, na safra do ano anterior.

Ana começou torrando os grãos de milho numa panela. Acrescentou uma porção de cinzas que retirou do fogo para o milho não estourar. Para torrar por igual ela mexeu todo o tempo, usando para isso um sabugo de milho, e manteve regular o calor do fogo quebrando as brasas ou mexendo nos tocos de madeira várias vezes. Depois peneirou o milho para separar as cinzas e reaproveitou-as para torrar, da mesma maneira, o amendoim. Milho e amendoim torrados em quantidades equivalentes foram socados até restar uma farofa. Ana

2001). Essa incorporação da culinária guarani pelas cozinhas regionais dos lugares que eles habitam não acontece apenas no Paraguai. No centro-oeste brasileiro um prato típico é a sopa paraguaia, uma versão de *xípa* de milho em que se acrescenta cebola, leite e queijo. No sul do Brasil temos a galinha com polenta entre os colonos italianos, bem como a combinação de farofa e churrasco.

⁵⁴*Rora* me parece ser o termo mais empregado. Segundo Dooley (2006, p.170), *rorá* é um empréstimo do português que significa farofa, porém Miró Ibars (2001, p.88) define o termo como as sobras do milho moído que não dá para triturar mais.

e sua filha se alternaram nesta tarefa e na forma de pilar, ora em pé, ora sentadas. Essa farinha costumava ser preparada para os homens, quando saiam para caçar na mata, porque dura muitos dias sem estragar.



Figura 9 - Torrando o milho branco para o *hu'i*



Figura 10 - Peneirando o amendoim para separar das cinzas



Figura 11 - Patricia socando milho e amendoim no pilão

Por fim, o *rorá* é a forma de comer milho mais comum de se ver em Marangatu. Preparado ao longo de todo o ano com o fubá comprado ou doado nas cestas de alimentos que às vezes chegam para as famílias da aldeia, essa farofa acompanha feijão, arroz, frango ensopado ou café, numa refeição. A farinha é levemente hidratada, em geral, a mulher acrescenta também um pouco de óleo e depois tosta essa mistura numa panela.

Apesar de haver detalhes que diferenciam o modo de fazer as comidas, como ressaltou Iliana quando disse que ela e sua mãe fazem pão de maneiras diferentes, creio que existe menor possibilidade de variação nas comidas de milho do que nas demais, as quais podem incluir temperos e técnicas diversos. Por exemplo, o preparo do feijão, que é também um cultivo guarani, pode ser acrescido de vários temperos, seguindo as versões da culinária regional. As mulheres colocam óleo, sal, cebola, sazón, raramente alho. Cebola e alho são usados em quantidades bem moderadas, pois seu cheiro forte é desagradável à maioria dos Mbya. Algumas mulheres fritam os temperos ou fritam e amassam uma porção dos grãos de feijão, enfim, há mais variações. Neste sentido, certas preparações mbya feitas de trigo se aproximam daquelas cujo ingrediente principal é o milho – é uma estrutura culinária em que as variações são mais sutis e dizem respeito à proporção de água, técnica de cozimento ou ordem de misturar os ingredientes.

Olhando as preparações de trigo listadas na tabela, pode-se perceber um gradiente de afastamento em relação às receitas de milho, quero dizer, de alterações no modo de fazer. Assim como as comidas de milho, todas estas comidas de trigo iniciam com uma massa. O *mbojape* feito de trigo é feito de modo idêntico ao de milho; o *revíro* é uma espécie de farofa de trigo, como o *rorá*, porém precisa de óleo por ter uma etapa de fritura; e, finalmente, o *xipa* mbya que não tem equivalência na forma de preparo com qualquer receita de milho. Aqui a semelhança se dá no produto final, um bolinho, parecido com o *mbeju*. Valéria Macedo (com.pess., 2010) participou de uma oficina sobre culinária guarani no encontro da SBPC, em 2008. O palestrante, morador de uma aldeia no litoral paulista,

citando preparações culinárias explicou que o *xipa* é feito com farinha de trigo e é frito, mas antigamente era feito de farinha de milho e assado. Pode-se deduzir daí que ele incluiu essa preparação de trigo no repertório culinário guarani.



Figura 12 – massa de trigo para fritar os xipa (foto de Neide Rigo)



Figura 13 – *xipa* pronto (foto de Neide Rigo)

O *revíro* é feito com a farinha de trigo parcialmente hidratada e frita em um bom volume de óleo. A massa é depois misturada ao óleo e revolvida, podendo-se acrescentar um pouco mais de água ou óleo até que asse completamente. A diferença em relação à farofa de milho é que, nesta última, o óleo é acrescentado em quantidade bem menor.

Sobre o nome do bolinho frito, *xipa*, não sei dizer se o termo empregado pelos Mbya⁵⁵ tem origem no dialeto kaiowa (a receita equivalente ao *mbyta* ou *mbojape* que acabei de comentar) mas, que eu saiba, não há uma comida mbya feita de milho com este nome. Quanto ao preparo, não perco de vista que a incorporação das frituras na culinária é uma mudança alimentar pan-americana, não exclusiva dos Guarani. Aliás, os Mbya consomem as larvas de um besouro (*Rhynchophorus palmarum*, cf. Miraglia, 1975) que nascem no tronco da palmeira pindó, fritas em sua própria gordura, como observou Oliveira (2009), portanto, fritar não é exatamente uma técnica culinária nova. Essa é também a maneira de extrair a gordura de certos animais para formular os remédios. A diferença é que os Mbya nunca referem o uso dessa técnica nas receitas de milho. Segundo Ladeira (2007, p.82), eles costumam reservar a gordura das larvas para uso culinário e terapêutico, mas a autora não oferece pormenores. Contudo, o que chama atenção, nesse caso, são a frequência de consumo desta comida e o fato de ser a única preparação frita, fora a carne, consumida rotineiramente pelos Mbya. Em Marangatu, todas as famílias com as quais tive maior contato consomem o *xipa* com certa regularidade. Como me disseram algumas vezes, é muito rápido e fácil de fazer, por isso as mulheres mais novas preferem preparar as comidas de trigo. Em geral é servido com café ou outra bebida e, como um pão, às vezes comido com algum doce em pasta ou margarina.

As comidas preparadas com trigo se assemelham às comidas de milho no modo de fazer e no sentido de possibilitar menos variação. É

⁵⁵ No dicionário de Dooley (2006, p.195) a palavra aparece como “massa de pão frita”.

fácil reconhecer que uma farofa de trigo ou um bolo, também de trigo, assado diretamente nas cinzas do fogo de chão, não são comidas regionais, são criações das mulheres mbya a partir da matéria-prima que dispõem atualmente. O trigo, que não tem nome mbya, é incorporado ao repertório culinário na forma de *mbojape*, *revíro* e *xipa*.

O que dá um contraponto a essa comparação de comidas de milho e trigo, de guaranização de um elemento forâneo que passa a expressar um modo próprio de fazer, é a confecção de pão caseiro. Nem todas as mulheres adultas que moram em Marangatu fazem esse tipo de pão. Mas aquelas que sabem, neste caso, reproduzem exatamente o modo de fazer das mulheres brancas. Entre o pão caseiro e o *mbojape*, o *xipa* ocupa uma posição intermediária, pois este tipo de bolinho frito também é feito pelas mulheres não-guarani, porém, em geral, estas usam fermento, o que cria uma dessemelhança no produto final.

Os pães caseiros que experimentei, feitos pelas mulheres mbya, revelaram exímias cozinheiras, capazes de fazer pães deliciosos e macios, não deixando nada a desejar para os melhores que já comi. No *Tesoro de la Lengua Guaraní*, de Montoya, segundo Melià (1996, p.191), lê-se: “*guisar y cocinar es un trabajo que es cualificado en su propio quehacer de manuseo dedicado y delicado*”. Não é à toa que cozinhar é o exemplo típico do trabalho efetuado com as mãos nessa obra monumental. Uma boa cozinheira necessita desenvolver uma sensibilidade insuspeitada para preparar comida.

Fiquei intrigada com a escolha dos Mbya de comprar trigo e não milho para suas comidas. Evidentemente a farinha do milho produzido nas roças familiares, a partir das variedades de sementes guarani, é muito diferente da farinha adquirida nos mercados, fundamentalmente por estar vinculada a um ciclo ritual, que inclui diversas etapas de cuidados com o milho. Não pretendo desenvolver este assunto agora, só reforçar que o cultivo e o consumo do milho verdadeiro (*avaxi ete*), expressão usada para se referir às variedades de milho compartilhadas entre os Mbya e as divindades, é um modo de manutenção da ordem cósmica.

Disse, no começo do capítulo, que iria comparar o uso do trigo às relações com os Brancos. De acordo com os comentários de homens e mulheres mbya que migraram de outras partes e hoje moram em Marangatu, o consumo diário da farinha de trigo como ingrediente básico de uma série de preparações culinárias é relativamente recente ou se intensificou nas últimas décadas. Nas trajetórias familiares esboçadas anteriormente, transparecem alianças com os moradores na região das aldeias em que viveram, para quem trabalhavam ou vendiam seus produtos. A relação com o entorno social fora da aldeia se caracterizava, então, por reciprocidade que incluía também troca de presentes e visitas. No entanto, atualmente, os Brancos estão dentro da aldeia, na escola e no posto de saúde, caracterizando uma reconfiguração das relações nós-outros. É como se a onipresença das comidas de trigo replicasse essa imagem do viver próximo aos Brancos. O trigo como um cultivo básico dos colonizadores europeus, como bem sabem os Mbya que já estavam aqui quando eles chegaram com as suas sementes, não deixa de ser símbolo dessa exterioridade social cada vez mais presente no dia-a-dia. As mulheres transformam esse produto em comidas mbya⁵⁶. Como ocorre com os Brancos, que se deixam guaranizar mais ou menos, há gradações nessas formas culinárias do trigo, desde a semelhança máxima do *mbojape* até a distância máxima quando se prepara um pão caseiro.

⁵⁶ Leite (2007) observou entre os Wari' um alto consumo de farinha de mandioca, a qual não cultivavam no passado, em detrimento da farinha de milho. Em sua análise ele ressalta a equivalência desses alimentos, afirmando que “a mandioca seria para os brancos o que o milho é para eles” (p.61), fundamentado na noção de perspectivismo. Não é esta a linha de meu argumento. Os Mbya se defrontam com a necessidade de aproximar-se dos Jurua, que se não é inédita em sua história, está vinculada a uma destruição ambiental sem precedentes. Quando digo que se faz comida mbya com trigo, refiro-me à manutenção da diferença por meio da capacidade transformativa das mulheres e não a uma mudança na posição de sujeito.

Retomaremos agora a idéia de comida como linguagem social introduzida no capítulo um. Volto a trazer as comparações que apresentei, sobre como se come diariamente nas casas e como isso se dá nos mutirões e nas festas. Agora, porém, mostro outra nuance que é o trânsito dos alimentos crus, produzidos ou comprados, no grupo local. Ambas as trocas, de comensais e de alimentos, reafirmam as relações no interior da parentela. Isso se evidencia também ao compararmos como os Mbya comem em Marangatu e na cidade, pois fora da aldeia a tendência é que não haja partilha. Por fim, comento sobre as relações orientadas à dimensão cosmológica, quando o consumo se dá novamente no âmbito da parentela. Pensar os modos de comensalidade em conexão com o xamanismo nos orienta para a manutenção do corpo e do cosmos.

Comensalidade e trocas em Marangatu

A partilha coletiva de comida já foi descrita entre muitos povos, como por exemplo os Baniwa (Rezende, 2009), os Yudja (Lima, 2005), os Tukano (C. Hugh-Jones, 1979; T. Langdon, 1975) e os Araweté (Viveiros de Castro, 1986). Mas entre os povos que acabo de citar, esse modo de comer é uma prática diária, sem se vincular a eventos específicos como acontece com os Mbya, o que produz variações na maneira de comer. Essas alternâncias nos modos de comensalidade nos indica que, para os Mbya, reforçar alianças é tão fundamental quanto manter as diferenças entre cada parentela.

Já vimos antes que a alternância entre as refeições diárias que envolvem os grupos de residência e as refeições que são produzidas coletivamente promovem efeitos distintos. Em Tekoa Marangatu, no que diz respeito a gradientes sociais demarcados por microeventos alimentares (preparar/servir/comer), observei que se criam momentos em torno aos fogos domésticos e na cozinha da escola. Nos conjuntos residenciais acontecem tanto as refeições diárias quanto as refeições

festivas motivadas pelos aniversários. Na cozinha da escola são sempre os eventos que envolvem o grupo local: as merendas feitas para os alunos e professores, as comidas feitas para serem servidas nos mutirões e as refeições oferecidas para receber visitantes de outros grupos locais.

As reuniões onde se partilha comida com todos acontecem nos mutirões e nas festas, frequentes em Marangatu. As festas se realizam não só para comemorar aniversários, mas também são parte dos torneios de futebol e visitas interaldeias. Para o trabalho coletivo, costumam se reunir somente os membros do grupo local, mas as festas invariavelmente atraem os Mbya que vivem em outros locais. Em geral, pode-se dizer que todas as pessoas que participam de um evento desse tipo são aliadas. Os convidados são as relações atuais de aliança e os que chegam na festa, como os jovens que vêm em busca de namoros, o são potencialmente.

Outro ângulo para pensar essas redes de relações é o do preparo da comida. Em contraste com a produção doméstica, feita por uma só mulher, as comidas coletivas envolvem duas, três ou mais mulheres, dependendo do número de participantes, quando se trata dos mutirões. Nas festas a produção de comida inclui ainda a participação dos homens, os quais ficam incumbidos de assar carne ou peixe. A comida diária é preparada e oferecida pela mulher ao esposo, filhos e demais corresidentes, tanto quanto aos homens, consanguíneos e afins, pertencentes à mesma parentela. Nos mutirões, essa forma de relação se repete, porém multiplicada, é um pequeno grupo de mulheres das parentelas aliadas que servem a comida feita por elas aos que trabalharam: homens, mulheres e crianças do seu grupo local. Nas festas é diferente, uma vez que os homens passam também a preparar parte do que será oferecido para comer. Isso se dá quando a refeição é ofertada para os Mbya que chegam de outros grupos locais. Se lembrarmos que na esfera multilocal os homens têm um papel preponderante, quero dizer, que tomam a frente nas relações políticas entre aldeias, perceberemos novamente esse vetor centrífugo aparecendo, agora, na produção da comida. Assim, é possível redimensionar a oposição entre tarefas masculinas e femininas sobre a

qual trata Clastres (2003). Ainda que um casal esteja trabalhando junto para fazer comida, nota-se claramente o vínculo masculino com o exterior, que o autor associa ao domínio da floresta e eu à multilocalidade, e o vínculo feminino com o interior, para Clastres, como aqui, o espaço da vida familiar.

Mostrei antes que a maneira de servir também muda, pois no dia-a-dia das casas é comum que as pessoas se sirvam e escolham o que querem comer. Apesar de algumas vezes a cozinheira servir a todos, em geral, ela leva em consideração o gosto individual de quem irá comer. Estes não são propriamente momentos de comensalidade, em que todos os corresidentes comem juntos. Muitas vezes as pessoas que vivem na casa vão chegando aos poucos, em horários diferentes, e comem separadamente. Ao passo que nas refeições coletivas as pessoas são servidas juntas, em sequência. Cada participante recebe um prato pronto com, basicamente, as mesmas coisas que todos os outros comensais. Assim, todos comem da mesma comida e comem ao mesmo tempo.

Em suma, enquanto partilhar comida entre pessoas pertencentes à mesma parentela aponta para a autonomia pessoal, seja pela possibilidade de escolher o quê se come, seja pelo fato de se respeitar tempos individuais; partilhar comidas coletivas, que se abre na escala das alianças em direção ao exterior, aponta para a socialidade expressa na comensalidade plena, isto é, comer juntos e da mesma coisa.

Assim, no desenrolar dos dias, em torno do fogo de chão das casas, são reforçadas determinadas relações no interior de cada parentela, já que certas casas recebem visitas frequentes de homens, tanto solteiros quanto casados, que se somam aos corresidentes para comer. Esse predomínio da circulação masculina se repete nas esferas local e multilocal. Além do trânsito dos comensais, as trocas de alimentos no interior de uma parentela são corriqueiras. Entre os Xiripa, Reed (1995) observou, na década de 1980, que grande parte dos presentes de comida eram porções de carne, porém o autor não esclarece se a carne era oferecida crua ou cozida. Em Marangatu, ao contrário, as trocas envolvem basicamente produtos da roça e os

gêneros vegetais que são comprados. E os alimentos circulam crus. Essas trocas de produtos são feitas entre mulheres, geralmente, uma pede a outra, com quem tem mais intimidade, algo que esteja precisando ou querendo fazer. Não percebi qualquer orientação marcada por relações de parentesco particulares nessas dádivas, ou melhor, diria que as trocas são multidirecionais e circunscrevem a parentela.

As ofertas de alimentos exprimem generosidade e o ideal de ajuda mútua, da mesma maneira que o trabalho coletivo para os Mbya. Entre as mulheres airo-pai, Belaunde (2001, p.177-180) notou uma troca ampla e alternada dos pães de mandioca recém-feitos, que elas assam em grande quantidade. Esse intercâmbio cria uma sensação de abundância de comida e, através do ato de presentear, as mulheres demonstram generosidade e capacidade produtiva. É muito diferente do que vi em Marangatu, pois a estética da moderação mbya se faz visível nas práticas alimentares. Não há produção de abundância de comida – no dia-a-dia busca-se acima de tudo mostrar a sobriedade. Porém há semelhança no modo como são entendidas essas trocas. Pensando nas relações em torno da comida, Belaunde diz que “[en] los casos de conflictos interpersonales, los ofrecimientos de pan operan en el punto divisório donde una relación es susceptible de quebrarse” (op.cit., p.179). Creio que o mesmo se passa entre os Mbya. Em situações em que as relações se tornam ambíguas ou indefinidas (pois os conflitos abertos são incomuns), a partilha ou não de comida evidencia a continuidade ou ruptura dos laços sociais.

Se as relações em torno da comida, na esfera doméstica, evidenciam o vínculo de parentesco e a pessoa, os momentos de comer associados ao trabalho coletivo sublinham o pertencimento social a um grupo local e reiteram a reciprocidade. Por outro lado, nas festas, percebe-se uma abertura para o exterior, que liga um núcleo familiar ou a parentela ao grupo local, amplia-se para o grupo multilocal e a alcança os Jurua. Neste caso, a comensalidade plena produz a supressão parcial das diferenças, necessária para a constituição das redes de relações sociais às quais os moradores de Marangatu fazem parte. A comida partilhada dessa maneira é um

vetor primário de identidade (cf. Fausto, 2007) que aproxima pessoas de um circuito amplo de relações.

Como eu disse, em Marangatu não há casamentos interétnicos. As pessoas que tem cônjuge não-guarani podem visitar os parentes, mas não têm permissão de morar na aldeia. Isso não significa que seus moradores estejam socialmente isolados do entorno, bem ao contrário. Há um trabalho constante de conhecer os vizinhos, com quem podem manter relações diversas, de amizade, econômicas, terapêuticas etc. Creio que o acolhimento de pesquisadores (não apenas antropólogos) é parte dessa estratégia de abertura para uma rede de relações de onde provêm recursos de toda ordem, inclusive novos conhecimentos. Não quero dar a entender que as relações se reduzam a esse tipo de interesse, há também o simples prazer de conhecer e interagir. Apesar do fechamento no âmbito do parentesco, as alianças com pessoas não-guarani são buscadas ativamente.

Na aldeia e fora dela

Em se tratando de contextos de consumo alimentar também se observam variações. Vimos a pouco que na escola as refeições são preparadas ao estilo jurua. A mesma tendência reincide nas festas que são realizadas em Marangatu, as quais são consideradas “coisa de Branco”, quando a comida predileta parece ser churrasco com maionese de batatas e as bebidas cerveja, vinho e refrigerante. Quando a festa é para celebrar um aniversário, em geral, inclui-se um bolo confeitado, comprado em alguma padaria. Em oposição a essa propensão de preparar as comidas dos Brancos em espaços ou eventos a eles associados, os Mbya dizem que nos rituais do milho preparam somente a “comida típica”.

Além das variações culinárias que observei na aldeia, o lugar onde se come predispõe a alterações nos modos de consumo. Lembro de Hugo ter comentado comigo que quando saía para as apresentações do coral na cidade e dormiam por lá, sempre comia à noite, o que ele não fazia na aldeia. Além dele, outras pessoas fizeram comentários dessa natureza. Notei ainda que quando estão na cidade, de modo geral, os Mbya não usam as mesmas regras de partilha que vi na

aldeia. Quem compra um lanche pronto come sozinho, sem oferecer a ninguém.

Um dia fomos a um bingo na Vargem do rio D'Una, promovido pela paróquia local, que era parte da festa de Nossa Sra. de Lourdes. Cheguei com Geronimo e duas sobrinhas dele, e no galpão onde estava acontecendo a festa encontramos muita gente da aldeia. Ali passamos várias horas jogando bingo e conversando. A maioria dos moradores de Marangatu que foi para o bingo não almoçou no local, apenas beberam e beliscaram alguma coisa. Havia para vender pratos feitos com churrasco, maionese, farofa e salada, se não me engano, e petiscos, tipo espetinho, batatas fritas e salgadinhos. A certa altura, chegou um casal mbya com suas crianças. Eles compraram um prato feito para cada um. Sentaram num banco junto com os demais, que estavam dividindo uma mesa grande, e comeram fartamente sem oferecer comida ou refrigerante nem mesmo aos parentes. As crianças em volta olhavam com vontade, mas não ousavam pedir. Era uma cena perturbadora. Penso que esse modo de consumo que se afasta dos preceitos mbya, além de ser uma imagem especular de como eles vêem as condutas dos Brancos, indica que a partilha de comida funda-se num jogo de relações nuançado por outros níveis de troca que permeiam todo o processo de produção econômica na aldeia.

Relações cosmológicas e consumo alimentar

O fogo de chão é um elemento central da socialidade mbya. Mesmo nos conjuntos residenciais que têm fogão a lenha ou a gás, que são poucos, o fogo de chão é utilizado diariamente e é um lugar privilegiado para as conversas na intimidade das casas, em torno do qual também são compartilhados o chimarrão e o cachimbo.

Além das relações que se dão por meio da comida entre os Mbya e destes com os não-Guarani, o consumo alimentar abrange as relações pertencentes à dimensão cosmológica. Refiro-me ao mate e ao tabaco, duas substâncias consumidas à parte das refeições, juntas ou em separado. É bom dizer que neste caso, o consumo de tabaco e chimarrão afirma relações de parentesco próximo, entre pais e filhos,

casais e irmãos, quando se dá nas moradias, mas as amplifica para as relações cosmológicas.

Os Kaiowa e Guarani também usam essas mesmas substâncias, porém de modo diferente. Eles tomam o chimarrão pela manhã, mas ao longo do dia preferem o terere, que é uma infusão de erva-mate em água fria ou gelada. Ambas são consumidas da mesma forma que descrevi o uso do chimarrão entre os Mbya. Muitas vezes, é uma criança quem serve o chimarrão ou o terere entre os Kaiowa e Guarani. Estes, diferente dos Mbya, não fumam cachimbo, mas usam mastigar o tabaco, originalmente uma massa preparada com folhas tenras de fumo assadas nas cinzas do fogo de chão (Schaden, 1974, p.44). Em Tey'ikue essa prática parece ter sumido, mas segundo Antonio Brand (2007, com.pess.), na década de 1990 era comum ver os Kaiowa mascando fumo de corda. O curioso é que mascar fumo de corda é, hoje, uma prática arraigada na população rural de Mato Grosso do Sul.

