

O BELO DISCRETO: A ESTÉTICA ALIMENTAR MBYÁ-GUARANI¹

MÁRTIN CÉSAR TEMPASS²
UFRGS

RESUMO: *Além do paladar, os demais sentidos também são acionados na preparação e consumo dos alimentos. A visão é fundamental neste processo, auxiliando o paladar na determinação do que é “gostoso”. Assim, também comemos com os olhos, pois além de um gosto bom a comida também precisa oferecer um visual agradável. Ocorre que cada cultura possui gostos específicos quanto à comida. Da mesma forma, cada cultura apresenta especificidades na apresentação visual de seus pratos. Esta estética singular, relacionada a outros domínios do pensamento, reflete a ordem social e cosmológica do grupo que a põe em prática. Assim sendo, pretende-se, através do método etnográfico, investigar as formas mais apreciadas de apresentação visual dos alimentos entre os Mbyá-Guarani, grupo indígena presente no sul do Brasil, bem como os sentidos que esta parcialidade étnica atribui à estética de seus alimentos.*

PALAVRAS-CHAVE: *alimentação; estética; Mbyá-Guarani; grupos indígenas.*

ABSTRACT: *Beyond the palate, excessively felt also the preparation and consumption of foods are set in motion in. The vision is basic in this process, assisting the palate in the determination of that he is "appetizing". Thus, also we eat with the eyes, therefore beyond a good taste the food also it needs to offer a pleasant appearance. It occurs that each culture possess specific tastes how much to the food. In the same way, each culture presents singularity in the visual presentation of its plates. This aesthetic specific, related to other instances of the thought, reflects the social and cosmological order of the group that puts it in practical. Thus being, it is intended, through the ethnografic method, to more investigate the appreciated forms of visual presentation of foods between the Mbyá-Guarani, present aboriginal group in the south of Brazil, as well as the directions that this ethnic partiality attributes to the aesthetic one of its foods.*

KEYWORDS: *feeding; aesthetic; Mbyá-Guarani; aboriginal groups.*

Adoro um bom sanduíche de queijo condimentado. Na verdade, gosto de comer qualquer coisa que seja colorida. Não acha que o queijo condimentado tem uma bonita cor? É tão alegre! Gosto também de pimenta vermelha, e gostava muito de maçãs-do-

¹ Trabalho apresentado no GT 45 (“Estéticas indígenas americanas”) da VII Reunião de Antropologia do Mercosul – Porto Alegre/RS/Brasil.

² Doutorando em Antropologia Social – UFRGS – bolsista CNPq – E-mail: potz_51@yahoo.com.br.

amor, mas não posso mais comê-las por causa dos dentes. Eu nunca tinha pensado que gosto de qualquer coisa vermelha (FLAGG, 1996, p. 52).

Em todas as partes do mundo, onde quer que existam agrupamentos humanos, as manifestações artísticas se fazem presente. Embora de formas bastante diversas, é possível afirmar que toda cultura produz arte (DIAS, 2005) e que a arte, de alguma forma, afeta todas as pessoas em todas as culturas, sendo considerada, na opinião de muitos antropólogos, um fator universal (VAN VELTHEM, 1994). Segundo Clifford Geertz (1997), todos os povos falam sobre a arte, mas, diferentemente do que ocorre entre nós ocidentais, “na maioria das vezes, porém, essas informações não são consideradas um discurso sobre arte, mas sim sobre alguma outra coisa – vida cotidiana, mitos, comércio, ou coisas semelhantes” (GEERTZ, 1997, p. 147).

Ocorre que em nossas sociedades “modernas ocidentais” as obras de arte atuais não possuem outra finalidade senão ela mesma (ARANHA e MARTINS, 1993). As sensações estéticas desta arte são desligadas do contexto, é a “arte pela arte” (VAN VELTHEM, 1994). Mas isso nem sempre foi assim, como afirmam Aranha e Martins (1993),

Na Grécia Antiga não havia a idéia do artista no sentido que hoje empregamos, uma vez que a arte estava integrada à vida. As obras de arte dessa época eram utensílios (vasos, ânforas, copos, templos, etc.) ou instrumentos educacionais. Assim, o artífice que os produzia era considerado um trabalhador manual, no mesmo nível do agricultor ou do ferramenteiro (ARANHA e MARTINS, 1993, p. 363).