Entre os Mbya, o consumo de tabaco no dia-a-dia é essencial, pois com o cachimbo (*petyngua*) se produz uma imagem da substância criadora primordial. Quando quis saber o que seria batizar⁵⁷ com tabaco para os Mbya, seu Augusto me explicou que “a fumaça faz enfeite na comida”. Suponho que esse efeito de embelezar corresponda a tornar visível, reluzente, no plano divino, aquilo que foi fumegado. Segundo Geraldo Moreira (Rose, 2010, p.180) “*Pety* [tabaco] é um alimento da palavra”. As duas explicações, apesar de diferentes, se orientam para a essa relação entre espaços cosmológicos. A fumaça do tabaco é um dispositivo de comunicação e embelezamento, que efetua a mediação entre o espaço-tempo presente e os espaços-tempos míticos. Geralmente ele é consumido no

⁵⁷ O batismo de alimentos acontece entre outros povos, de maneira distinta. Para os Tukano apenas os xamãs podem batizar a comida (T. Langdon, 1975; C. Hugh-Jones, 1979), o que é feito por meio de cantos murmurados ao soprar pequenas porções de comida pronta. Assim se previnem certas doenças provocadas por potências vitais. De modo semelhante, entre os Macuna essa é uma atribuição masculina (Árhem, 1996). Os xamãs cantam em silêncio enquanto sopram a comida, para evitar que seu consumo provoque a consubstanciação com o alimento, uma fonte de doenças.

alvorecer e no entardecer, circunscrevendo o ciclo alimentar diário, paralelamente ao percurso do sol (*kuaray*).

De manhã o tabaco promove a concentração necessária para a interpretação dos sonhos e à tarde a fumaça é produzida por suas qualidades protetoras, para afastar seres maléficos. Fumar cachimbo afugenta também os pesares conforme Cadogan (1992, p.112). Além disso, ao referir-se aos mitos como modelo de ação ou estabelecer a relação com as potências divinas através do canto-dança, os Mbya usam o tabaco como veículo de inspiração. Por último, mas não menos importante, a fumaça é produzida para batizar alimentos, objetos e pessoas.

Os momentos em que a relação com a dimensão cosmológica é mais intensa – rituais na *opy* e condições corporais atrativas a seres que vivem em outros lugares cósmicos – são também marcados por abstinência ou restrição alimentar. Vemos aqui que o consumo alimentar direcionado à comunicação cosmológica contrasta com o aquele voltado para a produção corporal, na medida em que envolvem o consumo de substâncias distintas. No entanto, se trata de um contraste relativo, pois a abstinência alimentar preconizada em certas situações, como que se estende, de forma atenuada, no tempo. De fato, as práticas alimentares cotidianas em Tekoa Marangatu são bastante austeras. Austeridade que Melià (1989, p. 314) estende também à maneira de dormir e ao modo de viver.

Não me surpreendeu tanto o mínimo consumo de carnes em geral, particularmente de boi, nas refeições diárias, mas o uso comedido que os Mbya fazem de açúcar e sal na comida. Comer pouca carne poderia ser explicado facilmente pelo impedimento prático de não ter dinheiro para comprar com frequência esse item, mas quê dizer dos temperos? Eduardo comentou certa vez que o fato de comer todo dia açúcar e sal é prejudicial, mesmo que seja um pouquinho, afinal, um pouco a cada dia se torna bastante. Creio ser essa a motivação essencial para evitar diariamente os elementos considerados de alguma forma poluentes na comida.

Nesse sentido, é digno de nota que mesmo nas comidas coletivas não há comilança, não do modo como são descritos os

banquetes de caça na Amazônia. Nas refeições domésticas ou festivas nunca presenciei um consumo por demais exagerado, ao contrário, o que prevalecia era a moderação nas quantidades de comida. Quando fizeram o almoço na escola para comemorar o dia do índio, por exemplo, as professoras conseguiram muitos quilos de peixe para a festa. Apenas uma parte da comida doada foi preparada, a outra parte dos peixes foi reservada para ser distribuída entre as casas. Pires (2007) comenta que quando doou aos Mbya, com recursos do INRC, a comida para a realização de um *nhemongarai*, algumas pessoas sugeriram não entregar todos os mantimentos de uma vez para os índios, dizendo que consumiriam tudo no primeiro dia. Mesmo assim ela entregou tudo o que trouxera quando chegou à aldeia. O ritual durou cinco dias e no final sobrou comida, que os Mbya distribuíram entre o grupo local, como fizeram em Marangatu.

Antes de passarmos para a relação entre comida e xamanismo, antecipei algumas idéias. Falava da alternância dos modos de consumo centrípeta e centrífuga. O primeiro, vetor diferenciante na esfera da semelhança e o segundo, vetor de assemelhamento na esfera da diferença. Se pensarmos nas práticas xamânicas que envolvem a comida em relação a estes dois gradientes sociais temos que a esfera doméstica (centrípeta) atravessada pelo xamanismo produz corpos duráveis, devido às dietas que devem ser individualmente obedecidas; ao passo que a esfera local (centrífuga), desse modo, reproduz o cosmos por meio dos rituais produzidos por homens e mulheres mbya.

COMIDA E XAMANISMO

Comentei em outras partes desta tese que o uso de tabaco e erva-mate, além da abstinência alimentar, são característicos do consumo alimentar voltado para a comunicação cosmológica. Agora, discorrerei sobre outros aspectos fundamentais em que comida e

produção xamânica do mundo são interligados e permanecem como foco de atenção e cuidado nos dias atuais. Primeiro descrevo a relação com o ambiente físico intermediada por seus protetores, depois abordo as dietas indicadas em certos estados ou condições corporais e, por fim, examino brevemente a relação entre milho e gente.

A COMIDA, OS DONOS DO MATO, AS DIVINDADES E OS MBYA

Os Mbya fazem parte de uma ampla rede de relações que envolve plantas e animais do mato, os seres que são os donos das coisas do mato e as divindades. De modo similar, existe uma gama de donos e potências vitais que vivem ou viviam no mato para os Kaiowa e Guaraní (ver Pereira, 2004). “Tudo tem dono” ouvi repetidas vezes. Nada pode ser retirado do ambiente físico ou destruído à toa, pois reverterá em infortúnio para o transgressor. Até mesmo para pegar uma pequena porção de barro para fazer um cachimbo é necessário pedir ao dono do barro, afirmou-me uma vez Eduardo. Essa espécie de comedimento no uso dos recursos ambientais, enunciada como “respeitar os donos”, acredito, tem alguma equivalência com o controle do desejo por comida, enfatizado nas explicações dos casos de metamorfose em animal, que tratarei adiante, pois ambas são normativas que exprimem o perigo dos excessos, o qual provoca riscos à condição humana.

Além dos vários donos parece haver uma gama de outras criaturas que vivem no mato, de quem pouco falaram (ver Cadogan, 1992; 1997 e Müller, 1989), alguns dos quais podem causar malefício, como os *angue*, e são mantidos afastados das aldeias por ventanias e tempestades provocadas por Tupã. Entre os donos que os Mbya mais comentaram estão os que cuidam das águas do rio e os que cuidam dos animais de caça, mas os moradores de Marangatu citaram também os *yvyja*, donos da terra, e *ka'aguyja*, donos do mato. Estes últimos não têm aparência humana, são como árvores. Um dono do mato

permanece onde existem árvores de grande porte por isso, afirmaram, não há desses donos perto de Tekoa Marangatu. Quando a floresta é desmatada eles vão embora e só retornam se certas árvores crescerem novamente.

Os Mbya dizem que o dono do rio (*yakanja*) é como gente, porém invisível, e mora num lugar bonito que tenha pedras grandes. Ele não gosta que os Mbya permaneçam muito tempo em seu espaço, é agressivo, atira pedrinhas ou areia na pessoa quando está tomando banho no rio, provocando com isso alguma dor no corpo, doença ou quedas. Somente a terapia xamânica pode curar as doenças assim provocadas, porque é a única maneira de remover os objetos patogênicos que esses seres atiram nos Mbya. Este dono que mora nas pedras da cachoeira está sempre perto d'água, anda a cavalo e cuida dos animais que vivem na água, como ariranhas, certas cobras, jacarés etc. *Yakanja* só não cuida dos peixes, cuja dona é a sereia (*piragui*), quem os comanda e ensina. Mesmo para tomar um pouco de água ao caminhar no mato é bom pedir para o dono do rio, dizem. Nos arredores da aldeia ele está acostumado com as pessoas, então não é tão perigoso quanto as águas de lugares não habitados pelos Mbya. Os *yakanja* atacam mais as crianças do que os adultos, pois elas costumam ficar mais tempo na água se banhando.

Dentre os donos dos quais ouvi falar, *piragui* é a única entidade feminina. Ela está associada à água, que é um elemento feminino em origem. A primeira mulher, mãe de Pa'i Rete Kuaray (o sol), surgiu em Yvy Mbyte, região considerada o centro ou umbigo da terra, em um local onde existe uma fonte de água (Cadogan, 1960). Da mesma maneira, as taquaras, ligadas à esfera feminina, nascem perto dos leitos de água doce.

Não é consenso que um único tipo de dono cuide de todos os bichos que vivem na floresta (já descontando os porcos, que pertencem aos Karai), mas todos concordam que não se pode caçar sem pedir licença aos donos dos animais (*mymbaja*). Esta comunicação se dá por meio de uma recitação individual entre um caçador guarani e o dono, portanto, sem a mediação de um xamã. Os caçadores chiriguano pedem a caça da mesma maneira que os Mbya e

Kaiowa. Riester (1984 apud Melià, 1989, p.319) publicou alguns diálogos chiriguano dirigidos aos donos, mostrando que estes são tratados com familiaridade, humildade e humor. Os Mbya disseram que os *mymbaja* são mais bondosos do que os *yakanja* porque sabem que as divindades criaram os animais para eles. Parece-me que o perigo de não respeitar os donos está em adentrar a mata, pois o estímulo para montar uma armadilha, muitas vezes, são os sinais de um animal identificados na proximidade das roças e nesse caso, não estou segura de que peçam licença. Entretanto, a conduta ideal, tanto para os Mbya quanto para os Kaiowa e Guarani, é pedir ao dono um determinado tipo de caça, por exemplo, uma cotia, matar apenas o suficiente para o consumo familiar e não fazer o animal sofrer. Deixar um animal muitos dias morto na armadilha, ficando sua carne inaproveitável, ou ferir o animal sem matá-lo ou capturá-lo são exemplos de situação que pode se tornar irreversível, quer dizer, se ocorrer repetidamente, o caçador não encontrará caça jamais. Lídio Cavanha, um Kaiowa que mora em Tey'ikue, contou o seguinte:

“Se a pessoa vai caçar, só atira e não mata, pra só machucar, toda vez que sai pra caçar vai só machucando, aí essa pessoa na próxima vez que vai pode se acidentar, não achar mais bicho ou alguma coisa pode acontecer com ele. Porque o dono dos animais fica brabo com ele. Porque quando machuca, o próprio dono tem que curar os animais pra fazer ele ir sarando, tem que remediar. Então meu tio, muitas vezes ele contou porque ele caçava muito. Diz que toda vez que ia caçar achava um bando de cateto, até atirava e nunca matava. Só atirava e não conseguia matar. Aí diz que um dia ele foi de novo caçar e achou um velhinho, assim no mato, que chamou ele e falou que se achar e só machucar de novo, nunca mais vai colocar caça na frente dele. Se quando vai caçar a gente acha, diz que é o próprio dono que coloca na nossa frente. Dá trabalho pra fazer curar os animais

dele, por isso ele não gosta que machuque, se atirar tem que matar.” (Lidio Cavanha, junho de 2008)

Essa negociação para ter carne de caça e o cuidado com o animal não nos fazem lembrar um modelo de relação ligado à guerra. O animal é colocado no caminho do caçador ou em sua armadilha pelo próprio dono, não há uma perseguição como em expedições guerreiras e o sentimento que deve permear o procedimento está mais para o afeto do que para a ira. Ademais, os queixadas (*koxi*), que fornecem um tipo de carne das mais apreciadas, são os animais de estimação dos Karai, por conseguinte, é a domesticação o modo de relação sublinhado na esfera da caça, não a predação. Os javalis, como os Mbya se referem aos *koxi* em português, eram caçados somente com laço de cipó-imbé (diferente da anta que podia ser morta tanto com laço quanto com espingarda) e seu consumo era ritualizado e sóbrio. Essa carne não deve ser salgada para comer e muito menos ser vendida. Calavia Sáez (2001, p.162) frisa que os porcos do mato, com frequência, servem de metáfora humana para os povos das Terras Baixas da América do Sul por apresentarem hábitos gregários, pela agressividade do grupo e por sua sujeição a um chefe. No caso dos Mbya, os queixadas transmitem uma imagem de si mesmos, pois o chefe da vara de porcos é um animal de estimação dos Karai Mirim, humanos que se divinizaram.

Na região onde fica a aldeia de Marangatu não há animais de grande porte, como antas, porcos do mato e veados, mas alguns dos homens mais velhos tiveram oportunidade de caçar esses animais quando jovens. Seu Julio, que agora tem 80 anos, é um deles. Morou quando jovem na Reserva Indígena de Guarita, no Rio Grande do Sul, e contou:

“Aquele tempo era mata mesmo que não entrava nenhum caçador branco não. O chefe da guarda não deixava, só tem que deixar pros índios caçar. Mas tinha porco do mato, tateto e veado, mais tatu, quati. Como agora [fevereiro] eles são gordos que nem porco! {Nádia: De granja?} De

granja, é. {Nádia: Então o sr. aprendeu a caçar?} É aprendi. {Como que o sr. caçava mais, usava mais armadilha, era mais com espingarda ou com arco e flecha?} Com a flecha. Eu caçava com a armadilha e tudo, tatu pegava na armadilha, é, que nós naquele tempo era, porco do mato que fala, caçava com laço, pegava assim de mão [mostrou como o laço ficava em volta das patas do animal]. Fazia pra meter a mãozinha, daí laça, já fica pra cima, daí pegava e já fica preso. {Nádia: Ah, certo. Ele não morria então?} Não, não morria. {Nádia: E depois como fazia pra matar?} Aí matava com a flecha, é, assim caçava. {Nádia: Então naquela época não usava espingarda?} Ainda não. Depois quando eu tava com 30 anos, por aí, daí eu aprendi a caçar de arma de fogo. {Nádia: E qual o sr. acha que foi melhor?} Eu achei tudo flecha e espingarda vai sair igual. {Nádia: Mesma coisa?} É. {Nádia: Mas depois que veio morar pra Santa Catarina não tinha mais né?} Não não. {Nádia: Quando caçava ainda o sr. saía todo dia pra caçar?} Não todo o dia. Tem dia que eu ia caçar, quando no meu sonho dá pra caçar, pra caçar bem. Se dá num sonho pra mim caçar, daí eu ia caçar, com cachorro e tudo. Eu tinha cachorro bom, tinha três, daí com eles eu vou direto onde tá o bicho, daí já abati. [...]” (Julio da Silva, fevereiro de 2010)

Hoje em Marangatu nem todos os homens sabem montar armadilhas e caçar. Ninguém possui armas de fogo, contudo, em alguns conjuntos residenciais montar armadilhas ainda é uma prática regular, tanto de homens maduros quanto dos jovens, porém visando a captura de pequenos animais, por exemplo, tatus, quatis e aves. Assim como o artesanato, essa é uma habilidade valorizada, por isso os moradores que gostam de caçar ou de buscar mel no mato são

reconhecidos na aldeia e facilmente lembrados pelos demais, independente das relações de parentesco.

O modo de relação com os donos não incita a pensar em reciprocidade *a priori*, mas torna saliente o código moral que regula o amplo espectro da socialidade mbya. Os mbya dizem que eles, assim como esses seres que cuidam das coisas do mato, são protegidos pelas divindades, por isso todos buscam manter relações amistosas para não sofrer punições ou retaliações consequentes a um comportamento inadequado. As divindades, por sua vez, são também donos. Tupã cuida da chuva, Nhamandu da luz, Karai do fogo e Jakaira da neblina. Vemos então, que esse código moral articula proteção e punição divina, sem acionar a espiral da vingança tão comum entre os povos das Terras Baixas da América do Sul.

A semelhança com a moral cristã não é mera coincidência. Os séculos de convívio nas reduções jesuíticas promoveram grandes transformações entre os Guarani (Pompa, 2003). A escala da mudança alimentar de que estou tratando é mínima se comparada àquela, contudo, há ressonâncias entre ambas. Se existiu uma lógica vindicatória permeando as relações entre os antigos Guarani, ela se mantém atenuada pela lógica do amor mútuo nas relações contemporâneas dos Mbya.

Ligados historicamente aos extintos Tupinambá, que canibalizavam seus inimigos, e geograficamente aos Guayaki, que canibalizavam seus mortos, os Mbya não se identificam com tal prática. Bem ao contrário, relacioná-los aos índios comedores de gente é recebido como uma afirmação ofensiva, já que eles cultivam essa autorepresentação de um povo pacífico. Dizem que andavam vestidos mesmo antes de se deparar com os primeiros Brancos, uma característica que indica sua civilidade em comparação a outros povos guerreiros com quem conviveram, os quais andavam nus. Não cabe fazer uma incursão na história, assunto para outro trabalho, mas quero comentar a hipótese de Fausto (2005) sobre essa transformação.

Essa mudança histórica é muito estimulante como objeto de reflexão antropológica e foi, previamente, matéria do interesse de Egon Schaden. “Como é possível ser outro e continuar a pensar-se

como si mesmo?”, indaga Fausto (op.cit., p.396). A resposta é o que ele chama “desjaguarificação”, o processo de negar que o canibalismo seja um mecanismo de reprodução social. O que nas cosmologias tupi-guarani está articulado – sangue e tabaco, guerreiro e xamã –, sofre disjunção na cosmologia guarani. Como resultado dessa mudança estrutural, o tabaco foi combinado ao milho-cauim e ao xamanismo ascético, afastando-se do sangue e da guerra. Assim, o autor explica a dieta vegetariana como uma negação da porção anímica de origem animal (que corresponde à alma terrena), um modo de controlar a emergência da alteridade que ela representa. Contudo, os Mbya afirmam que o milho tem sangue e que as comidas feitas do milho precisam ser tratadas com tabaco para serem consumidas sem apresentar riscos. Ou seja, pode-se considerar que a articulação entre xamanismo e sangue não se desfez completamente.

Trarei mais detalhes sobre os cuidados com o milho nos tópicos subsequentes, mas adianto o assunto para refletir sobre o código moral que rege as relações entre os Mbya. Sendo a criação e preparação do milho uma tarefa ligada à dimensão feminina, vale retomar um comentário de Lagrou (2007) para outro texto de Carlos Fausto, tendo em vista os dados etnográficos que apresento. Ela chama atenção para o viés androcêntrico do modelo predatório, o qual pode ofuscar outros tipos de relações passíveis de serem estabelecidas. No caso dos Mbya é importante ter em mente, primeiro, que as capacidades xamânicas são distribuídas entre homens e mulheres, o que indica, portanto, a necessidade de equacionar o xamanismo tanto às atividades masculinas quanto femininas. E, segundo, que as atividades das mulheres mbya são orientadas, basicamente, à criação de pessoas e cultivos, ao fazer crescer, ao cuidado, bem como às trocas de produtos alimentares e de pessoas entre as parentelas.

Podemos ainda, pensar na interpretação de Conklin (2001), que fez do endocanibalismo wari’ uma forma de troca recíproca, em vez de tratar o assunto nos termos da predação. Conforme a autora, comendo um afim, os Wari’ destroem seu corpo para que ele se regenere como um porco do mato, que virá alimentar sua família.

Conklin assinala que o tom emocional desse consumo canibal é a compaixão, não o sentimento de raiva. Entre os Mbya, mostro que a própria prática da caça é, de certa forma, permeada por esse sentimento de compaixão. O que nos indica, junto com a função feminina, um acento forte no poder do amor. Não nego que a agressão esteja presente na vida mbya, nem desconsidero sua relevância no xamanismo e na política. Vimos que, mesmo entre si, num grupo local, aqueles que desrespeitam as regras devem ser publicamente punidos. Além disso, pode-se recorrer à retaliação por feitiço ou sofrer retaliação divina. Precisaria pesquisar mais para desenvolver o que aqui tenho apenas sinalizado. Por ora, levanto a questão de que, no xamanismo mbya, o amor mútuo e a dimensão feminina possam ter uma importância subestimada pela literatura.

HUMANIDADE POR UM FIO

Entre os Guarani, o perigo iminente da metamorfose corporal é descrito na literatura antropológica desde longa data (Nimuendaju, 1987 [1914]; Metraux, 1979 [1928]). O termo guarani *ojepota* designa este fenômeno em que outra pessoa assume a aparência de um animal. As histórias sobre pessoas que viraram bichos estão presentes também na vida dos Guarani contemporâneos, contadas como “causos” ou para exemplificar condutas inadequadas. Longe de serem eventos puramente mitológicos, os relatos sobre *ojepota* assinalam os perigos associados a determinados estados da pessoa guarani. Vou retomar o assunto a partir da pesquisa em Marangatu e Tey’ikue, com o intuito de explorar o fenômeno da instabilidade existencial e sua relação com o xamanismo. Pontuarei as fases da vida em que uma pessoa está vulnerável, argumentando que a possibilidade de metamorfose associa-se ao caráter dual da pessoa guarani, derivado da noção de que a porção imaterial da pessoa se compõe de qualidades divinas e mundanas. A complexa articulação dos componentes corpóreos e não corpóreos da pessoa se evidencia nas evitações alimentares que são

adotadas como um recurso indispensável à manutenção de um corpo propriamente humano.

O tema da metamorfose surgiu rapidamente em Tekoa Marangatu, uma vez que minhas questões se voltaram, desde o princípio, para as práticas alimentares. O motivo recorrentemente citado para evitar determinadas comidas é a prevenção contra os chamados “invisíveis”, potências animais que vivem em outro plano cósmico. Inácio me disse que, entre os animais, este é o principal. Os seres invisíveis estão longe daqui, têm tamanho avantajado e “ficam lá no começo da terra”. Às vezes, esses seres aparecem na mata ou na aldeia, atraídos a incorporar em uma pessoa guarani quando esta se encontra vulnerável.

Tanto os Mbya quanto os Kaiowa e Guarani a quem perguntei como poderia traduzir a expressão *ojepota* afirmaram não encontrar um significado correspondente em qualquer palavra do português, muito embora seja comum sua tradução, na literatura, como transformação. Contra esta tendência, Cadogan (1968, p.79) traduz *ivaí-kué je-potaá* como “pessoa possuída pelo ser maligno” ou “a pessoa em quem encarna a alma do jaguar”. Os Guarani explicam que aquilo que chamam de se tornar animal, para o animal pode ser um casamento e na visão das divindades está acontecendo alguma coisa ruim. Disseram-me que “encorporação” é o termo mais aproximado, porque quando isso acontece a alma divina é substituída pela alma de um animal.

A princípio, qualquer Mbya é susceptível de sofrer a ação desses seres invisíveis quando convalesce após um episódio de doença, se está na fase de transição entre criança e adulto, ou ainda, se um novo membro é gerado em sua família nuclear. Neste último caso, além do pai e da mãe, todos os irmãos menores precisam se precaver. As mulheres ficam sensíveis ao *ojepota*, novamente, a cada ciclo menstrual, de acordo com Mello (2006). Além desses estados corporais, outros dois estados de ânimo podem também atrair o animal: a tristeza profunda que gera o desalento e a preguiça como atitude duradoura.

Renata contou-me em sua casa, em Tey'ikue, a seguinte história, que ouviu de sua avó. O evento se passou há uns 25 anos atrás com uma conhecida sua, quando tinha 13 anos, portanto, na fase da puberdade. Maria e sua família moravam em uma fazenda no sul do estado de Mato Grosso do Sul. Perto de onde moravam ainda tinha floresta. Certo dia sua mãe percebeu que a menina pegava a trilha sempre no mesmo horário, à tarde, não sabe que horas ao certo, e ia para o mato, para o mesmo lugar. A mãe ficou desconfiada com esse comportamento incomum e um dia resolveu segui-la. Então, na hora em que Maria saiu, sua mãe foi atrás. A menina seguiu direto pelo caminho, sem olhar pra trás, em direção ao mato. Quando entrou no mato a mãe viu sua filha abraçada com uma onça numa clareira e logo berrou: – “Minha filha, você está com a onça!” O animal se assustou e correu mato adentro, afastando-se. Maria depois contou para seus pais que via a onça como um rapaz bonito de calça preta e camisa listrada. E que já tinham combinado de fugir. Perguntei o que aconteceria se a mãe não tivesse assustado a onça, mas Renata não estava segura, só tinha certeza de que a onça não ia comer a menina, disse que provavelmente iriam viver juntos na floresta. Como a onça se afastou, Maria não sofreu maiores consequências desse contato. A avó de Renata explicou que isso acontece porque as meninas nessa idade têm mau cheiro e isso atrai os bichos. Essa conversa começou justamente porque Renata comentava de sua filha mais velha, que quando ficou menstruada pela primeira vez, um dia teve vontade de ir pegar ciriguela (uma frutinha) no mato. Renata aconselhou-a a não ir atrás das frutas porque estava com cheiro e, então, a filha concordou em pedir para sua irmã colher e trazer para ela, convencida do perigo a que poderia ser expor.

No relato acima, a vulnerabilidade é associada a duas condições: um estado corporal extremamente encantador para certas potências vitais⁵⁸ e o espaço não humanizado da mata como o local onde a relação se efetiva. Por essa razão a menina deve permanecer reclusa nessa fase da vida. Antigamente a reclusão correspondia ao

⁵⁸ Os Kaiowa temem também o “encantamento do arco-íris”, mas entre os Mbya nada ouvi a esse respeito.

período de dois ou mais ciclos menstruais, podendo se estender por vários meses segundo algumas mulheres kaiowa. Hoje, tanto os Mbya quanto os Kaiowa mantêm essa prática, porém modificada. Em Tekoa Marangatu, as meninas fazem reclusão para a menarca por um tempo em torno de 10 dias. Dizem que nem todas as meninas querem se submeter a esse costume, mas a versão mínima da reclusão – o corte dos cabelos – é forçosamente cumprida. Em Te'yikue nem todas as famílias seguem esse preceito, aí a reclusão parece ser uma prática mais difusa e menos ritualizada. A ausência desse cuidado é um dos motivos alegados por algumas mulheres mais velhas para o incremento de casos de violência sexual na aldeia. Segundo elas, os homens também se sentem atraídos por esse estado das mulheres púberes, eles seriam vítimas de um desejo incontrolável.

De toda maneira, os princípios básicos são os mesmos para as mulheres kaiowa e mbya. Durante a fase de reclusão, a menina é cuidada por uma mulher mais velha, que pode ser a mãe, uma avó ou a madrinha (como chamam os Kaiowa a esposa do rezador que deu o nome à menina), que a alimenta e orienta. Os cabelos são cortados na altura dos ombros, para as divindades saberem que ela ficou moça, conforme as mulheres kaiowa e guarani. A menina é mantida com uma dieta restritiva e está proibida de tomar banhos de rio ou lagoa; alguns Mbya dizem que nem no chuveiro ela pode se banhar. As conversas devem se restringir ao contato com a cuidadora e aos momentos de aconselhamento. Em Marangatu disseram que além de ficar na casa, a menina não pode ouvir música, assistir televisão, nem cantar. As mulheres kaiowa, particularmente, ressaltam que era uma fase de intensa aprendizagem das habilidades necessárias para assumir as tarefas de esposa e mãe, para “ser trabalhadeira”, como também de aprender a respeitar o que dizem os mais velhos. Atualmente as meninas passam por um período de aprendizagem menos intensa, me parece, ocorrência refletida numa queixa que escutei em Marangatu, em que uma mulher jovem afirmava que agora os homens só querem casar com mulher bonita, pouco importando se a futura esposa é ou não trabalhadeira.

Uma das mulheres que conheci em Marangatu, que ainda não completou 30 anos de idade, contou-me como foi sua reclusão. Ela teve a menarca com 11 anos, ficou assustada. A avó foi a primeira a conversar com ela, disse que dali em diante seria sempre assim, ela estava virando mulher, não ia mais poder brincar, teria que trabalhar e cuidar da casa. Ela tinha os cabelos muito compridos, tratados com remédio do mato para crescer rápido, então, sua mãe cortou os cabelos na altura dos ombros, mas ela não queria. Com seus cabelos fizeram uma longa trança⁵⁹, que depois era usada por seu avô, amarrada embaixo do joelho, quando saía para caçar. Tiraram a cama do seu irmão do quarto, pois dormiam juntos, e fizeram uma cama alta de bambu-açu para ela, que permaneceu 15 dias em cima desta cama, a maior parte do tempo sozinha no quarto. A mãe a mandava fazer colares, costurar, mandava pilar o milho. Tinham dois fogos, um para o chimarrão e outro para fazer comida; ela era acordada por sua mãe em torno das quatro horas da manhã, para assar batata doce e comer bem cedinho, quando estivesse amanhecendo. Ficavam ali tomando chimarrão e conversando, falando o que cada um sonhou. Faziam para ela comer batata assada, aipim assado, alguma carne, tudo sem sal e sem açúcar, pouca coisa, mas ela não acostumava com aquela comida sem sal. Às vezes nem comia, dava escondida sua comida para um gatinho. Quando comia carne tinha que ser batizada, senão diziam que a menina ficava louca. Contou de um dia, quando estava reclusa, em que sua família recebeu a visita dos polacos, como chamavam os colonos vizinhos. Ela ficou espiando sua avó preparar a comida e viu quando ela colocou sal na comida deles, mas não na comida dela, não entendia muito bem porque sua avó preparava tudo separado. Durante o período de reclusão ela não se banhava e nem tomava água. Bebia somente um remédio com efeito sobre o sangue. Quando saiu da reclusão desmontaram sua cama e queimaram. Depois disso, sua mãe não deixava mais ela brincar, tinha que trabalhar. Ela desde bem pequena gostava de tomar banho de chuva, então, às vezes, esperava chover para ir lavar roupa. Sua mãe ora brigava, ora ria desse

⁵⁹ O *tetymakua* é um poderoso amuleto de caça. Conforme Litaiff (1999) é também um sinal de pureza para os Mbya.

jeito dela. Disse que por ter sido obediente, ficou apenas 15 dias reclusa da primeira vez, mas outras meninas ficavam até um mês. Quando teve a segunda menstruação ficou mais 10 dias reclusa e na terceira vez passou uns cinco dias, sempre tomando remédio. Após essas três etapas, sua avó quis saber quantos dias tardava seu fluxo menstrual. Ela respondeu que eram dois dias e sua avó ficou satisfeita, o remédio havia funcionado. Desde então seu período menstrual é curto e o fluxo mínimo.

Todas as pessoas com quem conversei sobre essa fase da vida, em Marangatu ou Tey'ikue, concordaram que a menina precisa seguir uma dieta, mas as comidas indicadas como as mais adequadas variam conforme o interlocutor, ainda que morem na mesma aldeia. Há convergência sobre a necessidade de evitar carne de caça, sal e açúcar. Ao consumo de sal é atribuído o prolongamento do período menstrual e, conseqüentemente, a ampliação do período de maior vulnerabilidade para as meninas, já que as potências animais sentem o cheiro de sangue. Além disso, evitar alimentos de sabor pronunciado é uma maneira de não estimular o apetite por comida, pois durante a reclusão é para comer pouco.

A dieta indicada para a reclusão feminina, em linhas gerais, é composta por alimentos vegetais: mandioca, milho, batata-doce, arroz. Há quem diga que o feijão também não é indicado. Frutas e mel silvestre podem ser consumidos. É permitido o consumo de pequenos peixes e pássaros, mas não de animais grandes. O animal de caça prototípico da categoria carne grande, *so'o guasu*, é a anta, porém, a carne dos porcos do mato (cateto e queixada) e do veado é citada, com frequência, entre as mais perigosas para o consumo. Para alguns Mbya, qualquer caça é potencialmente perigosa, com exceção das aves, e se for consumida precisa batizar. Mesmo na ausência dos grandes animais de caça essa regra continua valendo, entre os Mbya, para as “carnes grandes” adquiridas no mercado. Isto é, carne de boi e de porco, bem como seus derivados (banha, leite, mortadela, queijo etc.), equiparados a essa categoria de alimento. O veado mateiro era particularmente contra-indicado durante a reclusão das meninas kaiowa, pois provoca desmaios ou “ataques” e dor de cabeça. Não

consegui entender o que seriam esses ataques para os Kaiowa e Guarani, mas me falaram que isso acontece porque o veado tem esse comportamento, às vezes sai correndo como louco, à toa. Seu Augusto explicou que o consumo de carne pode provocar nas mulheres mbya um tipo de mal-estar súbito, ela sente como se fosse um vento frio que passa e a deixa tonta, podendo até cair. Segundo ele, é perigoso de se queimar no fogo ao cair assim.

As mulheres mantêm ou deveriam manter os cuidados a cada ciclo menstrual. Ficar em casa, evitar comer certas carnes, bem como sal e açúcar, de modo semelhante ao que acabo de descrever, uma espécie de reclusão atenuada. Devem tomar apenas água fervida e morna ou chá. Fazem comida apenas para si, dizem que sua comida faz mal a quem comer, provoca dor de barriga. Nesse estado, se um homem encostar na comida que ela preparou corre o risco de ficar panema. Não tomam banho de rio e não têm relações sexuais, mas podem trabalhar em casa sem mexer na água. A água gelada esfria o sangue, por isso as mulheres mbya evitam tomar ou manipular água fria, o que poderia ocasionar um tipo de paralisia. Nesse período as mulheres também tomavam um remédio do mato para evitar gravidez ou espaçar as gestações, mas hoje a maioria das mulheres prefere as injeções oferecidas pela FUNASA para não ter filhos. Dizem que é mais fácil, porque com o remédio do mato precisa fazer dieta e evitar o sexo, enquanto com o tratamento do posto de saúde nada disso é recomendado. Em algumas famílias, as meninas querem completar os estudos para depois ter filhos, por isso começaram a tomar o anticoncepcional antes de casar. Esse era um dos debates quentes na aldeia.

Em Marangatu, falaram que os meninos também correm risco de se tornar animal, mas não ficam reclusos. A principal recomendação, nesse caso, é não fixar o olhar para pontos distantes, ele deve olhar para baixo, sob o risco de comunicação visual com essas potências animais – recomendação que é feita também para as meninas. Assim como o olhar, falar com qualquer pessoa é uma interdição para meninos e meninas, acredito que para evitar a comunicação verbal com tais potências. Os meninos mbya não têm

restrições para andar pela aldeia, contudo, seguem restrições de dieta e de fala. Geronimo me disse que o mais importante é não ficar falando bobagens ou falando qualquer coisa, para não se acostumar. Sua mãe, dona Maria, explicou que por isso antigamente furavam o beijo dos meninos.

A fase de cuidados para os meninos é associada à mudança de voz. Quando a voz engrossa sinaliza a transição para a vida adulta. Os homens mbya não fazem reclusão, ao contrário dos Kaiowa, porém no passado tinham seus lábios igualmente perfurados, conforme descreve Schaden (1963, p.86):

“À operação não se liga nenhuma cerimônia secreta, podendo qualquer pessoa presenciá-la. Condição essencial para se furar o lábio de um menino é que tenha os conhecimentos que se requerem de todo homem adulto. Há, por isso, um período de instrução prévia, de que se incumbem o pai ou alguém por ele designado. O ensino, feito “para que o menino não se torne preguiçoso”, abrange a técnica de trançar e outras habilidades. Na medida do possível, pratica-se a operação concomitantemente em todos os meninos da aldeia que estejam na idade de sofrê-la. Além do tratamento da ferida com gordura de larvas de bezouro assadas, não há necessidade de quaisquer outras precauções, de vez que os pacientes não se encontram em estado de odjekóakú. No furo usam depois um tembetá, de uns 10 a 12 centímetros de comprimento e da grossura de um palito de fósforo; é feito de takwarembó.”

Havia dois homens jovens em Marangatu que tinham o furo labial e um deles usava um discreto *tembeta*. Mas não ouvi relatos sobre rituais envolvendo essa prática entre os Mbya, como falam os Kaiowa desse costume de outrora. Em 1989, Graciela Chamorro registrou o último rito de furação labial (*kunumi pepy* ou *mitã ka'u*)

de que se tem notícia em Mato Grosso do Sul. O evento ocorreu na aldeia de Panambizinho, sob a orientação de Paulito Aquino⁶⁰. Na época essa prática já estava em desuso nas aldeias do território brasileiro, porém permanecia em voga no Paraguai (Grünberg, 1999).

De acordo com Chamorro (1995), o evento requer a confecção de vestimentas, adornos e objetos rituais, além de uma casa de reza, os quais serão usados ao longo das várias fases, marcadas por cantos específicos, que culminam com a furação do lábio dos meninos. Disseram-lhe que as divindades já nasceram com o *tembeta*, menos Tyvýry (a lua), para quem se realizou o primeiro *kunumi pepy*. Desde então os homens kaiowa fazem o mesmo. Os meninos kaiowa passaram por um período de reclusão na casa de reza, cujo tempo não foi especificado, momento de aprender cantos, rezas, danças e mitos. Após esse período, os pais e os xamãs rezadores cantaram toda a noite e embebedaram os meninos com chicha, para amolecer a boca e não terem medo. Na manhã seguinte seus lábios foram furados e adornados com um *tembeta*. Os meninos com o orifício pronto, feito na porção mediana abaixo do lábio inferior, passaram mais de uma semana quietos, em repouso. Depois disso, realizaram o último canto-dança e as famílias que não viviam em Panambizinho retornaram para suas casas com os filhos. Galvão (1996, p.226) registra que os meninos ficavam com os lábios muito inchados após a inserção do *tembeta* e só podiam comer canjica, batata doce e mandioca, sem mastigar. O que corresponde aos comentários que me fizeram em Tey'ikue, de que a dieta dos meninos era ainda mais restrita do que a das meninas. Para amenizar o inchaço, conforme Galvão, os Kaiowa utilizavam como remédio a casca da mesma árvore da qual extraíam a resina para confeccionar o *tembeta*.

A reclusão masculina corresponde ao *tekoaku*, modo de ser quente, um estado de liminaridade que envolve perigos segundo

⁶⁰ Paulito era um xamã de grande reputação entre os Kaiowá e Guarani. Graças a ele, o pessoal de Panambizinho se converteu numa espécie de modelo para os demais grupos locais, pois se dedicava a transmitir o *teko marangatu*, “modo de ser religioso” (Melià et al, 2008), atualizando os rituais na aldeia. Paulito foi um dos informantes principais de Egon Schaden em Mato Grosso do Sul, como também de Katya Vietta (2007).

Chamorro (1985, p.103). Os perigos se estendem ao pai, mãe e irmãos de cada menino, da mesma forma que ocorre ao nascer uma criança mbya, como veremos adiante. Por isso, as prescrições de dieta se aplicam à família nuclear, que consome comidas consideradas resguardadas ou leves. Chamorro cita apenas alimentos vegetais e pescados, mas Galvão inclui pequenas aves nessa dieta, o que em muito corresponde à dieta de reclusão das mulheres mbya.



Por seu turno, a mudança corporal associada ao período de restabelecimento da saúde sublinha apenas aspectos ou características indesejáveis que se expressam no corpo: o apetite desmesurado por carne e a preguiça. Quando adoecem, os Mbya assumem um tipo de reclusão: ficam em repouso dentro de casa, evitam contato com outras pessoas, falam pouco ou não falam, e comem pouco. Também nesse caso é comum que uma pessoa da família que não um xamã, atue como cuidadora, oferecendo remédios do mato⁶¹ e estimulando o doente a comer adequadamente. No período de convalescença o esperado é que a pessoa doente perca a vontade de comer, pois não sente o sabor da comida. Se o apetite por carne aumenta nesse período e o doente come frequentemente esse item durante sua recuperação, é índice de que o processo de mudança anímica está iniciando. Como disse Inácio, comer carne na convalescença não faz mal, o que faz mal é a pessoa ficar com muita vontade de comer carne. Nesse caso a pessoa assumirá os modos ou a forma de um animal carnívoro, como onça pintada ou jaguatirica. Se, por outro lado, o período de repouso se prolonga demais e gera um estado de preguiça ao ponto de o doente se tornar desleixado consigo mesmo, é índice de incorporação por

⁶¹ Os remédios do mato (*poã*) são elaborados a partir de partes de plantas e de animais, às vezes misturando diversos ingredientes. Em geral, os remédios são utilizados em forma de chás, compressas, massagens ou usados em banhos terapêuticos. Sobre os remédios os Mbya foram bastante reticentes, apesar de vê-los usando algumas vezes, não consegui avançar no assunto.

algun animal de movimientos lentos, por exemplo, uma minhoca ou lesma.



A possibilidade de metamorfose associada ao nascimento de uma criança mbya parece ser um fenômeno mais complexo, pois envolve o grupo familiar. De todas as situações em que o cuidado com a alimentação é exigido, a couvade é a mais enfatizada pelos Mbya e Kaiowa, e, por que não dizer, a mais temida. Couvade é o termo pelo qual se tornou conhecido o conjunto de tabus associados à prática paterna do resguardo após o nascimento de uma criança, um tema que remonta à história da antropologia (Rivière, 1974). O assunto recebeu as mais variadas interpretações na literatura americanista e, atualmente, é consensual o uso ampliado do termo, referindo-se à relação do pai com seu o bebê, mas também da mãe com seu bebê, dos pais entre si e, por extensão, destes com seus parentes próximos (Vilaça, 2002, p.356).

Recentemente, a produção de crianças tem sido examinada de diversos ângulos por seu efeito transformativo. Gow (1989) desenvolve sua análise sobre os povos do Baixo Urubamba com a premissa de que é o desejo, por comida e por sexo, que aciona a economia de subsistência. Descreve como os alimentos são produzidos, circulados e consumidos, aglutinando a economia de subsistência à constituição das identidades de gênero. Para ele, o nascimento de uma criança é comparável à produção de cerveja de mandioca, na medida em que ambos transformam os fluxos de comida e sexo. Gow destaca que as proibições da couvade produzem a interrupção das atividades produtivas e sexuais, alterando o fluxo dessas substâncias em favor da produção do corpo do bebê. Rival (1998) assinala a tendência de naturalizar a relação da mãe com seu bebê, na literatura, e mostra que entre os Huaorani, em vez de rito paternidade, a couvade é um rito de co-parentalidade. Essa prática não trata somente de produzir alma ou corpo na criança, mas de colocá-la em um campo de relações sociais, ao mesmo tempo em que o pai e a mãe renascem com a criança. O rito transforma

definitivamente os pais em parentes e ressalta a capacidade de procriar. Conklin e Morgan (1996) contrastam concepções ocidentais sobre fetos e bebês como seres sociais, com a noção wari' de corpo e pessoa. Apesar de não abordarem a couvade especificamente, a riqueza dessa comparação reside no aspecto da indiferenciação corporal wari' e das diferenças no estatuto de pessoa. As autoras definem ser Wari' como ter um corpo que compartilha substâncias com outros corpos wari'. Na gestação, isso ocorre nos dois sentidos, pois o sangue da mãe e do feto está mesclado, portanto, eles possuem a mesma identidade social. A produção de uma criança wari' é o mais comum, porém qualquer mulher que engravide de um homem wari' cuja criança nasce na aldeia torna-se também Wari', porque as qualidades do sangue da criança se transferem para seu corpo. Contudo, se na concepção ocidental identificar o feto como pessoa é consistente com a idéia de uma noção de pessoa fixa, para os Wari' o nascimento não corresponde à emergência de um ser social, pois isso depende dos cuidados praticados na couvade. O bebê começa a tornar-se Wari' somente depois de banhado, untado com urucum e amamentado, convertendo-se assim um membro do seu grupo de parentes. A partir daí, o par mãe-bebê permanece recluso algumas semanas para formar o corpo da criança. Amamentar é uma extensão da transferência do sangue materno garantida pelo esforço paterno de alimentar adequadamente a esposa, onde se evidencia o casal wari' como produtor do corpo da criança até seu nascimento social, quando ganha um nome.

Entre os Mbya e os Kaiowa, desde o momento da concepção até, pelo menos, um ano após o nascimento da criança, uma série de cuidados são observados, relativos ao corpo, à comida, às atividades diárias, à forma das relações verbais, aos estados emocionais e aos espaços frequentados pelos pais. Os Mbya dizem que durante todo esse período o “anjinho da criança” (*nhe'ë miri*) está convivendo com os pais, a quem acompanha e observa de perto. O momento em que a criança começa a caminhar, por volta de completar um ano de idade, indica a fixação dessa alma, enviada por uma das divindades, ao seu

corpo (Assis, 2006). A partir de então, a criança pode ser batizada, isto é, seu nome e sua origem irão se tornar conhecidos.

Citei antes as quatro divindades que enviam porções de si aos Mbya: Nhamandu Ru Ete, Karai Ru Ete, Jakaira Ru Ete e Tupã Ru Ete. O panteão divino mbya é formado por um conjunto de divindades masculinas, por sua vez múltiplos que representam, cada qual, sua família. Esses deuses foram gerados pela idéia de Nhanderu Papa Tenonde e, portanto, não possuem umbigo. Cada divindade é associada a fenômenos meteorológicos ou naturais, de onde surgem suas diferentes capacidades e atributos.

Seu Augusto se referiu a estas divindades das quais recebem os nomes⁶² como os “verdadeiros pais das almas”, os Nhe’ë Ru Ete. Os nomes mbya distinguem o gênero e a origem da pessoa, formam um estoque limitado e são sempre compostos. Os dons inatos são inerentes ao nome que integra cada pessoa, indicando capacidades que poderão ser desenvolvidas ao longo da vida, bem como um estilo pessoal de ser, atuar e se relacionar. O nome aponta para a expressão individual de potências compartilhadas entre os Mbya.

Os nomes mbya são usados no dia-a-dia e pelo que entendi, a revelação dos nomes no batismo serve justamente para que eles possam ser enunciados, uma forma de fortalecer a pessoa. Em Marangatu, algumas pessoas são mais conhecidas pelo nome guarani enquanto outras por seu nome jurua. O uso dos nomes pessoais é alternado com o uso de termos de parentesco, mas não sei dizer se há circunstâncias ou contextos em que um prevaleça sobre o outro.

A teoria da concepção mbya enfatiza as relações de parentesco cosmológico. As idéias sobre a alma divina são extremamente elaboradas (veja-se Mello, 2006, p.144-151), em contrapartida, muito pouco se diz sobre o processo de formação da criança estimulado por substâncias maternas e paternas. Sei apenas que para formar uma criança são necessários intercursos sexuais regulares, pois não se faz filhos com somente uma relação sexual. Ao que parece, fazer uma criança guarani se trata mais de possuir capacidades e menos de trocas

⁶² Nimuendaju, 1989; Litaiff, 1999; Ladeira, 2007; Assis, 2006 e Mello, 2006 fazem várias considerações sobre a onomástica que ampliam esta breve reflexão.

de substância corporal, já que o próprio sangue que forma o bebê é colocado pela divindade na barriga da mãe, segundo os Mbya. Neste sentido, concordo com Lima (2005, p.133), que sumariza a procriação como a soma de energia masculina e transformação feminina. Também, em oposição às concepções correntes entre outros povos indígenas, que preconizam a múltipla paternidade na produção de crianças, entre os quais os Yanomami (Alès, 2002), Yaminawa (Pérez Gil, 2006) e Wari' (Conklin e Morgan, 1996), o mais adequado para os Guarani é a participação de um único homem no processo de gestação, da mesma maneira que para os Tapirapé (Wagley, 1988) e os Kuna (Margiotti, 2009). Se a mulher kaiowa tem relações com vários homens quando grávida, a criança é dita *joparágue*, misturada, e atrai *ojepota* se for deixada sozinha. Para os Mbya, o risco de intercursos com diferentes parceiros sexuais na gestação é o nascimento de gêmeos. Como as divindades não enviam duas almas para um casal ao mesmo tempo, um dos bebês será necessariamente formado por uma alma de outra origem cosmológica. Assis (2006, p.97) refere-se a um *angue*, espectro de um morto, e Cadogan (1946) a uma alma enviada pelos *mba'e poxy* ou *anhã*, uma categoria de seres malignos que vivem, conforme Inacio, em certo lugar celeste próximo de onde passa o sol diariamente, sem chegarem nesta terra.