Segundo estas mesmas autoras, uma das três funções da arte³ é a função “pragmática ou utilitária”, quando ela também pode ser utilizada para alcançar fins não-artísticos. Em outras palavras, a arte é usada apenas como um meio para se atingir outros objetivos. Assim, se a finalidade da arte for bem atendida, a obra é boa. Talvez tal noção se enquadre no que Clifford Geertz (1997) comenta sobre a arte

³ As outras duas funções elencadas pelas autoras são a naturalista e a formalista. A primeira “refere-se aos interesses pelo conteúdo da obra, ou seja, pelo que a obra retrata, em detrimento da sua forma ou modo de apresentação”. Já a segunda função “preocupa-se com a forma de apresentação da obra”, ocupando-se da arte enquanto tal (ARANHA e MARTINS, 1993, p. 351).

quatrocentista, que contemplava finalidades religiosas. Nas palavras do autor,

... a maior parte da pintura italiana do século XV era religiosa, não somente em seu tema, mas também nos fins que se destinavam a servir. Quadros tinham a função de tornar os seres humanos mais profundamente conscientes das dimensões espirituais da vida; eram um convite visual a reflexões sobre as verdades do cristianismo. Frente a uma imagem atraente da Anunciação, da Assunção da Virgem, da Adoração dos Reis Magos, da Exortação a São Pedro, ou da Paixão, o observador deveria complementá-la, refletindo sobre o seu próprio conhecimento do evento, ou sobre seu relacionamento pessoal com os mistérios que a pintura registrava (GEERTZ, 1997, p. 156-157).

Assim, mesmo no “moderno ocidente”, a “arte pela arte” é algo recente. No caso das sociedades indígenas, a arte não se separa “absolutamente das outras manifestações materiais e intelectuais da vida humana” (VIDAL, 2000, p. 17). A arte é um elemento que perpassa todas as esferas das sociedades indígenas, não estando em um domínio isolado e diferente dos demais (VAN VELTHEM, 1994; DIAS, 2005), posto que, como afirmou Geertz (1997), os povos primitivos “fundem os vários domínios de sua experiência em um todo gigantesco” (GEERTZ, 1997, p. 154). Segundo Lux Vidal e Aracy Lopes da Silva (1998), nas sociedades indígenas o “material” e o “artístico” não costumam ser separados. Entre os índios o “bonito” e o útil andam juntos, não existindo “bonitos” sem serventia. Além disso, a arte dos povos indígenas, tradicionalmente, “está relacionada ao mítico, ao simbólico, ao sistema de poder, ao terapêutico, permeando toda a vida social” (VIDAL e SILVA, 1998, p. 373-374). É em função disso que “o discurso antropológico sobre a arte não é portanto somente técnico, mas está orientado para se situar no contexto de outras expressões humanas, compartilhando de um modelo de experiência coletiva” (VAN VELTHEM, 1994, p. 84).

Como já mencionado, a arte pode ser considerada um elemento universal, embora cada cultura possua padrões específicos para determinar o que é e o que não é arte. O que os chineses categorizam como uma obra de arte pode não coincidir com o que os estadunidenses consideram ser artístico. Isso porque o processo de atribuir significados

aos objetos de arte é sempre local. A sensibilidade que define o que é artisticamente valorizado é uma formação coletiva. A experiência estética é aprendida, ou seja, cada indivíduo constrói o seu senso estético para apreciar a arte de acordo com a cultura em que está inserido⁴.

A participação no sistema particular que chamamos de arte só se torna possível através da participação no sistema geral de formas simbólicas que chamamos de cultura, pois o primeiro sistema nada mais é que um setor do segundo. Uma teoria da arte, portanto, é, ao mesmo tempo, uma teoria da cultura e não um empreendimento autônomo (GEERTZ, 1997, p. 156).

Assim, como assinalaram Boas, Mauss, Levi-Strauss, Turner e Geertz, se quisermos compreender o simbolismo da arte é indispensável que nos detenhamos em compreender concomitantemente a sociedade que a produziu (VIDAL e SILVA, 2000). Por outro lado, as manifestações artísticas podem ser uma importante fonte de informação sobre uma dada sociedade, posto que os objetos de arte “materializam uma forma de viver, e trazem um modelo específico de pensar para o mundo dos objetos, tornando-o visível” (GEERTZ, 1997, p. 150). Desta forma, expressões estéticas, como a pintura e ornamentações corporais, são “fontes de informações sobre as relações entre grupos, entre indivíduos, com o sobrenatural, com o meio ambiente [...] sobre status, processo, atitudes e comportamentos” (VIDAL e SILVA, 2000, p. 283).