Não é demais repetir as considerações de Viveiros de Castro (1985, p. 443), de que as restrições da couvade são variadas e nem sempre levadas muito a sério; são mais rigorosas no início, vão se afrouxando paulatinamente e seu fim é impreciso. A seguir veremos as regras da couvade guarani. O perigo da metamorfose surge logo após o nascimento da criança, que corresponde à fase de cuidados mais intensos. Por isso, durante a gravidez apenas pai e mãe fazem restrições de dieta e atividade⁶³, no intuito de que o bebê nasça bem e o parto seja fácil. Antes de a criança mexer na barriga, a mãe não deve

⁶³ As explicações dadas a Rocha de Melo (2008, p. 75), sobre um bebê nascido com lábio leporino, associavam esse defeito ao fato de, na gravidez, o pai ter manuseado um objeto cortante e esculpido bichinhos de madeira que possuem bico, enquanto a mãe abateu uma galinha e cortou seu bico quando estava grávida. Ambos teriam provocado a alteração na boca da criança com essas ações durante a gestação.

usar colares, pulseiras ou anéis. O pai também não pode usar colares, pulseiras e cinto. Isso porque a criança imita e pode nascer com o cordão umbilical enrolado no pescoço ou em outro lugar, apertando seu corpo. Tanto a mulher quanto o homem devem estar sempre em movimento, trabalhando e dançando na *opy*, para que a criança se torne bem ativa. Quanto à comida, trata-se de evitar alguns itens no decorrer da gestação. Estas prescrições são parte de um conjunto de regras de conduta que abrangem atividades e outros cuidados corporais. Neste caso, as prescrições obedecem a uma lógica simpática e estão associadas à noção de fabricação corporal. Elas diferem das dietas cujo fim é evitar *ojepota*, as quais guardam correspondência com as prescrições para tornar o corpo leve. As dietas que objetivam fabricar o corpo abrangem a comida, o modo de usar os utensílios de cozinha, bem como a relação com os alimentos enquanto seres viventes, prévia à transformação culinária. Por exemplo, os Kaiowa e Guaraní dizem que o pai do bebê não deve comer, caçar e nem mesmo olhar uma espécie de picapau, porque a criança irá nascer com os dentes estragados. A gestante também não deve comer mandi, um peixe que com seus ferrões provoca pontadas na barriga. Ou se a mulher comer *mbeju* a criança nasce magra, porque o *mbeju* é seco. Entre os Mbya ouvi que é a mulher que não pode comer picapau quando grávida, porque a criança demora a nascer, não desce, imitando o picapau que só anda para cima.

Não presenciei partos e não ocorreram conversas sobre o momento do nascimento enquanto estive em Marangatu. A única coisa que me disseram (o que também falaram em Tey'ikue) é que na aldeia o umbigo do bebê é cortado com uma navalha feita de taquara e não com instrumento de metal, como se faz no parto hospitalar. Clastres (1995) traz uma estimulante descrição sobre um parto que presenciei entre os Guayaki, dizendo que nada pode substituir a observação direta num evento dessa natureza. Abstenho-me, portanto, de comentar mais.

Para os Mbya, os pais, em seu primeiro banho após o parto, devem se lavar com água quente misturada com cinzas para afastar os “invisíveis” que poderiam se aproximar de um deles ou o bebê.

Esfregam um remédio⁶⁴ no pulso e nos tornozelos pelo mesmo motivo. Idealmente, com a chegada de um recém-nascido, seus irmãos germanos precisam seguir uma dieta, bem como os meio-irmãos do bebê, tanto por parte de pai como por parte de mãe, ainda que não estejam morando junto com o recém-nascido. Somente os irmãos adotivos estão livres da regras da couvade.

Sergio, que tinha seu filho com quatro ou cinco meses de idade, contou que no primeiro mês após o nascimento do bebê não andava de carro nem de ônibus, nem caminhava muito, teve que ficar em casa ajudando a mulher. Primeiro passou sem comer frango, carne e ovos, depois só podia comer peixe e frango. Ainda não estava comendo carne de porco, que é mais forte. Claudia, sua esposa, não tocava na água fria, não lavava roupa e nem cozinhava, ficou cuidando da criança. Ele comentou que o casal não pode dormir junto. Sobre minha questão do tempo de abstinência sexual, ouvi, não somente dele, que é “o tanto que aguentar”, podendo durar de uns meses até um ano.

O pai deve ficar no mínimo 15 dias de repouso, sem fazer nada depois de nascer a criança, de acordo com dona Maria. No começo a alma divina não pára na criança ainda, ela segue os pais. Então, se o pai trabalhar, a alma da criança vai estar junto com o pai fazendo esforço também e a criança pode sofrer de dor no umbigo. Depois disso, a regra é deixar sua casa e retornar ao trabalho, pois o esposo não pode dormir em casa junto com a mulher. Durante dois ou três meses ele deveria ficar fora. Dona Maria ressalta que a separação dos pais era uma maneira que se usava para evitar uma nova gravidez.

Há grande investimento na noção de que a alma do bebê acompanha o pai, por isso são necessárias precauções para que ela não se extravie. Se o pai for para a cidade, a alma entra com ele no ônibus mas não consegue sair. Na mata, a cada encruzilhada o pai tem que fechar o caminho não trilhado com um galho de árvore, para a alma da criança fazer o trajeto certo. Caso o *nhe'ë* se perca, a criança fica chorosa, não mama bem, porque sua alma está cansada.

⁶⁴ A base de guiné cf. Mello (2006, p.149).

A mulher e a criança ficam sob os cuidados de algum parente no período da couvade, geralmente a mãe ou uma irmã. Se não há possibilidade de ser cuidada por uma parente próxima, qualquer menina em idade de casar que vive na aldeia pode ser designada como cuidadora, mas essa é uma situação incomum. No primeiro mês, a mulher e o homem bebem somente chás ou água fervida e amornada. Ambos podem tomar chimarrão, mas não na mesma cuia. Dona Maria explicou que a mulher fica fraquinha quando tem a criança, por isso se o esposo tiver contato direto com ela, por exemplo, compartilhando a cuia de chimarrão, a fraqueza se transfere para ele e o homem fica preguiçoso. O mesmo ocorre ao compartilhar o cachimbo (Rose, 2010). Este é o motivo pelo qual a puérpera não pode cozinhar para outras pessoas, apenas cuida do bebê e amamenta. O contato físico entre mãe e criança é muito intenso nessa fase.

Do grupo de familiares que seguem a dieta, todos correm risco de ser afetados por essas potências animais. Alguns Mbya dizem que é mais arriscado para os pais e outros que o perigo é maior para as crianças. Um homem solteiro comentou que receava ser pai porque quando isso acontece a pessoa sente muito desejo, ou seja, fica muito vulnerável. A dieta nessa fase é semelhante àquela descrita para a reclusão feminina: evitam-se algumas carnes, bem como comidas temperadas com sal e açúcar. A fase de maior restrição alimentar correspondente às primeiras duas semanas após o nascimento, quando nenhum tipo de carne de animais ou peixes pode ser consumido, mesmo os de pequeno porte. Enquanto o umbigo do bebê não está cicatrizado, ele é mantido dentro de casa, para que não se exponha a pessoas desconhecidas. A carne de um pequeno peixe, o lambari, é uma boa forma de reintroduzir a carne na dieta depois desta fase mais crítica. Nos primeiros três ou quatro meses após o parto, o período necessário à decomposição da placenta, não se consome carne de qualquer animal grande, mas a carne de pequenas aves, como periquito ou frangote, podem ser incluídas nas refeições dos pais e irmãos do recém-nascido. As crianças não devem sequer sentir o cheiro da carne sendo preparada, sob o risco de adoecerem. Tudo leva a crer que o poder de atração para *ojepota* no período da couvade seja

atribuído à placenta, da mesma maneira como o é para os Guayaki (Clastres, 1995, p.17). Quanto aos vegetais, ninguém relatou técnicas específicas de preparo, as restrições se limitam à adição de sal e açúcar.

O que marca o abrandamento das evitações alimentares na couvade é o batismo da primeira carne que será consumida, isto é, espalha-se a fumaça de tabaco sobre a comida já preparada. Qualquer pessoa que sabe usar o cachimbo pode fazer isso, mas em geral essa função é assumida pelo avô ou pela avó do bebê. Antigamente, os animais preferenciais para recomençar a comer caça durante a couvade eram a cotia ou o tamanduá mirim. Hoje a atenção se volta para as carnes adquiridas nos mercados da região. Esse é, inclusive, um sério problema que os casais jovens enfrentam quando a criança nasce no hospital, fato comum desde que se instituiu no Brasil uma rede assistência à saúde específica para populações indígenas, com postos de atendimento em cada aldeia. Raras mulheres mais experientes têm seus partos em Marangatu no presente. Como os Mbya não sabem que ingredientes tem a comida que consomem no hospital, podem, sem querer, transgredir as regras alimentares e, assim, se exporem aos perigos de adoecer ou de metamorfosear. Depois de regressar ao consumo de carnes, essa prática de batizar antes de comer é mantida por um tempo e a família retorna, pouco a pouco, a comer como habitualmente.

Rival (1988, p.633) se refere à co-abstinência na couvade, entre os Huaorani, como uma prática que antecipa a partilha de substância entre aqueles que residem na mesma maloca, o que não se afigura entre os Guarani, uma vez que o foco de sua dieta se dirige para a relação de alteridade, como destaca Vilaça (2002), e é explicado em termos da porção imaterial da pessoa. Nesse caso, a consanguinidade posta em relevo é o reverso de uma noção de parentamento corporal pela partilha de comida⁶⁵. Estou sugerindo que não há investimento

⁶⁵ Devo dizer que aqui desenvolvo um fértil comentário de Christopher Hewlett, feito quando apresentei a primeira sistematização dos dados da pesquisa, mas que os eventuais deslizes são meus. A consanguinização através de substâncias corporais é um ponto de dissenso nas etnografias recentes sobre os Guarani. Pereira (2004) e Pissolato (2007)

na cognação do grupo residencial por meio da comida entre os Mbya, pois para esse povo que tem como metáfora de vida o caminhar, a chave que ativa a mobilidade é justamente o engajamento em relações com os parentes próximos que vivem em outras aldeias.

Por outro lado, a co-abstinência na couvade trata de delimitar um grupo sociológico, como ponderou Viveiros de Castro (1986, p.439) sobre os Araweté. É pertinente supor que a cada nascimento, o casal antecipa e reforça sua capacidade de se tornar cabeça de parentela. O que me faz pensar assim é a maneira que certos Mbya, como também Kaiowa e Guarani, contam o número de filhos. Diante da questão – ‘Quantos filhos você tem?’, a resposta em português pode ser: – ‘Tenho nove famílias’. Ainda quando nem todos os filhos formaram casais, eles são contados como uma (futura) família. Todos os filhos entram no cômputo da parentela, via de regra, um agregado de famílias em torno de um casal cabeça, com destacado prestígio político-xamânico.



Diante das minhas perguntas sobre a razão de se evitar carnes grandes, as respostas seguiam em duas direções. Uma explicação era de que esses bichos grandes são mais agressivos porque têm sangue, ao estilo pan-amazônico, e, outra, ressaltava a necessidade de controlar o desejo por carne. Os Mbya, como os Kaiowa e Guarani, afirmam que peixes e pequenas aves não têm sangue, portanto seu consumo é seguro nas fases de vulnerabilidade ao *ojepota*. Ao passo que os demais animais, bem como o milho verde, têm sangue, por isso seu consumo é cercado de cuidados, entre os quais o batismo e a evitação. No caso do contato com o sangue as conseqüências são imediatas. O consumo de carne crua é causa de adoecimento ou mesmo morte. O

descartam o aparentamento corporal por meio da comida, entre os Kaiowa e Mbya, respectivamente. Melo (2006) e Mendes da Silva (2007), todavia, afirmam que a consubstancialização produz parentesco entre os Mbya e Nhandéva. Nunca ouvi qualquer comentário entre os Kaiowa ou Mbya que pudesse aludir a uma noção de que comer junto resulta em corpos similares ou aparentamento.

que não impediria de se interpretar esses eventos de morte por consumo de sangue como *ojepota*, pois ouvi alguns relatos a respeito de pessoas que se tornaram animal depois de mortas. Mello (2006) relaciona esses casos de metamorfose *post mortem* à contaminação por sangue.

Ao que pude alcançar, o apetite não é um atributo corporal, mas uma característica desenvolvida pela alma terrena (*ãa*), vinculada à experiência mundana. Essa porção da pessoa expressa paixões e desejos, os quais precisam ser comedidos no sentido de preservar um bom convívio com os parentes. Os Yanesha têm uma concepção semelhante sobre as faculdades sensoriais. Segundo Santos-Granero (2006), são os componentes não-corpóreos que lhes conferem capacidades de sentir e conhecer o mundo. Sem substância anímica, o corpo yanesha seria mera matéria bruta, uma túnica apenas. Os Mbya comparam seu corpo a um pedaço de madeira ou uma porção de terra, assinalando que a humanidade se associa às partes imateriais da pessoa. A ligação entre as porções materiais e imateriais é intrincada, produzindo ressonâncias umas nas outras. Contudo, diferente dos Yanesha, entre os Guarani as faculdade anímicas vão além do conhecimento do mundo, pois abrem um canal de comunicação com outros seres que compartilham essa mesma característica.

Como disse antes, entre os Mbya a alma terrena e a alma divina sofrem mútua inflexão. Para desenvolver essa perspectiva, trarei algumas das descrições mais sofisticadas que escutei, principalmente de Inácio, em diferentes momentos, até onde o tema souu compreensível. Cada Mbya possui duas almas divinas, *nhe'ë* e *nhe'ë mirĩ*. Aquela a que se faz referência no nascimento de uma criança é *nhe'ë mirĩ*, está perto da pessoa. A outra, *nhe'ë*, está perto de seu pai, como chamam a divindade que fez nascer aquele homem ou mulher mbya. Esta porção, portanto, não se localiza no corpo. Parece ser uma entidade mais ou menos fluida, uma espécie de mensageiro que é capaz de transitar entre os lugares cósmicos, que vive junto a outras almas mbya, com as quais se comunica. A existência de *nhe'ë* produz a capacidade de comunicação com as divindades que cada Mbya possui, independentemente de ser ou não um especialista em práticas

de xamanismo. A maneira trivial desta comunicação acontecer é por meio dos sonhos.

Essa alma divina possui diversos pontos de contato com o corpo por meio de pequenos objetos, *mba'e kuaa* ou *mba'e porã*, que são traduzidas ao português como “enfeites” ou “jóias”. São de substância dura, comparados a pedrinhas ou cristais, porém invisíveis, colocados em várias articulações do corpo, nos olhos e no coração pelas divindades. Montardo (2009, p.259), a partir de um dos desenhos de um Kaiowa que apresenta em sua tese, traz uma descrição correspondente a esta que me foi feita. Ela cita os “adornos resplandecentes” que existem em alguns lugares do corpo, visíveis ao xamã como reflexos luminosos, e sugere que eles podem ser polidos (ou limpos) por meio dos cantos. Tais enfeites são cobiçados por certas potências vitais, que atiram seus próprios objetos no corpo de um Mbya para fazê-los desprender. Esses enfeites também podem se perder ou se sujar, a depender das escolhas pessoais. O discernimento, a consciência, são faculdades da alma divina, porém, as condutas individuais que se afastam daquelas socialmente adequadas, exprimem atributos da alma terrena. A constância em não seguir as regras de conduta – ser generoso; não brigar, matar ou machucar outra pessoa; não roubar, entre outras – equivale ao abandono da alma divina. Os *mba'e porã* se poluem com a repetição de ações inapropriadas do ponto de vista moral, arruinando a matéria corporal que veicula o contato com a porção divina. É bom dizer que entre os Mbya não existe a concepção de roubo de alma como causa de adoecimento, uma noção recorrente entre povos ameríndios. A alma divina tem agência própria, durante a vida precisa ser agradada para permanecer nesta terra, caso contrário, ela mesma abandona o corpo, afasta-se deixando a pessoa sem proteção, vulnerável a toda sorte de infortúnios.

Quando falo que a alma divina tem agência, não quero com isso dizer que esta porção da pessoa provoca o *ojepota*. Antes houve uma escolha pessoal e nesse sentido, o agente do processo é o sujeito guarani. O interessante é que o mau comportamento de um dos parentes próximos possa reverter em *ojepota* ou doenças para outra

pessoa, especialmente na relação entre os pais e seus filhos pequenos, segundo me disseram tanto os Kaiowa quanto os Mbya. O que demonstra uma ligação anímica entre os parentes próximos. No entanto, o mais relevante a frisar é que tornar-se animal é um acontecimento entendido, em última análise, como uma punição divina para os comportamentos que se desviam dos preceitos morais.

Se alma terrena pode também ser pensada como um aspecto supracorporal da pessoa, já que certos tipos de pesadelos são atribuídos ao seu deslocamento durante o sono, da mesma forma poderia se comunicar com seres que vivem em outras dimensões do cosmos. É como se alimentar o desejo⁶⁶ instaurasse esse canal de comunicação/atração com as potências animais, numa espécie de transbordamento, em um viés de negatividade para o próprio Guarani, permitindo ao animal apoderar-se do corpo por meio da alma. Ao contrário, a metamorfose que ocorre no período da couvade entre os Wari', provocada pelo consumo alimentar, é explicada como uma doença em que a própria carne da pessoa é consumida pelo animal de caça, os quais são humanos em outro patamar cosmológico e caçam as vítimas wari' provocando sua morte (Vilaça, 2002, p. 357). Para os Guarani *ojepota* não é doença e esse estado pode ser identificado em processo, não apenas *a posteriori* como parece ser o caso entre os Wari'.

Agora nos aproximamos do por que os Guarani rejeitam a palavra transformação para traduzir *ojepota*. Primeiro, por essa ação não se referir à mudança corporal em si, já que a metamorfose é consequente a um fenômeno anterior, uma variação de estado do ser assemelhada a um desencorporar-se. Segundo, por não aludir a uma única ação, mas ao conjunto comunicação/atração-metamorfose/aliança, uma vez hipertrofiados os atributos da alma terrena, por exemplo, ao aguçar o desejo por carne.

⁶⁶ Além de promover a economia piro, cf. Gow (1989; 1991), o tema do desejo por comida aparece na concepção wauja de doença (Barcelos Neto, 2007). Assim como a metamorfose guarani pode ter seu ponto de partida na intensificação do desejo alimentar, a enfermidade wauja começa por um desejo alimentar insatisfeito.

A comida, dessa ótica, pode ser vista como o catalisador de uma ligação que existe em forma latente entre as potências animais e cada pessoa guarani. A instabilidade corporal é controlada por uma atenção constante à dieta, um dos meios de evitar a comunicação/atração com os animais nas fases de maior vulnerabilidade. É como se nos períodos em que a vitalidade se incrementa, explicitada no amadurecimento do corpo, no restabelecimento da saúde ou na geração de uma nova vida, se exacerbasse também a porção terrena da pessoa guarani⁶⁷. É preciso controlar a intensidade provocada por esses estados para impedir a conjunção com um animal.



Uma primeira aproximação para entender a instabilidade corporal guarani é dada pela abordagem de Fausto (2007) ao perspectivismo ameríndio. Partindo da premissa de que todos os seres do cosmos compartilham consciência, intencionalidade e reflexividade (Viveiros de Castro, 1996; Descola, 2004), seu argumento é que “*humans and animals are immersed in a sociocosmic system in which the direction of predation and the production of kinship are in dispute*” (op.cit, p.500). A agressividade atribuída aos grandes animais pelos Guarani seria equivalente a predação familiarizante, acionada pelo consumo da subjetividade animal que é veiculada pelo sangue. Do ponto de vista do paralelismo entre xamanismo e caça, como afirmam Chaumeil (1998), Ârhem (1996) e Fausto (2007), há uma evidente relação de afinidade potencial com o animal. Contudo, tendo em conta o espectro de animais possíveis de incorporar que são citados pelos Guarani, cuja posição na cadeia alimentar é variável, essa relação não se confirma. Muitas histórias acabam em onça, mas também sereia, boto, ariranha, sapo, lesma ou

⁶⁷ Uma exceção são situações em que alguém sofre por longo tempo de amor não correspondido. Nesse caso, se a pessoa se isola, vai para o mato, o sentimento de tristeza é capaz de despertar a compaixão de um animal, que aparece como gente, do sexo oposto à pessoa, e pode seduzi-lo. Mas esse é um evento contingencial, não associado ao ciclo de vida.

minhoca. Ademais, se *ojepota* implica perder a alma divina, o fenômeno é bifocalizado, não se trata apenas de afinizar com o animal, mas também de desconsaguinar com as divindades.

A metamorfose tematiza, além da possibilidade de afinização com o animal, certos valores necessários à boa convivência: a capacidade de compartilhar comida que é o inverso da gula e o esforço produtivo que é o inverso da preguiça. Assim como o isolamento social provocado pela tristeza, o apetite desmesurado e a indolência são estados da pessoa que produzem comportamentos antissociais e sintomas de metamorfose. Aqui nos aproximamos dos princípios éticos que regem as relações sociais.

Por fim, uma última aproximação à instabilidade corporal é a de que os estados de sensibilidade ao *ojepota* reafirmam as relações no âmbito da parentela, seja pela constituição do papel de cuidador/a, seja reforçando a prática do aconselhamento, seja realçando os laços consanguíneos de uma família nuclear.

Em sua etnografia, Pissolato (2007) apresenta uma rica análise da inconstância existencial mbya. Ela repensa o estatuto da mobilidade guarani e mostra como a rede multilocal é pontuada por relações de parentesco que podem ser ativadas ou não a qualquer momento da vida. Desta ótica, os deslocamentos entre aldeias seriam motivados não pela procura de um lugar ideal para realizar a tradição, mas sim pela busca de satisfação pessoal, de alegria e bem-estar. A escolha individual subjacente à mobilidade estaria amalgamada ao componente de imprevisibilidade fortemente marcado na composição social das aldeias. De fato, o dinamismo de uma aldeia mbya é autoevidente. Aparte as frequentes visitas, que podem variar de poucos dias a vários meses, sempre há quem esteja avaliando a possibilidade de ir para outro local ou pretendendo convencer algum parente próximo a mudar para a mesma aldeia onde vive. Isso é lugar comum nas conversas diárias.

A essa inconstância existencial somam-se os momentos de instabilidade corporal comentados anteriormente, ambos aspectos de um mesmo tema, aquele da vida social como um processo que requer criatividade e atenção constante (Overing, 1999; Viegas, 2007). Como

uma última aproximação, o risco de encorporação poderia ser visto como uma maneira de criar/reforçar a memória do cuidado, algo próximo da proposição de Susana Viegas, porém como seu oposto simétrico. Esta autora examina o modo de constituir o parentesco entre os Tupinambá de Olivença partindo da relação entre as mães, seus filhos de criação e os filhos legítimos. As adoções acontecem mais no interior da parentela, de maneira semelhante ao que ocorre entre os Guarani. É comum as mulheres tupinambá deixarem os filhos com o pai quando separam e, nesse caso, a criança escolhe onde comer. A nova mãe empenha-se na tarefa de “dar sustento” para fazer a criança esquecer os laços anteriores. A comida é índice da dinâmica dos afetos e, por meio dela, o parentesco é conquistado em base cotidiana. Contudo, a memória do cuidado é um processo cumulativo e reversível entre os Tupinambá, o parentesco é revogável (Viegas, 2007, p.132), pois se o cuidado é interrompido a criança elege nova mãe para sustentá-la. Entre os Mbya não ocorre essa reversibilidade do parentesco, contudo, através do cuidado que os parentes dedicam entre si em certas fases e estados corporais, ressaltam-se elos afetivos que poderão ser renovados ao longo da vida em função dos deslocamentos.

A capacidade metamórfica não é uma singularidade guarani, mas está no cerne das ontologias ameríndias. Trata-se de uma característica humana fundamental para os povos indígenas da América do Sul (Vilaça, 2005). Entre os Guarani, Hélène Clastres (1978) foi quem primeiro apontou para um gradiente de mudança corporal que de um lado toca a animalidade e de outro a divindade na concepção de pessoa. É prudente não tomar a animalidade aqui como uma essência constitutiva do humano. Nunca ouvi explicações que façam pensar em uma noção próxima a de um duplo animal ou de uma alma animal entre os Guarani. Do que pude apreender há uma idéia de alma terrena, que se desenvolve ao longo da vida e cuja porção visível é a sombra. Às vezes ela é descrita como um aspecto da alma divina, outras vezes como um tipo de sujeira derivada de ações moralmente negativas que se adere ao corpo. Essa porção da pessoa é sempre associada às afecções antissociais que a nutrem. Em contraste,

a alma divina, que se expressa nos sons dos cantos e da fala humana, confere proteção e capacidade reflexiva aos Guarani. Nesse sentido, o que se come e, principalmente, o que se deixa de comer, permite estabilizar a condição humana criando um corpo voltado para a relação com as divindades.

A evitação de certos alimentos como meio de lidar com a instabilidade corporal, somada a outras características das práticas alimentares em Marangatu, a saber, a austeridade e a abstinência noturna, remetem à relação entre os cuidados com a comida e o xamanismo. Mesmo que as sessões de reza se realizem de forma irregular, isto é, nem todos os dias, grande parte das famílias que vivem em Marangatu segue o preceito de não comer à noite, sistematicamente, quando estão na aldeia. Essas práticas – tanto a abstinência noturna quanto as dietas profiláticas que citei – entendo como uma das várias formas de práxis xamânica. Não se trata aqui de fornecer substâncias corporais que gerem habilidades ou poder xamânico, como encontrado em povos pano (Pérez Gil, 2006). Ao contrário, negam-se ao corpo os elementos capazes de estimular o desenvolvimento de atributos atrativos às potências animais que transitam pelo cosmos.

Assim, minha hipótese é que a atenção ao que se come para prevenir a metamorfose pode ser vista como uma técnica xamânica de comunicação. No caso do *ojepota*, as restrições alimentares visam à manutenção de um estado corporal que impede a comunicação com o animal – o que é equivalente à ruptura do parentesco nos níveis social e cosmológico. No dia-a-dia, a abstinência alimentar facilita o exercício da reza, forma de contato máximo com as divindades.

UM XAMANISMO DISTRIBUÍDO

Embora a antropologia tenha se voltado por longo tempo a investigar o xamanismo a partir do foco na figura do xamã, conforme Langdon (1996) e Chaumeil (1998), algumas etnografias recentes,

como as de Pérez Gil (2006) e Pissolato (2007), têm sido orientadas para o xamanismo de uma perspectiva mais sociológica, entendendo-o como fundamento da vida diária. Essa abordagem ampliada do xamanismo em que as técnicas xamânicas são observadas, sobretudo, como uma forma de criar “versões de mundo” (cf. Overing, 1990) em vez de se restringir aos agentes da ação xamânica, encontra ecos na forma como os próprios Guarani explicam sua religião.

Uma das peculiaridades da produção de xamãs guarani é o fato de ser considerado resultante de uma capacidade inata. A pessoa traz o dom ao nascer e pode desenvolver ou não esse potencial ao longo da vida. Essa capacidade tem a ver com a origem da porção divina da pessoa e não está ligada intrinsecamente à diferença de gênero. Ou seja, homens e mulheres podem vir a ser reconhecidos como especialistas. Entre os Mbya, há aqueles que nascem com aptidão para plantar, outros para liderar, outros para curar e assim por diante, a depender de qual potência divina ele ou ela é parte. Jakaira é a divindade que transmite o poder de cura ao xamã e, conforme Cadogan (1997), é igualmente o dono do tabaco. As mulheres, em geral, tornam-se xamãs mais velhas do que os homens. Segundo Assis (2006), as mulheres precisam ser mães antes de se tornarem *kunhã karai*. Sendo assim, poderia-se considerar o cuidado materno em si como um modo da práxis xamânica, uma vez que a mulher já nasce com o dom que a qualificará como *kunhã karai*.

O aprendizado xamânico se ancora, acima de tudo, na busca pessoal fundada em práticas diversas que favoreçam a comunicação com as divindades. Conforme Inácio, no começo existe um período curto de orientação, que foi feita pelos pais no caso dele, para indicar a maneira adequada de fumar o tabaco, de se concentrar e respirar na reza, sobre as restrições de comida e de atividades, e sobre interpretação dos sonhos e mensagens iniciais. Mas depois depende do empenho do aprendiz e da sua força de vontade. Não há um rito de iniciação. As capacidades xamânicas só se mantêm com a prática, podem ser aprimoradas ou se reduzir se a pessoa perde o interesse em desenvolvê-las (Pereira, 2004; Pissolato, 2007). Todo o aprendizado proveniente das sessões de reza, dos sonhos ou do contato com outros

xamãs, é modelado pela introspecção e pelo uso do tabaco como meio de inspiração divina. Schaden (1974) ressalta a notável variação nas exegeses sobre o cosmos guarani que encontrou, associando as diferenças a essa característica personalização do xamanismo, que parece ir além do grau de subjetividade inerente a essa prática (cf. Hamayon, 1982 e Chaumeil, 1998).

Por outro lado, tanto os Kaiowa e Guarani quanto os Mbya foram taxativos sobre a aprendizagem generalizada dos conhecimentos xamânicos. Reporto aqui ao sentido que propõe Langdon (1996), de conhecimentos que manifestam uma cosmologia⁶⁸ particular, e ao modo horizontal de Hugh-Jones (1996). O preparo de remédios do mato, tratamentos para determinadas doenças comuns, recitações para propiciar a caça, batismo de comida, até a magia amorosa, são práticas que envolvem técnicas vinculadas à dimensão cosmológica do mundo e amplamente disseminadas entre os moradores de uma aldeia. Algumas das quais, inclusive, tidas como parte das habilidades que homens e mulheres necessitam desenvolver antes de casar. Além disso, é consenso que qualquer pessoa pode se comunicar diretamente com as divindades, com a diferença que um xamã faria isso a qualquer momento ou lugar e os demais somente em certas situações.

Não estou negando a existência de especialistas ou figuras carismáticas entre os Guarani. A etnografia de Flávia Mello (2006) ilustra bem o poder de mediador cosmológico e aglutinador político condensado nas ações de xamãs prestigiosos. Seu Alcindo Moreira, um dos *karai* contemplados em sua narrativa, é muito reconhecido em Marangatu, tanto por seus poderes de cura como pela capacidade de revelar o nome das crianças. Ainda que tenha adotado novos recursos

⁶⁸ As referências à cosmologia incluídas em meu argumento são um modo de definir as teorias guarani sobre a vida e o universo, as quais ordenam suas premissas ontológicas e guiam as escolhas no presente. O mau uso do termo como categoria antropológica é identificado por alguns autores, tanto por ter se generalizado como “um equivalente vago de noções vagas” (Calavia Sáez, 2001), quanto por representar um tipo de “material *in situ* ao qual se agrega valor *ex situ*” o qual mantém as assimetrias entre conhecimentos acadêmicos e nativos (Ramos, 2010). Quero crer que não é este o caso.

nos rituais, entre os quais, o uso da ayahuasca (ver Rose, 2010; Mello, 2006 e Santana de Oliveira, 2004), o que gera polêmicas sobre seu estilo de conduzir as sessões de reza, não deixa por isso de ser procurado por alguns dos Mbya que conheci. Entretanto, como aponta Mello (op.cit.), a realidade das aldeias em Santa Catarina e Rio Grande do Sul é muito diversa nesse aspecto. Há locais que nem mesmo possuem uma casa de reza. Essas variações ocorrem também nas aldeias em Mato Grosso do Sul, com a diferença que os Kaiowa e Guarani são mais permeáveis à evangelização. Esse é o caso de Tey'ikue, local em que as igrejas neopentecostais se proliferaram e substituíram as casas de reza. Enfim, quero ressaltar que, embora o poder de um xamã seja reconhecido e valorizado pelos outros Mbya em suas qualidades de curador, rezador, nominador ou aconselhador, as capacidades xamânicas são um tanto distribuídas entre eles.

Em Tekoa Marangatu as sessões de reza na *opy* aconteciam com certa frequência. A princípio, esses eventos não são abertos aos Brancos. Tateando para encontrar uma porta que me desse acesso à casa de reza, procurei saber quem era “pajé”. No princípio ninguém se identificou como pajé ou xamã porque, falavam, não tinham quem curasse. Aliás, alguns Mbya me corrigiram quando eu perguntava, de início, falando que eles não têm pajé porque assim é como se diz para o feiticeiro. Também me dei conta depois que, da mesma forma como, dificilmente, todas as qualidades necessárias à prática xamânica, citadas antes, convergem em uma única pessoa, há vários termos mbya para se referir a um xamã, a começar por *xeramoï/nhanderamoi* e *xejaryi/nhandejaryi*. Ronaldo, esforçando-se para me oferecer uma definição de *xeramoï*, disse que ele é um “guia espiritual”. A terminologia de parentesco referente a avô e avó usada para designar um tipo de xamã exprime o reconhecimento do poder xamânico associado aos mais velhos, conforme argumentei no capítulo quatro. De fato, vários moradores de Marangatu me explicaram que não vão à casa de reza, mas sempre fazem sua reza em casa.

Não tenho intenção de avançar no assunto, quero apenas destacar uma característica, a saber, a variação de grau de poder divino transferido para o corpo do xamã, que se associa com os

cuidados corporais que incluem a comida. Aquele que tem algum poder é dito *opyta'i* e o que alcança os níveis mais altos é *opygua*. Não estou segura do tipo de ação xamânica que diferencia graus de poder, se há, tendo a crer que são a capacidade de revelar corretamente o nome das crianças, de desfazer a maioria dos feitiços⁶⁹ e possuir uma premonição alargada. Um *karai opygua* vive na casa de reza, de onde quase não sai, a exemplo da descrição de Ciccarone (2001) sobre Tatati, uma reputada *kunhã karai* que morreu 16 anos atrás. Os Mbya dizem que como seu corpo está purificado, um(a) *opygua* fica vulnerável ao ataque de seres maléficos. Na casa de reza tais seres não conseguem entrar e o xamã está protegido. Um dos netos de Tatati, Leonardo Vera Tupã (cf. Martins, 2007), conviveu com ela e é uma importante liderança guarani, um dos que esteve à frente da organização da Comissão Nhemongueta em Santa Catarina.

Quando alguém alcança o prestígio de *opygua* em uma parentela, o que, por unanimidade, é cada vez mais raro, seus conhecimentos atravessam gerações. Em Marangatu, o bisavô materno de Inácio era um *opygua*, conforme sua mãe, por isso ela sabe algumas coisas e repassa para os filhos. Inácio não tem certeza se ele morava no Paraguai ou Argentina. Mas comentou que ele só morreu porque, onde moravam havia outros grupos indígenas e alguns atacavam os Guarani. Então, seu bisavô se envolveu num conflito, “mostrou o sangue” de outra pessoa. Não sei quanto tempo passou até que certo dia ele avisou aos parentes o dia e a hora em que ia morrer e pediu que o enterrassem na casa de reza. Sua mãe não acreditava, mas quando chegou no dia previsto, ao meio dia ele morreu. Após o enterro eles abandonaram a aldeia. Mais um menos um ano depois Tupã levou seus ossos, indicando que ele havia se imortalizado. Sua família soube por que os Brancos, que eram vizinhos, viram um dia muitos relâmpagos que pareciam cair sobre a aldeia, ficaram preocupados e foram lá. Encontraram o caixão, onde seu avô tinha sido enterrado, aberto e vazio.

⁶⁹ Há uma modalidade de feitiço que é letal quando atinge o ponto certo. O feiteiro confecciona dardos mágicos e se consegue lançar direto no coração da vítima, a pessoa morre imediatamente.

Aqui abro um parênteses para destacar que os Mbya podem alcançar a plenitude após a morte, como demonstra o relato acima. Disseram-me inclusive que Sepé Tiaraju se immortalizou e hoje está no céu, ainda que tenha sido assassinado. É ele o que vemos como a constelação do Cruzeiro do Sul. Homens e mulheres mbya immortalizados se divinizam e são ditos os Nhanderu Mirĩ. Os casos em que a pessoa se immortaliza após a morte remetem à história da vida de Jesus Cristo, que é uma representação de Tupã para os Mbya. Fecho parênteses.

Novamente, para alcançar o grau máximo de poder xamânico são necessários, além da prática regular do canto-dança, abstinência alimentar e sexual. As restrições sexuais dizem mais respeito à variação de parceiros, sem equivaler, necessariamente, a um jejum sexual estrito. A dieta ideal é a base de milho, batata doce e outros cultivos. O coró, como chamam em português a larva de pindó (*γxo*), é muito bom para o xamã porque “limpa” o corpo da pessoa. Também mel (*ei*), aningaúba (*guembe*) e porco do mato (*koxi*) são indicados. Tudo sem sal, açúcar ou gordura. O *kaguijy* é o principal alimento, mas deve ser bebido com respeito, isto é, não pode misturar com bebida alcoólica. O que deve ser evitado é particularizado à medida que o xamã se purifica, quando ele pode receber orientações das próprias divindades sobre como se alimentar. Assim como nos estados susceptíveis a *ojepota*, um *opygua* consome bem pouca quantidade de comida. Inácio falou que gosta mais de *mbeju* porque é um “alimento leve”, não come muito feijão e arroz, só toma café uma vez por dia. Realmente, ele comia pouca quantidade, mas o vi tomar cerveja e refrigerante, comer sorvete e outras coisas afins. De acordo com alguns Mbya, essa é a dificuldade de se tornar *opygua*, são muitas restrições.

As dietas para evitar *ojepota* correspondem, em linhas gerais, aos cuidados para tornar o corpo leve ou purificado, como deve ser o corpo de um xamã. Isso não quer dizer que somente os xamãs tenham a possibilidade de alcançar a plenitude, o *aguyje*. Ao contrário, essa insistência sobre regras alimentares similares preconizadas ao longo da vida, ligada à austeridade das práticas alimentares cotidianas,

aponta para a distribuição dessa possibilidade entre todos, individualmente. Ao evitar carne e privilegiar o consumo parcimonioso de produtos cultivados, juntamente com o consumo de tabaco, a prática do canto-dança, uma atitude emocional tranquila e o exercício da generosidade nas relações em geral, livra-se o corpo do peso mundano. Segundo Cadogan (1946, p.45), a porção terrena da alma abandona um corpo assim purificado, ao qual se mantém ligada apenas a alma divina. Os Mbya dizem que se alguém tem o firme propósito de transladar-se com o corpo para a terra da abundância, precisa enfrentar muitas provas com o fim demonstrar sua coragem e retidão para as divindades, antes de finalmente atravessar o mar e alcançar a ilha onde se imortalizará, tornando-se parte do panteão divino⁷⁰.

Paralelamente, do convívio e das conversas sobre as proibições alimentares percebi que quando um casal atinge a idade equivalente à reprodução da segunda geração de descendentes, potencial para a constituição de sua própria parentela, daí em diante vão exercitando cada vez mais as capacidades xamânicas, particularmente aquelas relacionadas ao aconselhamento e cuidados de saúde. A preeminência xamânica do casal cabeça de parentela é apontada de maneira semelhante pelos Kaiowa e Guarani de Te'yikue. Vietta (2007) observou o mesmo em Panambizinho, uma outra aldeia kaiowa localizada no sul do estado de Mato Grosso do Sul.

Enfim, em relação ao *ojepota* podem ser observadas duas modalidades de ação xamânica. O que venho descrevendo sobre os cuidados com a comida⁷¹ em diversos estados e fases corporais, um

⁷⁰ A cosmografia guarani permanece uma incógnita para mim, contudo, posso dizer que a morada (*amba*) das potências divinas se localiza no espaço celeste e que há uma multidimensionalidade inerente à vida nesta terra, onde seres de diversos planos cosmológicos podem aparecer. Ruiz (2004) discute as diversas concepções correntes na literatura sobre o cosmos mbya.

⁷¹ T. Langdon (1975), que investigou tabus alimentares entre fratrias tukano, descreve um complicado conjunto de regras específicas associadas a categorias de idade, em que operam proibições, vômitos provocados e o batismo por meio de cantos. O autor enfatiza o dinamismo dos princípios de classificação que ordenam esses tabus e sua influência nas refeições coletivas. Nada parecido com os Mbya, para quem as regras são amplas e repetitivas nas diversas circunstâncias em que uma dieta é indicada.

modo maximamente distribuído do xamanismo, algo próximo ao que Hamayon (1982) refere como xamanizar, uma prática mais pessoal e menos social; e outro modo geralmente identificado à pajelança (Langdon, 1996), que envolve a mediação particular do xamã. Se os pais desconfiam que uma filha ou filho esteja em processo de *ojepota*, podem pedir ajuda a um *karai*, que realizará uma sessão terapêutica para confirmar ou não a suspeita.

Em Ocoy, uma aldeia no oeste do Paraná, Evaldo Mendes da Silva (2007), acompanhou um caso de *ojepota* em um jovem nhandéva. O rapaz começou a comportar-se de forma estranha, contra seu temperamento extrovertido, passava muito tempo deitado, quieto, em casa. Parou de ouvir música e recusava o convite de amigos para sair de casa. Comia muito pouco. Tinha febre e dor de cabeça. Acordava à noite com pesadelos. Um dia sua mãe resolveu segui-lo e viu Silvano entrar no lago da Hidrelétrica de Itaipu, bem perto de onde moravam, para ficar sentado sem suas roupas, na água, por quase uma hora. Ela voltou escondida a tempo de vê-lo chegar em casa e deitar novamente. Notou, depois disso, a atração dele por água em algumas outras ocasiões até que, por fim, os pais decidiram buscar auxílio de um xamã:

“O pajé Honório veio e foi informado do que estava acontecendo. Pediu que Silvano sentasse num banquinho no quintal e tirasse a camisa. Enquanto circulava à pé em torno do rapaz, incensando-o com a fumaça do cachimbo, tentava tirar-lhe o “mal” sugando na altura do peito e nas costas e cuspidno no chão. De vez em quando interrompia seu giro, aproximava-se bem perto do ouvido do rapaz tentando “fazê-lo ouvir” as “boas palavras” de “reza” e “canto”. O canto solitário do pajé era acompanhado pelo maracá que o pai de Silvano tocava. Encerrada a “cura” o pajé recomendava aos pais que o observasse nos próximos dias para ver se havia melhora. [...] No dia seguinte, bem cedo, o pajé mandou chamar os pais de Silvano à sua casa.

Queria contar-lhes o que ele havia visto em sonho (-*exa ra'u*). No sonho o pajé se viu rodeado de uma grande quantidade de pererecas (*juytara*). Eram tantas que, para caminhar no meio delas, era preciso afastá-las com seu bastão (*yvyra*). O coaxar que emitiam era ensurdecedor e de tão agitadas saltavam à sua frente como que impedindo-o de caminhar. Com dificuldade ele foi avançando até que, de longe, avistou Silvano no meio delas. O rapaz tinha corpo de perereca, coxava e pulava com elas, mas o pajé o via como “gente” (*ava*). Chegando mais perto, estendeu seu bastão para que o rapaz o agarrasse para tirá-lo dali. O rapaz não queria sair, fugia dele. Num golpe rápido, o pajé conseguiu “pegá-lo” (o gesto é descrito como “levantar” -*upi*) com as mãos e trazê-lo de volta aos seus “verdadeiros parentes” (*nhanderetarã*: “nossos verdadeiros parentes”).

O “mal” que Silvano apresentava, explicou o pajé aos seus pais, vinha do contato com as pererecas que vivem às margens do lago da hidrelétrica. [...] Como o rapaz passava muito tempo brincando e banhando-se ali acabou adquirindo a “maneira de viver da pererecas” (*juytarareko*). [...] O pajé recomendou aos pais que trouxessem o filho até ele nos próximos dias para “limpar” seu “corpo sujo” com fumaça, canto e reza. Aconselhou Silvano a “fazer seu corpo pedir” (-*mbojerure ete*) para dançar na Casa de Rezas todas as noites, até sentir-se que seu “corpo está forte” (-*mbaraete ete*).

Naquele mesmo dia Silvano sentiu fome, comeu, levantou-se da cama. Com o passar dos dias foi retomando seus hábitos cotidianos. Nos primeiros dias evitava as margens do lago. Banhava-se com baldes d’água da torneira, não comia carne. À noite dançava muito na Casa de Rezas, fumava cachimbo, tomava canecas de

cauim e deixa-se incensar pelos pajés. Depois, “fortalecido”, voltou a freqüentar como antes as águas do lago. (op.cit., p.173-174)

A reversão do processo é viável até determinado ponto e o xamã é quem avalia essa possibilidade. Mas os Guarani dizem que, em geral, a conjunção carnal marca o limite de identidade. Após ter relação sexual com o animal uma pessoa guarani esquece os parentes, o que é perigoso na medida em que ele ou ela poderá se voltar contra os seus, tornar-se uma alteridade agressora. Então, para interromper o processo, o xamã precisa identificar se poderá restabelecer a identidade guarani. Se não for possível fazer retornar a alma da pessoa em processo de metamorfose, ela tem que ser exterminada. Para isso também se reza, para que Tupã envie um raio certo e dê cabo à criatura. Se isso não acontece, alguém terá que fazê-lo (ver, Cadogan, 1997, p.77).

Longe de esgotar o assunto, faço o exercício de olhar o xamanismo como um modo de conhecimento e comunicação, forma ameríndia de produzir e, ao mesmo tempo, lidar com a realidade. Ao final permanece a sensação de uma multiplicidade que não se resume ao que aqui foi dito. O *ojepota* engloba a noção de pessoa, as relações de identidade e alteridade, tanto quanto a relação com o ambiente físico. Em minha análise percebo que sempre há algo de aberto nesse fenômeno. Aqui não cheguei a explorar o significado de um efeito difuso entre os familiares ou concentrado numa só pessoa, como se percebe no caso da couvade, nem as implicações de o *ojepota* extrapolar o limite entre vida e morte. Tampouco examinei as situações em que a partilha de palavras ou a visão acionam a comunicação com animais (ver Mello, 2006), nem o fato de que os contextos de enunciação dessas histórias se ligam ao aconselhamento (Pissolato, 2007).

Desde que ouvi as primeiras comparações entre “fazer levantar” as crianças e o milho que os Kaiowa e Guarani expressavam como processos análogos e interdependentes, tenho pensado nessa intersecção de milho e gente. Os Mbya não enunciam a relação nesses termos ou isso não ocorreu em minha presença, contudo, para eles essa ligação é essencial e evidencia-se no rito de nominação das crianças, *nhemongarai*, para o qual é necessário o consumo do milho guarani. Minhas tentativas de compreender essa relação entre os Mbya e o milho foram recorrentes enquanto estive na aldeia e apresento a seguir algumas das imagens que alcancei.

Antes de mais nada, um detalhe causa certo estranhamento: nos mitos mbya, a origem do milho é um tema em baixo relevo. Nas passagens míticas registradas por Cadogan (1997, 1946), comidas de milho são eventualmente citadas na saga dos irmãos demiurgos. Há versões em que o sol, o irmão mais velho, cria a lua de um grão de milho (op.cit., 1997, p. 140) porém Cadogan, no clássico *Ayvu Rapyta*, privilegia aquela em que ele o faz a partir de uma folha de *kurupika'y* (pau-de-leite). Os mitos xiripa publicados por Bartolomé (1977, p.17) relatam que Nhanderu Guasu faz a primeira roça de milho e as espigas crescem em seguida, rapidamente. Ele volta para casa e pede a sua mulher, grávida, que faça uma polenta com o milho verde da roça, mas ela se irrita, pois não acredita que o milho já tenha crescido. Em um rompante, ela conta que o filho que leva no ventre não é de Nhanderu e este a abandona. Passagem semelhante encontra-se no mito apapocuva registrado por Nimuendaju (1987, p.143). Em Marangatu sempre falavam que o milho foi deixado pelas divindades para os Mbya e da necessidade de ter o milho para dar o nome às crianças, sem jamais se referir a qualquer fragmento de mito, como faziam com certa frequência para explicar outros assuntos.

Nunca ouvi dizer que o milho tenha um ancestral mítico humano, como descrevem Litaiff⁷² (1999) e Mello (2006, p.238). O que me disseram em Marangatu é semelhante às narrativas que trazem Ladeira (2008), Tempass (2005) e Felipim (2001, p.37), como segue:

“Esse quando Guarani fizeram a rocinha e não tem facão, bateram com esse pauzinho, bateram taquarazinha, quebrando tudo e depois secou e depois botaram foguinho e queimaram bem e depois só cinza... Só virou cinza. Olhavam... O que vamos plantar? O que vai ser, né?” Pensando. O karai... O karai que pensava, kuña-karai pensava. E depois veio a chuva, chuva forte, e... Derrampa os tronco, o Ñanderu, o Tupã. Chove bastante e depois choveram dois dias. Chuva forte. E depois passou, e durava mais ou menos quatro cinco dias. E depois eu caminhava, depois de passar 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, 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 bonita, espiga bonita, deixou pra semente, aí brotou de novo.” (Tempass, 2005, p.65-66, transcrição de um trecho de entrevista)

⁷² O curioso é que uma das pessoas a me explicar que quando os Mbya ressurgiram na terra pela segunda vez as roças começaram a brotar sozinhas e, portanto, milho sempre foi milho, é o mesmo que contou a versão sobre a morte de Karai Dju, aquela em que milho foi gente, para Aldo Litaiff.

Em resposta às minhas indagações, ouvi que o milho sempre foi semente, deixado pelas divindades para os Guarani, ao contrário da erva-mate, por exemplo, que era filha de uma divindade no passado mítico. Milho sempre foi comida cultivada, é uma dádiva deixada por Jakaira e oferecida aos Mbya por Tupã. Milho, feijão, melancia, amendoim, aipim, batata doce, tabaco, sementes para adornos e cabaças foram deixadas para serem reproduzidas nesta terra.

Ao mesmo tempo, no mito de origem do sol (Kuaray) e da lua (Jasy), quando os ancestrais das onças capturam a mãe do sol e a devoram, a avó dessas criaturas tenta consumir o feto que a mulher traz na barriga empregando várias técnicas culinárias, mas todas falham. O insucesso em tratá-lo como alimento a faz adotar a criança. Depois de andar, a primeira ação de Kuaray é caçar e a segunda é criar seu próprio irmão, Jasy, com os ossos da mãe ou, em certas variantes, com madeira de cedro. Litaiff (1999) publicou 15 versões desse mito, as quais escutou dos Mbya de várias aldeias no sul e sudeste do Brasil, entre o fim da década de 1980 e início de 1990. Entre as versões dadas pelo autor, nas tentativas de comer o feto aparecem as técnicas de assar no espeto ou em brasas, cozinhar em água, pilar e moer. Assim, ora Kuaray é tratado como carne de caça (assar em espeto ou ferver), ora é alimento cultivado (pilar ou moer). Cada versão traz um ou dois modos de preparo frustrados, porém quase todas terminam com a velha colocando o feto para secar ao sol, uma técnica culinária empregada pelas mulheres mbya para apurar o sabor doce dos alimentos cultivados. No mito publicado por Cadogan (1997, p.123), a avó dos seres que foram transformados posteriormente em onças tenta colocar Kuaray no espeto, assar sobre as brasas e romper seus ossos no pilão. Por fim, já decidida a tomá-lo como xerimbabo o põe para secar ao sol. Nesta versão, evidencia-se uma transição de caça para cultivo, em uma linha de continuidade, desde o uso de espeto, mais comum para carnes; passando por assar em brasas, modo de preparo frequente tanto para caças pequenas quanto para cultivos; até o triturar no pilão e colocar no sol, modos utilizados somente para vegetais.

Olhar a relação que se cria entre os predadores e a presa a partir da culinária nos leva a pontos interessantes. O primeiro é o de que carne e cultivo, ou animal e vegetal, não aparecem em oposição, mas sim como gradientes de semelhança. Já vimos que entre os Mbya a maioria das técnicas culinárias são utilizadas para carnes e cultivos indiscriminadamente, o que corrobora essa idéia de indistinção relativa ou graus do mesmo. Além disso, milho e carne são ambos considerados perigosos ao consumo, em uma equivalência fraseada como sangue. Um segundo ponto a destacar é que Kuaray, que é humano (com capacidades xamânicas), acaba por ser tratado definitivamente como cultivo ao ser exposto ao sol. Pode-se deduzir, assim, que há mais semelhança entre cultivos e humanos, ou gente e milho, do que entre caça e humanos. De certo ângulo, essa hipótese gera uma interrogação diante da forte tendência na etnologia indígena, de entender o pensamento amazônico a partir da reversibilidade de pontos de vista entre predador e presa (Viveiros de Castro, 1996; Lima, 1996). Quero dizer que a similaridade entre milho e gente traz outro elemento para pensar o modelo de relação mbya, que não está tanto para o modo guerreiro e, por consequência, produz um pensamento mais voltado para a relação com os cultivos, com o criar. Por fim, percebe-se uma inversão entre a ordem mítica e a ordem mundana. Na esfera do mito a atividade cinegética é enfatizada no início da criação do sol, enquanto o milho é um tema tangenciado e seu surgimento eventual nas narrativas míticas sofre maior variação. Ao passo que na esfera do mundo vivido a caça é menos valorizada do que o milho. Apesar de ambos serem produtos escassos na vida contemporânea, é o consumo de milho e vegetais, junto com mel e tabaco, que produz corpos duráveis.

Os Mbya conservam as sementes de variedades de milho, como também de outros cultivos, por várias gerações dentro da mesma família, feito do qual se orgulham (Felipim, 2001, p.77). Quando as sementes se perdem por falta de plantio ou safra ruim, conforme me explicaram, sempre é possível conseguir novas sementes de outros. Em um caso extremo, um xamã poderoso pode rogar às divindades que enviem sementes de milho verdadeiro, que então brotam

espontaneamente como ocorreu no início do mundo. Não presenciei trocas de sementes e mudas entre as famílias na aldeia no dia-a-dia, mas os de mesma parentela eventualmente oferecem uns aos outros os produtos da roça, quando colhem.

A perpetuação das sementes, a coordenação do plantio na roça, a colheita e o preparo das comidas de milho são todas atividades pertencentes à esfera feminina, tanto para os Mbya quanto Kaiowa e Guarani. Geralmente são elas que plantam e colhem o milho, no passado com a ajuda de um pau cavador ou saraquá. O plantio, a colheita e o preparo do milho unem várias mulheres ao seu redor. O milho produz sociabilidade feminina, como elucida Galvão (1979) nesta passagem sobre as mulheres kaiowa:

“Com o pau de cavar, abre-se uma pequena cova onde se deixam cair três ou quatro grãos, recobrando-os com terra que se empurra e calca com os pés. Duas mulheres se ocupam do trabalho; a primeira, à frente, abrindo a cova, e a segunda lançando os grãos e calcando a terra. É um trabalho, na maioria das vezes, realizado sob forma coletiva o *mutirão*, de que participam, praticamente, todas as mulheres e jovens da aldeia. Não raro, canções acompanham o trabalho e lhe dão um ritmo de andamento.” (op.cit., p.246)

O milho entre os Mbya precisa ser batizado em três momentos: antes de ser plantado, o batismo das sementes; quando são colhidos os primeiros milhos das roças, batismo dos alimentos; e, no rito de nomeação, batismo das crianças. O batismo das sementes e das primícias da roça não se restringe ao milho, mas abrange aqueles cultivos deixados pelas divindades. Todas essas etapas de batismo envolvem rituais de canto-dança realizados na *opy*. Entre os Nhandéva, conforme Bartolomé (1977, p.6), cada etapa do cultivo de milho envolve rezas, antes da coivara, antes de semear, quando se formam os grãos, antes de tirar as primeiras espigas e quando se

prepara a primeira bebida de milho fermentada. No entanto, são os Kaiowa que realizam um ciclo ritual mais longo em torno do milho. Rezam durante a queimada, quando semeiam, ao crescerem as plantas, próximo do florescimento, durante seu florescer, quando o milho está pronto para ser colhido, quando a chicha está sendo preparada e depois que está pronta e, por fim, realizam o *avatikyry*, batismo do milho novo (Melià et al, 2008). Segundo Schaden (1974, p.42), a frequência das rezas kaiowa ao longo da produção de milho não é fixa, é decidida pelo rezador conforme as circunstâncias. Em Tey'ikue, não sei se existe alguém que faça essas rezas acompanhando a produção do milho ainda hoje.



Figura 14 – Batismo das sementes em Yyn Morotĩ

No batismo das sementes (*avaxi nhemongarai*) feito pelos Mbya, a fumaça de tabaco é soprada primeiro pelos homens e depois pelas mulheres, em momentos separados, num ritual que acontece dentro da casa de reza, como pude observar em um encontro que ocorreu em Biguaçu⁷³. As espigas de milho seco foram mantidas

⁷³ O encontro, no início de fevereiro de 2010, entre lideranças de várias aldeias localizadas em Santa Catarina, foi promovido pelo Projeto Rondon e EPAGRI, com o objetivo de

intactas e as demais mudas e sementes, como tabaco, melancia, amendoim, batata doce, não. Naquela ocasião também se trocaram sementes entre os participantes, logo após o batismo coletivo, sem que houvesse alguém mediando as escolhas. O rezador, seu Alcindo, propôs que as trocas fossem realizadas e quem quis se aproximou do pano estendido no chão, entre a fogueira e a parede dos fundos da casa de reza, e escolheu sementes dos cultivos do seu interesse.

Depois de ter passado alguns meses secando com a fumaça do fogo de chão, o milho é debulhado e as sementes são armazenadas, normalmente em garrafas pet lacradas. Suponho que há dois momentos para batizar as sementes de milho: próximo ao período do plantio e logo após a colheita das espigas maduras. (ver Felipim, 2001; Ladeira, 2008 e 2007; Assis, 2006). Conforme Felipim (ibid.), nas rezas que acompanham esse batismo os Mbya rogam por uma boa produção e para que as sementes de milho verdadeiro sejam mantidas pelas famílias. Para o rito de nomeação é fundamental que o milho consumido tenha passado pelo batismo da semente. O ciclo ritual do milho é a epítome da economia de reciprocidade guarani para Melià (1989). De fato, Thomaz de Almeida (2001, p.90) relata as experiências de um projeto para estimular a agricultura entre os Kaiowa e Guarani dizendo que quando conseguiram uma boa colheita de milho branco em Takuapiry, a primeira providência tomada pelo pessoal da aldeia foi organizar um *avatikyry*, a celebração das primícias da roça.

De acordo com Assis (2006, p.105), o rito de nomeação (*kyrĩngue nhemongarai*) é parte do ritual mbya de celebração da colheita (*tembiu aguyje*), o batismo da comida. Entre os Tapirapé era feito o que Wagley (1988, p.190) chama de purificação dos alimentos. As primícias do milho são entregues pelos moradores da aldeia ao xamã, sua esposa cozinha as espigas e no dia seguinte faz-se um rito coletivo. Alguns xamãs mais experientes sopram fumaça de tabaco sobre o milho cozido, depois o experimentam e, assim, o consumo dos cultivos estava liberado. Mas a purificação feita pelos Tapirapé não

avaliar uma ação desenvolvida com recursos do Ministério do Desenvolvimento Agrário para recuperar sementes tradicionais.

inclui outros produtos da roça. Para os Mbya, o consumo ritual de milho é um modo de demonstrar gratidão, mas também de produzir fartura.

Faz alguns anos que não se realiza o batismo das crianças em Tekoa Marangatu⁷⁴ e não estou segura sobre a realização ou não das demais etapas do ciclo ritual do milho neste grupo local. Faço, a seguir, alusões ao que ouvi sobre os ritos, sem pretender que sejam imagens bem desenhadas desses eventos. Para o batismo das primícias da roça são produzidos os *mbyta*, bolinhos de milho verde, como narrou dona Tereza, e no batismo das crianças faz-se os *mbojape*, bolinhos de farinha de milho. Em ambos os casos, cada mulher deve preparar um número de bolinhos correspondente aos membros de sua família nuclear⁷⁵. Essas duas preparações parecem ser essenciais nas respectivas etapas do ciclo ritual do milho, segundo meus interlocutores mbya, entretanto, as etnografias mostram a produção de uma gama de comidas de milho para celebrar os rituais, sem destacar qualquer uma delas (ver Ladeira, 2007; Pires, 2007; Ciccarone, 2001; Felipim, 2001).

Para comemorar a colheita são necessários, idealmente, alguns alimentos: os *mbyta* feitos pelas mulheres, as quais levam também as crianças; e, a coleta de mel silvestre, frutos de *guembe* (*Philodendron bipinnatifidum* cf. Oliveira, 2009) e um feixe de folhas de erva-mate conseguidas pelos homens. Dona Marta explicou que o batismo dos alimentos é feito por volta do meio-dia. Primeiro todos circulam ao redor da casa de reza trazendo os alimentos, duas vezes, com o xamã à frente seguido dos homens, por último as mulheres e crianças. Depois os participantes entram e os xamãs conduzem o

⁷⁴ Lédson Kurtz de Almeida e Diogo de Oliveira disseram-me, em diferentes momentos quando conversamos que, ultimamente, nas aldeias de Santa Catarina, apenas em Biguaçu o *nhemongarai* tem se realizado.

⁷⁵ Não tenho certeza de que no rito de nomeação sejam preparados bolinhos de milho assado para todos ou apenas para as mulheres, como afirma Felipim (2001). Em um rito de nomeação realizado em Tekoa Yryapu, no Rio Grande do Sul, Pires (2007) comenta que os *mbojape* foram feitos para as meninas e frutos de *guembe* representavam os meninos. Optei por manter a informação que me foi dada com esta ressalva, aqui é imprescindível a observação.

ritual na casa de reza. Todos sopram fumaça sobre os alimentos, primeiro homens e depois as mulheres. Cada pessoa mostra ao xamã, o último a fazer isso, quais suas porções de alimentos a serem batizadas. Isso é imprescindível já que por meio desta ação o xamã vê o futuro das pessoas que estão participando do ritual. Após o batismo cada qual come seu respectivo *mbyta*. Segundo Ladeira (2007, p. 134) as folhas de mate revelam notícias de parentes que vivem distantes. A leitura dos acontecimentos, como previsão de doenças, mudanças de lugar, vida longa etc., é feita a partir dos desenhos que a fumaça do tabaco cria, do tempo que demora em atingir a comida e outros detalhes desse gênero.

O ritual de nomeação começa com a dança do *xondáro*, conforme Litaiff (1999). Todos os objetos no interior da *opy* são fumegados. O canto-dança começa em meio a conversas, acompanhadas de chimarrão e cachimbo, e segue em várias etapas até que as crianças sejam nomeadas. Para revelar os nomes, meninos e meninas, às vezes adultos ainda sem nome guarani, são separados em grupos de homens e mulheres. O xamã (*mitã renoi*, o que nomeia), sopra a fumaça em cada um dos que receberão o nome. Os alimentos trazidos por homens e mulheres são também batizados, quando o xamã antevê circunstâncias da vida de cada pessoa. Ao batizar a comida também aparecem sinais que indicam o nome das crianças. Os familiares das crianças rezam juntos na *opy*, mas a certa altura saem. Após isso, ficam na casa de reza apenas o xamã⁷⁶ e seu ajudante, que passam rezando toda noite, invocando os *Nhe'ë Ru Ete* (pais das almas). É aí que os *nhe'ë* das crianças vêm se apresentar e contam seus nomes, que são confirmados pelas divindades. Se alguma criança não disser seu nome, é sinal que não quer viver. Essa revelação dos nomes se dá em um tipo de estado onírico, como também a recepção de mensagens divinas em diversas situações. Os *Mbya* dizem que a

⁷⁶ Entre os *Xiripa* nenhum xamã realiza esse ritual sozinho. Além disso, de acordo com Reed (1995), ele segue uma dieta restritiva para o evento. Primeiro exclui carne de veado e todos os alimentos comprados, amplia essa restrição depois para todos os tipos de carne e, finalmente, passa a evitar mandioca e vegetais. Segue alimentando-se somente com chicha, mel, batata doce e pequenos peixes, moderando inclusive o uso do mate, no período ritual.

pessoa está “quase dormindo”, “cochilando” ou “vê como um sonho”. No dia seguinte, os pais ficam sabendo o nome de seus filhos através do xamã. Um Mbya pode viver sem saber seu nome, a princípio, sem que nada lhe aconteça, segundo Geronimo, exceto pelo fato de que a pessoa se sentirá como que incompleta. Desconhecer não quer dizer que não se tenha um nome, pois da mesma maneira que para os Apapocuva (Nimuendaju, 1989), cada Mbya é seu próprio nome.

Quero frisar que nem sempre é necessário um rito para que o nome seja revelado, o que aponta para a distribuição de capacidades xamânicas sobre a qual venho argumentando. Seu Augusto contou-me que Eduardo, seu filho mais novo, ficou até os sete anos de idade sem nome porque não tinham um xamã a quem recorrer. Como Eduardo sentia falta, sua alma falou em sonho com seu Augusto, pois ele queria um nome:

“[Eu] sonhei, no meu sonho ele falou: – ‘Pai, o meu nome é Kuaray, é Kuaray Xondáro, é porque eu vim pra reforçar meus irmãos. Eu vim lá de Nhamandu (que é o pai desse que está trazendo o sol, que tá iluminando pra nós aqui), é de lá que eu vim’. Eu sonhei assim. Daí, no outro dia de manhã cedo eu chamei ele de Kuaray, mas ele ficou tão alegre! Depois nós levamos num pajé, falou de novo tudo o nome certinho.” (Augusto da Silva, março 2010)

Aproveitando o tema da nomeação, retomo de passagem o assunto das relações dos Mbya, ou Guarani de um modo geral, com os Brancos. Afirmo antes que certos aliados não-guarani podem ser incorporados a um determinado grupo por via da nomeação. Esse foi o caso de Curt Nimuendaju, León Cadogan, Egon Schaden, Miguel Chase-Sardi, entre muitos outros. A guisa de exemplos mais próximos, temos Maria Dorothea Post Darella, Aldo Litaiff e Flávia de Mello. Não só pesquisadores ganham nomes guarani (Bartolomé, 2009), mas citei alguns que soube por relatarem em seus textos ou em conversas. Chase-Sardi (1992), que nunca havia presenciado um rito de

nominação ava-guarani antes do seu, descreve como recebeu o nome Tupã Roka Kunumi Ñevangávy:

*“Tupã Ñevangávy me tomó de la mano y me puso delante de la hilera de mujeres. Allí me colocó, en bandolera, un **jasaa** de verdes plumas de loros. Luego me colgó al cuello un **mbo’y** de cuentas vegetales. Me tomó nuevamente de la mano, y al compás de su **mbaraka**, la del **Ñanderu Tupã Rerokapávy**, Benito Cáceres, que lo acompañaba, y de los **takua** de las cuatro mujeres que formaban la hilera detrás, me hizo dar rápidas vueltas de danza, en un sentido y en outro. Después me colocó a la izquierda de la línea de mujeres. Com un tizón, que le trajo un **yvyra’ija**, prendió dos velas de cera virgen. Una me la entregó a mí y outra a su esposa Asunciona. Después cantó largamente. Dándose vuelta, él y su acompañante, miraron hacia el **amba**, hacia el este, y rezaron cantando, con esa modulación de la voz que hace más inentendibles las palabras cantadas. Comprendí que se dirigía a cada una de las deidades, y les explicaba el íntimo deseo que él y su familia tenían de que yo fuera, plenamente, **ava**. La canción-plegaria de los sacerdotes, acompañados por el canto de las mujeres, el sonido estridente de sus sonajas y el golpeteo rítmico de las tacuaras me hicieron perder el sentido del tiempo y del espacio. Me encontré como flotando en el aire. Sólo sentía que mi corazón remendado latía, fuertemente, al compás de los bastones. A cada golpe se me hacía que me explotaría, como una bomba, en la garganta. Recuerdo vagamente que me invadió un intenso miedo de sufrir un nuevo infarto.*

*Com um agitado y largo **karari** de la sonaja en alto, dió vuelta y se acercó, hacia mí, **Tupã***

***Ñevangávy.** A su izquierda lo seguía, con el **ykarairyru**, recipiente del agua con maceración de corteza de cedro, y el hisopo de plumas, **ñembo'ysapya**, el **Ñanderu Tupã Rerokapávy**, que lo acompañava en la cerimonia. Allí, el sacerdote oficiante tomó el aspersionario de manos de su ayudante, lo mojó en el agua de cedro, **yaryry** y comenzó a asperjarme, **che mbo'ysapy**, desde la cabeza a los pies, pronunciando guturalmente ciertas palabras inentendibles para mí. [...] Cantaron y oraron, otra vez, durante más de una hora. Con el **kariri** final, terminó la cerimonia con tres **jerojy**.” (op.cit.,p.139;142)*

A imposição de um nome não representa uma garantia estável ou definitiva de pertencimento a um grupo, é preciso manter esse laço ativamente. Segundo Bartolomé (2009), ser Mbya não requer nascer Mbya, mas sobretudo identificar-se com os preceitos que regem suas vidas. O nome guarani é um princípio de identidade. Para um não-Guarani ele qualifica o parentesco cosmológico, aproxima, redimensiona a alteridade e sinaliza que a pessoa está apta a receber certos conhecimentos mantidos em sigilo. Formam-se, por meio do batismo, gradações de distância na relação dos Mbya com os Brancos. Por outro lado, entre os Mbya, o uso do nome sinaliza tendências e capacidades que poderão ser desenvolvidas ao longo da vida, bem como fortalece a pessoa.

Não encontrei etnografias que se concentrem sobre os rituais de nomeação, acredito que em parte isto se deva à guaranização dos próprios antropólogos, dada a centralidade desses eventos para os Mbya. Excetuando-se a etnografia de Nimuendaju (1989) sobre o rito de nomeação apapocuva, há apenas fragmentos de imagens desse ritual dispersos entre várias etnografias, o que embaraça mais do que esclarece. Diferente do que escutei em Marangatu, Felipim (2001, p.46) situa a comida como um elemento simbólico, entre outros, que representa meninos e meninas na nomeação. Assim, cada menino é representado por um *uy* (flechinha), um *mbaraka mirĩ* (chocalho) e

um recipiente feito de taquara contendo mel de jataí; e, a cada menina corresponde um *mbojape* e um *takuapu* (bastão de ritmo). Entretanto, Ladeira (2007, p. 136) chama atenção para as diferenças formais que observou entre vários rituais, derivadas da personalidade e criatividade do xamã que celebra a cerimônia.

Um dia pedi a Inácio que me explicasse porque só se pode saber os nomes mbya quando se prepara os bolinhos com milho guarani. Ele riu, achou graça do assunto, e começamos a conversar:

“Esses milhos foi deixado por Deus pra isso mesmo. Porque onde eles moram tem tudo isso, mato, roça... então, os primeiros Guarani já tinham esse milho. É que assim tem comunicação das crianças com as plantas. Porque as crianças têm o anjo [*nhe'ê*], então deus se comunica com as crianças, o anjo deles já sabe antes quando virá para a terra e antes de nascer já conhece o milho. {Nádia: Tem milho guarani onde mora Deus?} Tem sim. E o milho híbrido não é pra isso. Mas se precisa urgente, por necessidade, daí pode usar desse outro milho pra batizar. É como o porco do mato. Onde ele vive Deus sempre está com ele. {Nádia: Qual Deus?} O Pequeno Deus [Nhanderu Miri], ele é guarani e viveu como nós aqui, só que Deus levou vivo. Se tentar pegar com cabo de aço não consegue. Porque o porco do mato vive unido, 30, 40, 60, se colocar um cabo de aço ele não pisa. Agora um pajé que já tem experiência, já 30 ou 40 anos como pajé, se passar necessidade ele pode pedir semente do milho guarani, se não tem mais. Aí deus pode deixar, porque nosso milho existe lá. {Nádia: De onde conseguiram primeiro?} Desde que os Guarani existem o milho existe, os Brancos conseguiram plantar através dos Guarani. [...]” (Inacio da Silva, fevereiro de 2010)

O milho, assim como todas as plantas e animais, possui *nhe'ë*, por isso esses seres têm “sentimentos” e “consciência”, como me disse Marcio. Os animais e as plantas, contudo, não desenvolvem uma alma terrena como os Mbya. Quando o milho é plantado, essa sua alma divina se aproxima e cuida de perto, por isso os pés de milho vão crescendo. Ela fica na roça até o milho amadurecer, depois volta para o céu, então o milho seca. Inacio explicou que enquanto o milho “vive” os Tupã Mirĩ estão por perto. Para agradá-los é preciso limpar a roça. Se alguém planta e abandona a roça, corre o risco de não conseguir mais plantar o milho guarani, pois no próximo ano sua alma não quer voltar. O milho antes de amadurecer completamente, o milho novo, ainda está ligado à alma e tem sangue. Mesmo não tendo um ancestral mítico humano, há uma equivalência ao humano, na medida em que o milho tem alma, corpo e sangue:

“O milho é como criança, quando é pequena, que se cuida com as mãos, para limpar. Se ela quer pegar alguma coisa e ainda não consegue você tem que pegar pra ela, a criança não levanta sozinha, precisa ser levantada. Depois que cresceu já não se cuida de uma criança com as mãos, o cuidado passa a ser pela palavra, com as explicações. Assim também a planta cuida para ficar bonito, limpando onde tem.” (Inácio da Silva, fevereiro de 2010)

O consumo do milho, por causa do sangue, envolve cuidados semelhantes aos adotados com a carne. Para não fazer mal é preciso cozinhar bem. Inacio disse que é mais perigoso para meninos e meninas, principalmente à noite. Ele explicou que antigamente os xamãs sempre batizavam o milho, pois na aldeia, como na cidade, quando a pessoa trabalha muito, às vezes, não tem hora certa para comer. Se alguém saía para pescar ou caçar e chegava tarde, estava prevenido de ser tomado por um estado de loucura, do mesmo modo que ocorre quando se consome a carne mal cozida de certos animais.

Chamorro (1995, p.89) afirma que entre os Kaiowa o milho é uma criatura e ao mesmo tempo divindade. Em alguns momentos percebi uma relação semelhante nas narrativas mbya, tanto para se referir ao milho quanto à caça. O dono é equipolente à alma divina desses seres, como se a presença de um trouxesse em si a presença do outro. O que nos traz ao tema da renovação cósmica associada ao ciclo do milho. A cada ano as imagens das divindades envelhecem e, depois do ritual, transformam-se em crianças novamente. O período de colheita do milho, entre dezembro e janeiro, marca o tempo novo (*ara pyau*) e a chegada do inverno e do frio remetem à imagem do antigo (*ara yma*). É plausível supor que o cuidado que impregna a comida ritual batizada propicia a renovação das divindades na mesma medida que o batismo do milho verdadeiro propicia a reprodução social mbya.

Enfim, o aspecto que me salta aos olhos sobre a intersecção de milho e gente é a essencialidade da mediação feminina. Havia citado que todas as atividades que envolvem a produção agrícola e alimentar do milho, bem como a fase inicial da reprodução social são centradas nas mulheres. É relevante assinalar que a substância primeva – a neblina – que dá origem à primeira deidade mbya, Nhamandu Tenondegua, é associada por Cadogan (1960; 1968) a um princípio feminino. Noção que Chamorro (1998) desenvolve a partir de seus materiais sobre os Kaiowa. Suponho, então, que se trata de evocar essa capacidade criativa por meio dos rituais e da comida. Vimos que as receitas de milho são, de longe, as mais elaboradas entre os Guarani. Assim, a cada etapa de manipulação, mais trabalho feminino é incorporado ao alimento. Se estabelecermos uma analogia com o contágio por sangue menstrual, sobre o qual discorri na parte que trata do *ojepota*, podemos pensar igualmente nessa transferência substancial do poder feminino para a comida, particularmente a comida ritual.

Houve uma situação em campo que me ofereceu indícios dessa transferência de qualidades pela manipulação. Era um dia ensolarado e, por volta do meio-dia, fui passear pela aldeia. Ana estava na varanda de sua casa fazendo cestos; resolvi me aproximar. Ficamos

conversando e depois de certo tempo ela me ofereceu pão com mel. O pão de trigo tinha sido feito por ela e o mel comprado de uma vizinha jurua. Mario, seu esposo, que gostava de me ensinar pequenas frases em guarani, referiu-se ao meu repasto como *tembiu porã*, comida boa. Eu, que até então só havia escutado essa expressão referindo a comidas de milho, depois de pensar sobre o fato, comecei a atentar para o processamento como transformação. Dessa maneira, através das técnicas culinárias, as mulheres são capazes de criar boa comida no dia-a-dia, inclusive com os produtos do mercado, e transferem qualidades para o que é consumido nos rituais.

Outro ponto a destacar é o que diz respeito à continuidade expressada nos materiais das Terras Baixas, do Altiplano Americano e da América Central na produção alimentar e ritual em torno do milho, ao modo como Gow (2010) propõe a análise dos mitos sobre sol e lua. Denia Román e Oscar Calavia (com.pess., 2010), insistiram no rendimento de uma comparação que extrapole as etnografias sobre povos indígenas da Terras Baixas da América do Sul. O que encontrei sobre os Huichol que habitam o México confirma essa possibilidade. Myerhoff (1970) examina a relação entre o veado, o peyote e o milho, associados ao xamanismo huichol, descrevendo uma noção de renovação e continuidade cosmológica surpreendentemente similar ao que dizem os Guarani. Cita ela sobre o milho:

“Maize is considered delicate, touchy, unpredictable, quick to take offense and leave. It is likened to children, requiring extreme care and tending, day in day out, and even then unreliable in its rewards.” (op.cit, p.71)

Esta é uma direção que permanecerá inexplorada neste estudo, mas que pretendo investir num futuro próximo.

O tema do ciclo ritual do milho entre os Mbya é riquíssimo e tem sido insuficientemente abordado pelos antropólogos até o presente. Esses rituais têm em seu núcleo o cuidado recíproco entre as divindades e os Mbya. Aqui é o trabalho feminino que produz a fatura, demonstrada pela variedade de comidas feitas do milho. No

entanto, a renovação do cosmos depende de esforço conjunto, pois não apenas as mulheres se envolvem em seus preparativos e realização. A organização do evento, ligada às relações sociopolíticas multilocais, depende em maior extensão do trabalho masculino. Essa complementaridade entre homens e mulheres, bem como aquela que existe entre os Mbya e as potências divinas, se expressa no idioma da reciprocidade.

CONCLUSÃO

Entre algumas histórias que Inacio me contou, está a de um poderoso príncipe dos Brancos que viveu no passado. Era um tipo intocável, que tinha muito dinheiro e possuía um belo cavalo. O animal alimentava-se somente de ouro e a água dele era ouro líquido. Certo dia o príncipe teve que viajar e deixou seu cavalo aos cuidados de sua mãe. A mulher, não sabendo dessa preferência do cavalo, levou-o a um riacho para tomar água e o animal morreu. Quando o príncipe retornou, ficou furioso ao saber que seu cavalo de estimação tinha morrido e matou, por isso, a própria mãe. O príncipe foi castigado por Deus. Por essa perversidade, ele foi transformado em chefe dos demônios (*anhã ruvíxa*), criaturas malévolas e sem escrúpulos, incapazes de respeitar as regras de convivência.

As regras de conduta estão muito presentes nos discursos mbya, são modelos de ação guiados para a produção social que também dão indicações para aperfeiçoar-se, no horizonte da passagem corporificada para o além. Assim como incorrer em erros repetidamente tem como consequência os infortúnios resultantes da

agressão dos outros seres (humanos ou potências vitais) ou da punição divina, manter-se nos limites da boa convivência na ampla rede social e gerar bom exemplo motiva as novas gerações.

A vida contemporânea torna cada vez mais difícil atualizar as práticas preconizadas pelos antigos. Lidar com a fúria e a ganância atribuída aos Brancos é assunto delicado, como a história acima deixa entrever. Se por muito tempo os Mbya privilegiaram certas condutas, mantendo-se invisíveis, comendo da sua própria comida e tendo uma vida ritual mais intensa, a criatividade é posta em prática diante do imperativo de se fazer visível aos Brancos, pois a escassez de recursos e a conjuntura política brasileira se somam nessa direção. Viver entre a regra e a necessidade poderia bem resumir a condição enfrentada pelos Mbya hoje.

Depois de séculos de contato com os Brancos, a estratégia encontrada para se relacionar sem sofrer perseguição acirrada foi adotar uma espécie de mimetismo. Olhando de longe, os Mbya são muito parecidos em figura e atitudes com a população não-guarani do entorno em que vivem. Eles não despertam atenção exceto por falarem um português distinto ou sua língua mãe de vez em quando. Porém, quanto mais perto se chega, mais as diferenças se sobressaem. Esse princípio de manter a distância ainda se mantém insuspeitadamente forte, não como distância física, necessariamente, mas como distância verbal. É no curso da temporalidade que se desfaz esse espaçamento, essa virtualidade que ofusca as diferenças.

No que diz respeito à comida, em Tekoa Marangatu enuncia-se o ideal de consumir os produtos da roça, particularmente o milho, mas é do trigo e de outros produtos dos Brancos que são confeccionados os alimentos de uso diário. A imagem que tenho é a de uma mudança relativamente recente que vem ocorrendo de forma paulatina. A comida, que sempre foi objeto de negociação com os donos do mato e as divindades, é agora negociada também com os Brancos. Hoje, as refeições são preparadas nas casas com produtos do mercado, que são transformados pelas mulheres, bem como objeto de evitações em certos estados corporais. A transformação culinária e a transferência dos tabus para os alimentos industrializados neutraliza a

diferença, fazendo com que os produtos da roça e do mercado representem gradações da culinária mbya.

Se, de certa perspectiva, as práticas alimentares contemporâneas mostram a existência das redes de relações que incluem os Mbya e os Brancos, de outro lado, elas também falam das relações dos Mbya entre si e com as divindades. Através dos modos de comer evidencia-se o movimento alternado que se direciona ora para o interior, para a parentela local com o foco no grupo de corresidentes, ora para o exterior, quando a comensalidade agrega parentes e não-parentes, das esferas local e multilocal, com um alcance que se estende aos Brancos. As comidas coletivas oferecidas nos mutirões estão a meio caminho entre esses movimentos centrípeto e centrífugo.

Ao abrir o foco para o consumo alimentar em termos amplos, notam-se as relações na dimensão cosmológica, mediadas por tabaco e erva-mate, substâncias amargas. O consumo dessas substâncias é, em geral, partilhado, e se contrapõe ao consumo de comida. A alimentação diária é regida pelo ciclo solar e marcada, nos momentos de transição entre dia e noite, pela produção da fumaça de tabaco.

Por outro lado, nos estados corporais em que a vitalidade se intensifica, como na transição entre infância e vida adulta, quando nasce uma criança ou no restabelecimento da saúde, há risco de tornar-se animal e, portanto, há necessidade de seguir uma dieta baseada em reduzidas quantidades de alimentos vegetais. Para estabilizar o corpo e evitar a comunicação com as potências animais invisíveis, tomam-se cuidados que considereei como um modo da práxis xamânica, na medida em que envolvem a comunicação cosmológica.

Na tese desenvolvo o argumento de que a sobriedade das práticas alimentares diárias e as prescrições de dieta em determinadas fases da vida seguem o princípio comum de negar ao corpo substâncias que nutrem a alma terrena, componente imaterial da pessoa capaz de interagir com as potências animais que vagueiam pelo mundo. Dessa perspectiva, o consumo adequado de substâncias

envolve um tipo de saber xamânico que não se restringe às faculdades especiais desenvolvidas e manipuladas por um xamã.

Todos os homens e mulheres mbya possuem capacidades xamânicas mais ou menos apuradas, de acordo com sua origem anímica e diligência em desenvolver e mantê-las. Certas práticas, no entanto, dependem da mediação de um ou mais especialistas, os xamãs. As sessões de cura são um dos eventos ubíquos no xamanismo ameríndio, como também entre os Mbya, a depender de um especialista. O ciclo ritual do milho entre os Mbya e demais subgrupos guarani é outra prática encabeçada por especialistas. Este ciclo propiciatório da colheita se desdobra no rito de nomeação ou vice-versa.

O núcleo simbólico dos rituais do milho gira em torno da criação, pois a perpetuação das sementes verdadeiras gera reprodução social e, simultaneamente, a renovação cósmica. Em boa parte do que antecede esses eventos, o cuidado das roças e dos bebês, tanto quanto a elaboração da comida utilizada nos rituais, destaca-se a função feminina. A comida ritual, diferente da comida diária, deve ser produzida apenas dos produtos provenientes da economia de subsistência: cultivos, mel e frutos do mato. O milho verdadeiro, *avaxi ete*, tem lugar preponderante nesses rituais, pois opera a conexão, juntamente com o tabaco, entre os planos cósmicos.

Observando-se a relação entre os donos do mato, as divindades e os Mbya, vislumbra-se um amplo espectro de socialidade articulada em dois princípios, amor e punição. A atitude que se deve ter para com os outros é baseada no amor, porém, quando este preceito não é seguido pode-se sofrer castigo divino. Os donos do mato são igualmente sujeitos a punição, por isso aceitam negociar com os Mbya. A relação entre as divindades e os Mbya tem dupla valência. As divindades ora protegem e amam, ora maltratam e castigam. Os Anhã, que aparecem ligados aos Brancos no relato de Inacio, não respeitam os códigos morais, portanto, para um Mbya, o encontro com as criaturas de Anhã será sempre perigoso. Como demonstrei em meu trabalho, existem gradientes de proximidade e distância com os Brancos, marcados, por exemplo, pela comensalidade plena nas festas

e pela oferta de um nome mbya. A nomeação, nesse caso, é uma ação xamânica a favor da constituição, reforço ou manutenção das redes multiétnicas.

A comensalidade nas festas envolve a produção de alimentos feitos com os produtos comprados no mercado, já que a produção econômica baseada nos escassos recursos da terra é complementada pelo trabalho remunerado. A imagem da abundância evocada pela diversificação das comidas de milho, de uso ritualístico, é retida na memória dos Mbya, que associam o milho à fartura mesmo quando ele só pode ser consumido em eventos rituais, como hoje. Se na comunicação com as divindades o que se compartilha são essas imagens de abundância, a comunicação com os Brancos é pautada por imagens de escassez.

REFERÊNCIAS

ALBERT, Bruce. 'Ethnographic Situation' and Ethnic Movements: Notes on post-Malinowskian fieldwork. **Critique of Anthropology**, v.17, n.1, p.53-65, 1997.

ALÈS, Catherine. A Story of Unspontaneous Generation. Yanomami Male Co-Procreation and the Theory of Substances. In: BECKERMAN, Stephen; VALENTINE, Paul (Eds). **Cultures of Multiple Fathers**. The Theory and Practice of Partible Paternity in Lowland South America. Gainesville: Un. Press of Florida, 2002.

ÀRHEM, Kaj. The Cosmic Food Web: Human-Nature relatedness in the Northwest Amazon. IN: Descola, P. & Pálsson, Gisli. **Nature and Society: Anthropological Perspectives**. Londres: Routledge, 1996.

ASSIS, Valéria S. **Dádiva, mercadoria e pessoa**: As trocas na constituição do mundo social Mbyá-Guarani. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS-UFRGS, Porto Alegre, 2006.

ASSIS, Valéria; GARLET, Ivori J. Análise sobre as populações guarani contemporâneas: demografia, espacialidade e questões fundiárias. **Revista de Índias**, Madrid, v.64, n.230, p.35-54, 2004.

BARBOSA DA SILVA, Alexandra. **Mais além da “aldeia”**: território e redes sociais entre os Guarani de Mato Grosso do Sul. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS-MN/UFRJ, Rio de Janeiro, 2007.

BARTOLOMÉ, Miguel Alberto. Oguerojera (desplegarse). La etnogénesis del Pueblo Mbya-Guaraní. **Ilha**, Florianópolis, v.10, n.1, p.105-140, 2009.

BARTOLOMÉ, Miguel Alberto. **Orekuera Royhendu (Lo que escuchamos em sueños)**. Shamanismo y religion entre los Ava-Katu-Ete del Paraguay. Mexico: Instituto Indigenista Interamericano, 1977.

BARCELOS NETO, Aristóteles. Witsixuki: desejo alimentar, doença e morte entre os Wauja da Amazonia Meridional. **Journal de la Société des Américanistes**, n.93, v.1, p.73-95, 2007.

BASTOS, Rafael J. M. O “payemeramaraka” Kamayurá - Uma contribuição à etnografia da xamanismo do alto Xingu. **Revista de Antropologia**, v. 27/28, p. 139-179, 1985.

BELAUNDE, Luisa E. **Viviendo Bien**. Género y fertilidad entre los Airo-Pai de la Amazonía Peruana. Lima: CAAAP-BCRP, 2001.

BENATTI, Luiz Augusto C. **O conhecimento tradicional dos Kaiowa e Guarani e o processo de etnodesenvolvimento na Reserva Indígena de Caarapó, MS**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Local) – UCDB, Campo Grande, 2004.

BERTHO, Angela. M. De M. **“Os Índios Guarani da Serra do Tabuleiro e a Conservação da Natureza”** (Uma perspectiva etnoambiental). Tese (Doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas) – PPGICH-UFSC, Florianópolis, 2005.

BOIDIN, Capucine. ¿Jopara? ¿jehe'a? “El mestizaje de las palabras, de las plantas y de los cuerpos en Paraguay”. **Nuevo Mundo, Mundos Nuevos**, Biblioteca de Autores del Centro, 2005 [revista eletrônica] Disponível em: <http://nuevomundo.revues.org/598>
Acesso em: 10 nov. 2010.

BRAND, Antonio J. **O impacto da perda da terra sobre a tradição Kaiowá/Guarani**: os difíceis caminhos da palavra. Tese (Doutorado em História) – PUC/RS, Porto Alegre, 1997.

BRAND, Antonio J. ; PICOLI, Renata P. Mortalidade Infantil entre os Kaiowá e Guarani. In: RICARDO, Beto; RICARDO, Fany (orgs.) **Povos indígenas no Brasil: 2001-2005**. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2006.

BRIGUENTI, Clovis A. **Estrangeiros na própria terra** – presença Guarani e Estados Nacionais. Chapecó: Argos/Florianópolis: Ed. da UFSC, 2010.

CADOGAN, León. **Ayvu Rapyta**. Textos Míticos de los Mbyá-Guaraní del Guairá. Assunção: CEADUC-CEPAG, 1997 [1959].

CADOGAN, León. **Diccionario Mbya-guarani – Castellano**. Assunção: Fundação León Cadogan-CEADUC-CEPAG, 1992.

CADOGAN, León. **Ywyrá ñe'ery**. Fluye del árbol la palabra. Assunção: CEADUC, 1971.

CADOGAN, León. Chono Kybwyrá: Aporte al conocimiento de la Mitología Guarani. **Suplemento Antropológico de La Revista Ateneo Paraguayo**, v.3, n.1/2, p.55-158, 1968.

CADOGAN, León. Em torno a la Aculturación de los Mbyá-Guaraní del Guairá. **America Indígena**, México, n.2, v.20, p.133-150, 1960.

CADOGAN, León. Las tradiciones religiosas de los índios Jeguká Tenondé Porã-gué i del Guairá, comúnmente llamados Mbyá, Mbyá-Apyteré o Ka'yinguá. **Revista de la Sociedad Científica del Paraguay**, n.7, v.1, p.15-47, 1946.

CALAVIA SÁEZ, Oscar. La postmodernidad indígena y sus disonancias. Los límites del multiculturalismo en el Brasil, Amérique Latine histoire et mémoire. **Cahiers des ALHIM**, n.13, 2007.

Disponível em: <http://alhim.revues.org/index1663.html>

Acesso: 13 nov.2010.

CALAVIA SÁEZ, Oscar. El rastro de los pecaríes. Variaciones cosmológicas e identidades étnicas em la etnología pano. **Journal de la Societé des Américanistes**, n.87, p.161-176, 2001.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. Introdução a uma história indígena. In: ____ **História dos Índios no Brasil**. São Paulo: Cia das Letras, 1992.

CICCARONE, Celeste. **Drama e sensibilidade**. Migração, xamanismo e mulheres Mbya-Guarani. Tese (doutorado em ciências sociais) – PUC-SP, São Paulo, 2001.

CHASE-SARDI, Miguel. **El precio de la sangre**: tuguay ñee repy. Estudio de la cultura y el control social entre los Ava-Guarani. Asunción: CEADUC, 1992.

CHAUMEIL, Jean-Pierre. **Ver, Saber, Poder**. Chamanismo de los Yagua de la Amazonía Peruana. Lima: CAAAP,IFEA/Buenos Aires: CAEA-CONICET, 1998 [1983].

CHAMORRO, Graciela. **A Espiritualidade Guarani**: uma teologia ameríndia da palavra. São Leopoldo: Sinodal, 1998.

CHAMORRO, Graciela. **Kurusu Ñe'ëngatu**. Palabras que la historia no podría olvidar. Assunção: Ceaduc/São Leopoldo: IEPG-Comin, 1995.

CHEROBIM, Mauro. **Os índios Guarani do litoral do estado de São Paulo**: análise antropológica de uma situação de contato. São Paulo: FFLCH/USP, 1986.

CIMI. **Listagem geral das Terras Indígenas no Brasil**. Situação jurídico-administrativa atual. Conselho Indigenista Missionário, 2011. Disponível em: http://ccr6.pgr.mpf.gov.br/documentos-e-publicacoes/terras-indigenas/docs_documentos/terras-indigenas-fonte-cimi-atualizado-em-janeiro-de-2011

Acesso em: 10 fev.2011

CLASTRES, Hélène. **Terra sem Mal**. São Paulo: Brasiliense, 1978 [1975].

CLASTRES, Pierre. O arco e o cesto. In: _____ **A Sociedade contra o Estado**: pesquisas de antropologia política. São Paulo: Cosac & Naify, 2003 [1974].

CLASTRES, Pierre. **Crônica dos índios Guayaki**. O que sabem os Ache, caçadores nômades do Paraguai. Rio de Janeiro: Editora 34, 1995 [1972].

CONKLIN, Beth. **Consuming grief**: compassionate cannibalism in an Amazonian society. Austin: Univ. of Texas Press, 2001.

CONKLIN, Beth A.; MORGAN, Lynn. Babies, Bodies, and the Production of Personhood in North America and a Native Amazonian Society. **Ethos**, v.24, n.4, p.657-694, 1996.

DARELLA, Maria Dorothea P. **Ore Roipota Yvy Porã**. Nós queremos Terra Boa. Territorialização Guarani no Litoral de Santa Catarina - Brasil. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – PUC-SP, São Paulo, 2004.

DESCOLA, Phillipe. Las cosmologías indígenas de la Amazonía. In: SURRALLÉS, Alexandre; HIERRO, Pedro G. (eds) **Tierra Adentro**. Territorio indígena y percepción del entorno. Documento n. 39. Copenhague: IWGIA, 2004.

DESCOLA, Phillipe; TAYLOR, Anne Christine. Introduction. **L'Homme** 126-128, v. 33, p.2-4, 1993.

DOOLEY, Robert A. **Léxico Guarani, Dialeto Mbyá**. Publicação da Sociedade Internacional de Lingüística, 2006.

Disponível em: <http://www.sil.org/americas/brasil/>

Acesso em: 3 mai 2009.

DOOLEY, Robert A (comp.). **Léxico Guaraní, Dialeto Mbyá**: versão para fins acadêmicos. Porto Velho: SIL, 1998.

DOUGLAS, Mary. Les structures du culinaire. **Communications**, n.31, p.145-170, 1979.

DOUGLAS, Mary. Deciphering a Meal. In: _____ **Implicit Meanings**. Essays in Anthropology. London: Routledge & Kegan Paul, 1975.

FAUSTO, Carlos. Feasting on People. Eating Animals and Humans in Amazonia. **Current Anthropology**, n.48, v.4, p. 497-525, 2007.

FAUSTO, Carlos. Se Deus fosse Jaguar: canibalismo e cristianismo entre os Guarani (séculos XVI-XX). **Mana**, n.11, v.2, p. 385-418, 2005.

FELIPIM, Adriana P. **O sistema agrícola guarani mbyá e seus cultivares de milho**: um estudo de caso na aldeia guarani da ilha do Cardoso, município de Cananéia, SP. Dissertação (Mestrado em

Ciências Florestais) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz/USP, Piracicaba, 2001.

FERREIRA, Luciane O. O “fazer antropológico” em ações voltadas para a redução do uso abusivo de bebidas alcoólicas entre os Mbyá-Guarani, no Rio Grande do Sul. In: LANGDON, Esther Jean; GARNELO, Luiza. **Saúde dos Povos Indígenas** – reflexões sobre antropologia participativa. Rio de Janeiro: Contracapa, 2004.

FIALHO, Vânia; SILVA, Geórgia. Política, alteridade e negociação nos I Jogos Indígenas de Pernambuco. **Tellus**, n.18, p.65-81, 2010.

GALLOIS, Dominique T. “Nossas falas duras”. Discurso político e auto-representação Waiãpi. In: ALBERT, Bruce; RAMOS, Alcida. (orgs) **Pacificando o branco**: cosmologias do contato no norte-amazônico. São Paulo: Imprensa Oficial SP-IRD-Edunesp, 2000.

GALLOIS, Dominique T. Xamanismo Waiãpi: nos caminhos invisíveis, a relação *i-paie*. In: LANGDON, Esther Jean. (org) **Xamanismo no Brasil**: Novas Perspectivas. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1996.

GALVÃO, Eduardo. Diários Kaióá (1943). In: GONÇALVES, Marco Antonio (org). **Diários de Campo de Eduardo Galvão** – Tenetehara, Kaióá e Índios do Xingu. Rio de Janeiro: UFRJ, 1996.

GALVÃO, Eduardo. Elementos básicos da horticultura de subsistência indígena. In: ____ **Encontro de sociedades**: Índios e brancos no Brasil. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

GARLET, Ivori. **Mobilidade Mbyá**: História e significação. Dissertação (Mestrado em História Íbero-Americana) – IFCH-PUC/RS, Porto Alegre, 1997.

GORDON, Cesar. **Economia Selvagem**. Ritual e mercadoria entre os índios Xikrin-Mebêngôkre. São Paulo: Ed Unesp-ISA/Rio de Janeiro: NuTI, 2006.

GOW, Peter. Um cline mítico na América do Sul Ocidental. Explorando um conjunto levistraussiano. **Tellus** n.18, p.11-38, 2010.

GOW, Peter. **Of mixed blood**: kinship and history in Peruvian Amazonia. Oxford: Claredon, 1991.

GOW, Peter. The perverse child: Desire in a native Amazonian subsistence economy. **Man**, n. 24, p.567-582, 1989.

GRÜNBERG, Friedl P. **Religiosidad Guarani**. In: IX Jornada sobre alternativas religiosas na América Latina - IFCS/UFRJ. Rio de Janeiro, 1999.

GRÜNBERG, Friedl P. **Reflexões sobre a situação dos guarani no Mato Grosso do Sul, Brasil**. 2002

Disponível em:

<http://www.guarani.roguata.com/articles/index.php?language=spa>

Acesso em: 10 mai. 2006.

HAMAYON, Roberte. Des chamanes au chamanisme. **L'Ethnographie**, n.78, v.87/88, p.13-48, 1982.

HALE, Charles L. Activist Research v. Cultural Critique: Indigenous Land Rights and the Contradictions of Politically Engaged Anthropology. **Cultural Anthropology**, v. 21, n.1, p. 96-120, 2006.

HENLEY, Paul. Recent themes in the Anthropology of Amazonia: History, Exchange, Alterity. **Bull. Latin Am. Res.**, v.15, n.2, p.231-245, 1996.

HUGH-JONES, Christine. **From the Milk River** – spacial and temporal processes in Northwest Amazonia. Cambridge: Cambridge Univ. Press, 1979.

HUGH-JONES, Stephen. Shamans, Prophets, Priests and Pastors. In: THOMAS, Nicholas; HUMPHREY, Caroline (eds.), **Shamanism, history & the state**. Michigan: University of Michigan Press, 1996.

INGOLD, Tim. The optimal forager and economic man. IN: Descola, Phillipe; Pálsson, Gisli. (eds) **Nature and Society: Anthropological Perspectives**. Londres: Routledge, 1996.

KENSINGER, Kenneth; KRACKE, Waud. (eds) **Food Taboos in Lowland South America**. Working papers on South American Indians n3. Vermont: Bennington College, 1981.

LADEIRA, Maria Inês. **Espaço geográfico Guarani-Mbya**. Significado, constituição e uso. São Paulo: Edusp, 2008.

LADEIRA, Maria Inês. **O caminhar sob a luz**. Território mbya à beira do oceano. São Paulo: Edunesp, 2007.

LAGROU, Els. Comentários ao artigo de Carlos Fausto - Feasting on People. Eating Animals and Humans in Amazonia. **Current Anthropology**, n.48, v.4, p. 497-525, 2007.

LANDA, Beatriz S.; NOELLI, Francisco S. As receitas culinárias guarani como base para análise da dieta do grupo. **Histórica**, Porto Alegre, n.2, p. 163-172, 1997.

LANGDON, Esther Jean. **New Perspectives of Shamanism in Brasil**: Shamanisms and Neo-Shamanisms as Dialogical Categories. In: Seminario Permanente de Etnografia Mexicana. Instituto Nacional de Antropologia e Historia. México, 2008.

LANGDON, Esther Jean. Shamans and Shamanisms: Reflections on Anthropological Dilemmas of Modernity. **Vibrant**, v.4, n.2, p.27-48, 2007. [revista eletrônica]

Disponível em:

http://www.vibrant.org.br/downloads/v4n2_langdon.pdf

Acesso em: 4 dez. 2010.

LANGDON, Esther Jean. Introdução: Xamanismo – velhas e novas perspectivas. (org) **Xamanismo no Brasil**: Novas Perspectivas. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1996.

LANGDON, Thomas. **Food restrictions in the medical system of the Barasana and Taiwano indians of the Colombian Northwest Amazon.** PhD Thesis, Tulane University, 1975.

LEITE, Maurício S. **Transformação e persistência:** antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2007.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O Triângulo Culinário. **L'Arc**, Aix-em-Provence, n.26, p.19-29, 1968.

LIMA, Tânia Stolze. **Um peixe olhou para mim.** O povo Yudjá e a perspectiva. São Paulo: Ed Unesp-ISA/ Rio de Janeiro: NuTI, 2005.

LIMA, Tânia Stolze. O dois e seu múltiplo: reflexões sobre o perspectivismo em uma cosmologia tupi. **Mana**, n.2, p.21-47, 1996.

LITAIFF, Aldo. **Les fils du soleil:** mythes et pratiques des indiens Mbya-Guarani du littoral du Bresil. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Université de Montreal, Montreal, 1999.

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

LITAIFF, Aldo; DARELLA, Maria Dorothea P. **Os índios Guarani Mbya e o Parque Estadual da Serra do Tabuleiro**. Comunicação apresentada na 22ª Reunião Brasileira de Antropologia, Brasília, 2000.

MACEDO, Valéria. **Dos cantos para o mundo**. Invisibilidade, figurações da “cultura” e o se fazer ouvir nos corais guarani . In: 27 Reunião Brasileira de Antropologia. UFPA, Belém, 2010.

MARGIOTTI, Marguerita. **Kinship and the saturation of life among the Kuna of Panamá**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade de St Andrews, St Andrews, 2009.

MARTINS, Moreno S. **Ywyrá'idja: do Xamanismo às Relações de Contato Auxiliares Xamânicos e Assessores Políticos entre os Guarani do Morro dos Cavalos (SC)**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS-UFSC, Florianópolis, 2007.

McCALLUM, Cecília. Alteridade e Sociabilidade Kaxinauá: perspectivas de uma antropologia da vida diária. **Rev. Brasileira de Ciências Sociais**, v.13, n.38, p.127-136, 1998.

MELIÀ, Bartomeu. Potirõ: las formas del trabajo entre los Guaraní antiguos “reducidos” y modernos. **Revista Complutense de Historia de America**, v. 22, p.183-280, 1996.

MELIÀ, Bartomeu. A terra sem mal dos Guarani. Economia e profecia. **Revista de Antropologia**, v.33, p.33-46, 1990.

MELIÀ, Bartomeu. A experiência religiosa guarani. IN: MARZAL, Manuel et al (coord). **O rosto índio de Deus**. São Paulo: Vozes, 1989.

MELIÀ, Bartomeu; GRÜNBERG, Georg; GRÜNBERG, Friedl P. **Paĩ-Tavyterã**. Etnografía guaraní del Paraguay contemporáneo. Assunção: CEADUC-CEPAG, 2008.

MELLO, Flávia. Mbyá e Chiripá: identidades étnicas, etnônimos e autodenominações entre os Guarani do sul do Brasil. **Tellus**, Campo Grande, n.12, p. 49-65, 2007.

MELLO, Flávia. **Aetchá Nhanderukuery Karai Retarã**. Entre deuses e animais: Xamanismo, Parentesco e Transformação entre os Chiripá e Mbyá Guarani. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS-UFSC, Florianópolis, 2006.

MENDES DA SILVA, Evaldo. **Folhas ao vento**. A micromobilidade de grupos *Mbya* e *Nhandéva* (Guarani) na Tríplice Fronteira. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS-MN/UFRJ, Rio de Janeiro, 2007.

METRAUX, Alfred. **A religião dos Tupinambá e suas relações com as demais tribos Tupi-Guaranis**. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1979.

METRAUX, Alfred. The Guaraní. In: STEWARD, Julian (ed.) **Handbook of South American Indians v.3**. Washington: Bureau of American Ethnology, 1948.

Disponível em: www.etnolinguistica.org/hsai

Acesso em: 2 dez. 2010

MIRAGLIA, Luigi. Caza, recolección y agricultura entre indígenas del Paraguay. **Suplemento Antropologico**, v.10, n.1/2, p.9-91, 1975.

MIRÓ IBARS, Margarita. **Alimentacion y Religiosidad Paraguaya**. Chipa - Pan Sagrado. Assunção: Servilibro, 2001.

MONTARDO, Deise L. **Através do mbaraka**: música, dança e xamanismo guarani. São Paulo: Edusp, 2009.

MONTEIRO, John M. Os Guarani e a História do Brasil Meridional, Séculos XVI-XVII. In: CARNEIRO DA CUNHA, Manuela (org.) **História dos Índios no Brasil**. São Paulo: Cia. das Letras, 1992.

MÜLLER, Franz. **Etnografia de los Guarani del Alto Parana**. Rosario: Societatis Verbi Divini, 1989 [1934].

MYERHOFF, Barbara G. The deer-maize-peyote symbol complex among the Huichol Indians of México. **Anthropological Quarterly**, v.43, n. 2, p. 64-78, 1970.

NEIRA, Juan Carlos Aguirre. **“Ocupação e Gestão Territorial de Indígenas Mbyá-Guarani**: Análise a partir da formação da Aldeia *Itanhaen*, em Santa Catarina – Brasil”. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – PGA-UFSC, Florianópolis, 2008.

NIMUENDAJU, Kurt U. **As lendas da criação e destruição do mundo como fundamentos da religião dos Apapocúva-Guaraní**. São Paulo: Hucitec-Edusp, 1987 [1914].

NOELLI, Francisco da Silva. Curt Nimuendajú e Alfred Métraux: a invenção da busca da “terra sem mal”. **Suplemento Antropológico**, n.34, v.2, p.123-166, 1999.

NOELLI, Francisco da Silva. El Guaraní agricultor. **Acción**, n.144, p.17-20, 1994.

NUNES, Nuno. **Interetnicidade**. Caminhos das Novas Tecnologias de Informação e Comunicação entre Povos Indígenas. Dissertação (Mestrado em Educação) – PPGE-UFSC, Florianópolis, 2009.

OLIVEIRA, Diogo de. **Nhanderukueri Ka’aguy Rupa** – As florestas que pertencem aos deuses Etnobotânica e Territorialidade Guarani na Terra Indígena M’biguaçu/SC. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Biologia) - UFSC, Florianópolis, 2009.

OLIVEIRA FILHO, João Pacheco de. (org) **A viagem de volta: etnicidade, política e reelaboração cultural no Nordeste indígena**. Rio de Janeiro: Contra Capa, 1999a.

OLIVEIRA FILHO, João Pacheco de. A problemática dos “índios misturados” e os limites dos estudos americanistas: um encontro entre antropologia e história. IN:_____ **Ensaio de Antropologia Histórica**. Rio de Janeiro: UFRJ, 1999b.

OVERING, Joanna. Elogio do Cotidiano: a confiança e a arte na vida social em uma comunidade amazônica. **Mana**, n.5, v.1, p.81-107, 1999.

OVERING, Joanna. The shaman as maker of worlds: Nelson Goodman in the Amazon. **Man**, n.25, v.4, p.602-619, 1990.

OVERING, Joanna; PASSES, Alan (orgs). **The Anthropology of Love and Anger: the aesthetics of conviviality in Native Amazonia**. Londres: Routledge, 2000.

PEREIRA, Levi M. A socialidade na família Kaiowa: relações geracionais e de gênero no microcosmo da vida social. **Temáticas**, Campinas, v.16, n.31/32, p. 177-201, 2008.

PEREIRA, Levi M. **Imagens Kaiowá do sistema social e seu entorno**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS-USP, São Paulo, 2004.

PEREIRA, Levi Marques. No mundo dos parentes: a socialização das crianças adotadas entre os Kaiowá. In: SILVA, Aracy Lopes da; MACEDO, Ana Vera Lopes da Silva; NUNES, Ângela (Orgs.). **Crianças indígenas: ensaios antropológicos**. São Paulo: Global-Mari/USP, 2002.

PEREIRA, Levi M. **Parentesco e organização social Kaiowá**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – IFCH-UNICAMP, Campinas, 1999.

PÉREZ GIL, Laura. **Metamorfoses Yaminawa**. Xamanismo e socialidade na Amazônia Peruana. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS-UFSC, Florianópolis, 2006.

PIMENTEL, Spensy K. **Sanções e Guaxos**. Suicídio Guarani e Kaiowa – uma proposta de síntese. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS-USP, São Paulo, 2006.

PIRES, Daniele de M. **Alegorias etnográficas do mbyá rekó em cenários interétnicos no Rio Grande do Sul (2003-2007)**: discurso, prática e holismo *mbyá* frente às políticas públicas diferenciadas. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS-UFRGS, Porto Alegre, 2007.

PISSOLATO, Elisabeth. **A duração da pessoa**. Mobilidade, parentesco e xamanismo mbya (guarani). São Paulo: UNESP/Rio de Janeiro: NuTI, 2007.

POMPA, Cristina. **Religião como tradução**: missionários, Tupi e Tapuia no Brasil Colonial. São Paulo: CNPq-Anpocs-Edusc, 2002.

QUEZADA, Sergio Eduardo C. **A Terra de Nhanderu**: organização sociopolítica e processos de ocupação territorial dos Mbyá-Guarani em Santa Catarina, Brasil. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS-UFSC, Florianópolis, 2007.

RAMOS, Alcida. Revisitando a etnologia à brasileira. In: MARTINS, Carlos Benedito (org.) **Horizontes das Ciências Sociais: Antropologia**. Ed. Vozes-ANPOCS, 2010.

REED, Richard K. **Prophets of agroforestry**. Guaraní communities and commercial gathering. Austin: Un of Texas Press, 1995.

REZENDE, Justino Sarmiento. Venham comer quinhapira! **Tellus**, n. 17, p.261-276, 2009.

RIBEIRO, Darcy. **Os Índios e a Civilização**. A Integração das Populações Indígenas no Brasil Moderno. Petrópolis: Vozes, 1993 [1977].

RIVAL, Laura M. Androgynous parents and guest children: the Huaorani couvade. **The Journal of the Royal Anthropological Institute**, n.4, v.4, p.619-636, 1998.

RIVAL, Laura M.; WHITEHEAD, Neil L. Introduction. In: _____ **Beyond the visible and the material**. The amerindianization of society in the work of Peter Rivière. New York: Oxford Univ. Press, 2001.

RIVIÈRE, Peter. The couvade: a problem reborn. **Man**, v.9, n.3, p.423-435, 1974.

ROCHA DE MELO, Clarissa. **Corpos que falam em silêncio**. Escola, Corpo e Tempo entre os Guarani. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS/UFSC, Florianópolis, 2008.

ROSE, Isabel Santana de. **Tata Ndereko** – Fogo Sagrado: Encontros entre os Guarani, a ayahuasca e o Caminho Vermelho. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS-UFSC, Florianópolis, 2010.

RUIZ, Irma. La “caída” de los dioses y la dulcificación del mar: secuelas de otra mirada sobre la arquitectura del cosmos (mbyá)-guaraní. **Revista de Índias**, Madrid, v.64, n.230, p.97-116, 2004.

SANTANA DE OLIVEIRA, Melissa. **Kýringué i kuery Guarani**. Infância, educação e religião entre os Guarani de M’biguaçu, SC. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS-UFSC, Florianópolis, 2004.

SANTOS-GRANERO, Fernando. Vitalidades sensuais. Modos não corpóreos de sentir e conhecer na Amazônia indígena. **Revista de Antropologia**. São Paulo, v.49, n.1, p. 93-131, 2006.

SANTOS-GRANERO, Fernando. From Prisoner of the Group to Darling of the Gods: An Approach to the Issue of Power in Lowland South America. **L’Homme** 126-128, v.33, p.213-230, 1993.

SANTOS, Fernando; BARCLAY, Frederica. Introducción. In: _____ **Guía Etnográfica de la Alta Amazonía v.1**. Quito:FLACSO, 1994.

SCHADEN, Egon. **Aspectos Fundamentais da Cultura Guarani**. São Paulo: Edusp, 1974.

SCHADEN, Egon. Fases da aculturação religiosa dos Guarani. In: _____ **Aculturação Indígena**. São Paulo: Pioneira-Edusp, 1969.

SCHADEN, Egon. Caracteres Específicos da Cultura Mbüa-Guarani. Subsídios e sugestões para um estudo. **Revista de Antropologia**, São Paulo, p.83-94, 1963.

SEEGER, Anthony; DAMATTA, Roberto; VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo B. A construção da pessoa nas sociedades indígenas brasileiras. **Boletim do Museu Nacional**, v. 32, p. 2-19, 1979.

SILVA, Carmen Lúcia. **Sobreviventes do extermínio**: uma etnografia das narrativas e lembranças da sociedade Xetá. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS-UFSC, Florianópolis, 1998.

SISKIND, Janet. **To hunt in the morning**. Oxford: Oxford Un Press, 1973.

SPERBER, Dan. **O saber dos antropólogos**. Lisboa: Edições 70, 1992.

SZTUTMAN, Renato. Sobre a ação xamânica. In: GALLOIS, Dominique (org). **Redes de Relações nas Guianas**. São Paulo: Fapesp-Humanitas, 2005.

TAUSSIG, Michael. **Xamanismo, Colonialismo e o Homem Selvagem** - Um Estudo sobre o Terror e a Cura. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1993.

TAYLOR, Anne-Christine. The soul's body and its states: an Amazonian perspective on the nature of being human. **Journal of the Royal Anthropological Institute**, n.2, v.1, p.201-215, 1996.

TEMPASS, Martin. **Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbya-Guarani**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS-UFRGS, Porto Alegre, 2005.

THOMAZ DE ALMEIDA, Rubem. **Do desenvolvimento comunitário a mobilização política: o Projeto Kaiowa-Ñandeva como experiência antropológica**. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2001.

THOMAZ DE ALMEIDA, Rubem; MURA, Fabio. Historia y territorio entre los Guarani de Mato Grosso do Sul. **Revista de Índias**, Madrid, v.64, n.230, p.55-66, 2004.

VERDUM, Ricardo (coord.) **Mapa da fome entre os povos indígenas no Brasil (II)**. Contribuição à formulação de políticas de segurança alimentar sustentáveis. Rio de Janeiro: INESC-PETI/MN-ANAI/BA, 1995.

VIEGAS, Susana de M. **Terra Calada**. Os Tupinambá na Mata Atlântica do Sul da Bahia. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2007.

VIEGAS, Susana de M. Nojo, prazer e persistência: beber fermentado entre os Tupinambá de Olivença (Bahia). **Revista de História**, n.154, v.1, p.151-188, 2006.

VIETTA, Katya. **Histórias sobre terras e xamãs kaiowa**: territorialidade e organização social na perspectiva dos Kaiowa de Panambizinho (Dourados, MS) após 170 anos de exploração e povoamento não indígena da faixa de fronteira entre o Brasil e o Paraguai. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS-USP, São Paulo, 2007.

VIETTA, Katya. “Pastor dá conselho bom”: missões evangélicas e igrejas neopentecostais entre os Kaiowa e Guarani em Mato Grosso do Sul. **Tellus**, Campo Grande, n.4, p. 109-135, 2003.

VIETTA, Katya. Tekoha e te’y guasu: algumas considerações sobre articulações políticas Kaiowa e Guarani a partir das noções de parentesco e ocupação espacial. **Tellus**, Campo Grande, n.1, p. 89-102, 2001.

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

VILAÇA, Aparecida. Chronically unstable bodies: reflections on Amazonian corporalities. **The Journal of Royal Anthropological Institute** n.11, p. 445-464, 2005.

VILAÇA, Aparecida. Making kin out of the others in Amazonia. **The Journal of Royal Anthropological Institute** n.8, v.2, p.347-365, 2002.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. Images of nature and society in amazonian ethnology. **Annu. Rev. Anthropol.**, n.25, p.70-200, 1996a.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio. **Mana**, n.4, v.1, p.23-47, 1996b.

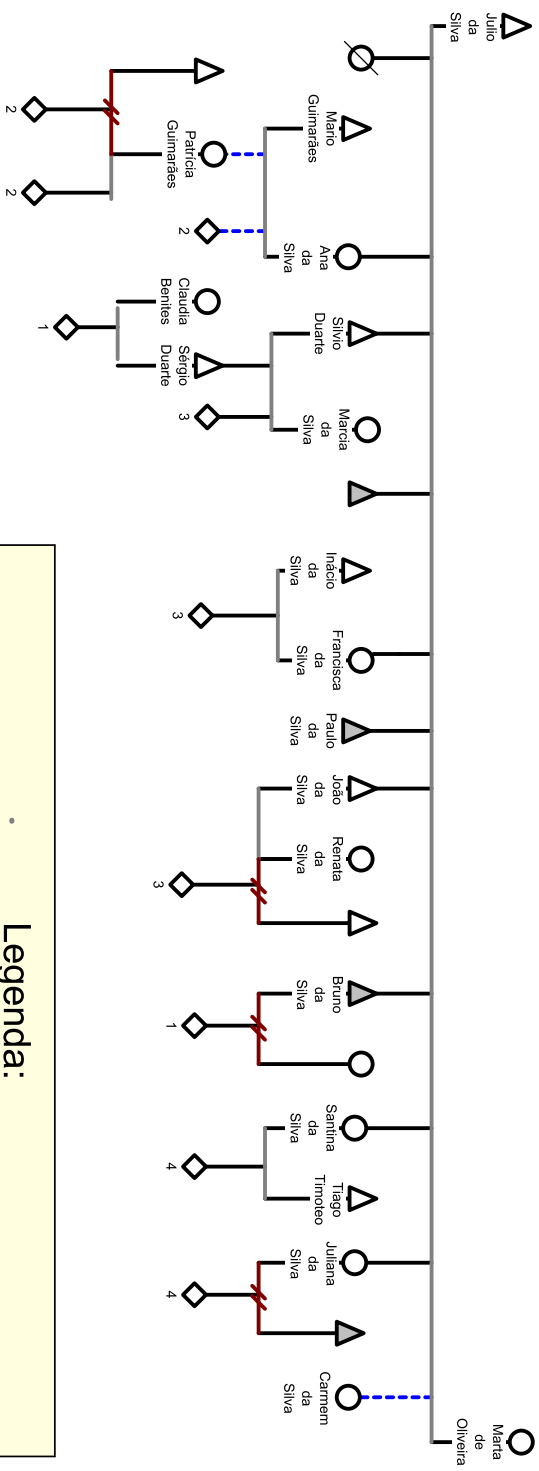
VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo B. **Araweté**: os deuses canibais. São Paulo: JZE-Anpocs, 1986.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo; CARNEIRO DA CUNHA, Manuela (orgs). **Amazônia**: etnologia e história indígena. São Paulo: NHII/USP-FAPESP, 1993.

WAGLEY, Charles. **Lágrimas de Boas-Vindas**: Os Índios Tapirapé do Brasil Central. Belo Horizonte: Itatiaia, 1988.

WAGNER, Roy. Figure-Ground Reversal Among the Barok. In: LINCOLN, Louise. (ed) **Assemblage of spirits**. Idea and image in New Ireland. New York e Minneapolis: Minneapolis Institute of Arts, 1987.

Gráfico 3 - Parentela de Julio da Silva e Marta de Oliveira



Legenda:

- mora em outra aldeia
- filha adotada
- afinização
- número de filhos - sexo indeterminado
- Falecimento

Gráfico 4 - Parentela de Alcindo Guimarães e Tereza Tibes