Tradicionalmente, a estética costuma aparecer ligada à noção de beleza. Contudo, cada época e cultura têm o seu próprio padrão de beleza. No entanto, o “belo” não está nos objetos que apreciamos. Os objetos não são belos por si só. Os objetos são belos porque as condições de recepção do sujeito assim os definem (ARANHA e MARTINS, 1993). “A obra de arte, como todo artefato de comunicação

⁴ Mas tal relação entre as obras de arte (sua produção e apreciação) nem sempre é tão simples e direta. Uma exceção que é possível apontar é a preocupação de Karl Marx em entender como as artes produzidas na Grécia Antiga ainda hoje nos despertam atração e encantamento, mesmo com as profundas mudanças sofridas pela sociedade e pela cultura desde aquela época (NORONHA, 1999). Neste caso existe uma desconexão entre o contexto de produção da obra e o contexto de sua apreciação. Marx argumenta que esta atração se deve ao fato de que os gregos representam para nós a infância da humanidade e ainda continuam sendo uma norma e um modelo intangível (NORONHA, 1999). Talvez, isso possa ser explicado porque nos encantamos simplesmente pelas formas da arte, e não pelos seus conteúdos. É a “arte pela arte” que nos atrai, sem nos preocuparmos com o seu contexto.

humana, depende da interpretação do observador para existir como fenômeno cultural e sua história é a história das suas interpretações” (NORONHA, 1999, p. 70). A qualidade de uma obra depende dos atributos discricionários que o observador possui. Estes atributos não são inatos, mas gradualmente adquiridos através da experiência total de vida. Assim sendo, artista e público devem compartilhar dos mesmos atributos, tendo vivenciado semelhantes experiências. Como afirma Geertz, “a arte e os instrumentos para entendê-la são feitos na mesma fábrica” (GEERTZ, 1997, p. 178). Centrando o gosto pela arte na experiência de cada indivíduo entendemos a razão do ditado “gosto não se discute”. *De gustibus non disputandum est!*

Qualquer coisa ou acontecimento pode ser objeto de juízos estéticos. Contudo, algumas coisas e acontecimentos, já na sua produção, possuem a intenção de serem belos (NORONHA, 1999). Quando as coisas ou acontecimentos agradam os nossos sentidos é porque são belas. Os objetos de arte são produzidos com o intuito de agradar aos sentidos humanos. Nessa direção, a culinária pode ser considerada uma arte⁵ (TEMPASS, 2005b). Ela visa despertar sensações agradáveis ao nosso paladar e olfato, tanto quanto um quadro produz à nossa visão ou uma música à nossa audição. E a culinária desperta sensações tão fortes que Mintz (2001) classifica o ato de comer como um dos maiores prazeres do ser humano. Wagner (1966) vai ainda mais longe, afirmando que o impulso de comer é mais forte que o impulso sexual⁶.

Como já assinalou Fischler (1995), não são apenas o paladar e o olfato que contribuem para a apreciação dos alimentos. Embora com diferentes intensidades, os nossos cinco sentidos contribuem para tanto. Como as contribuições do paladar e do olfato são bastante evidentes, julgo não ser necessário qualquer comentário. A audição – talvez o sentido menos acionado – nos auxilia na preparação dos

⁵ A culinária, como a arte em geral, está fortemente relacionada com a cultura, determinando o que pode ou não ser cozido/comido, quando, onde e por quem. Também, para se apreciar a arte culinária, é preciso que o artista (cozinheiro) e o seu público (degustadores) estejam em uma mesma sintonia cultural. Isso porque “preparar o alimento implica vivências, memórias, visões de mundo, crenças, valores, maneiras e estilos de viver” (TEMPASS, 2005b, p. 90).

⁶ Em muitas sociedades é possível perceber uma co-relação de sentidos entre o ato alimentar e o ato sexual. Muitas destas empregam o mesmo termo para designar ambos os atos (FISCHLER, 1995; DAMATTA, 1984; LÉVI-STRAUSS, 1989). Conforme Josué de Castro (1957) a “fome” e o “sexo” eram dois assuntos tabu em nossa civilização, sendo classificados como instintos primários.

alimentos, por exemplo no ruído de uma cocção, ou no próprio ato de comer quando, por exemplo, indicam que um alimento é crocante. Com o tato, além de levarmos o alimento a boca, identificamos a densidade dos alimentos, se está duro ou mole, se está quente ou frio, se está seco ou molhado, etc. O que muitas vezes não nos damos conta é que o tato não se localiza apenas em nossas mãos, ele também está presente em nossa boca. Quando mastigamos um alimento o sentido do tato está atuando, sendo muito importante para uma boa apreciação da comida.

Contudo, o sentido que mais nos interessa para as pretensões deste artigo é a visão. Não é à toa que dizem por aí que “comemos com os olhos”. Ocorre que, juntamente com o sabor, uma comida deve ser visualmente bem apresentada. Não servimos tudo de qualquer jeito, mas sim de uma maneira que torne a comida esteticamente atraente. Quantas e quantas vezes damos umas “enfeitadas” em nossos pratos? Quantas vezes não ficamos frustrados quando a comida não fica igual à foto da receita? Mas isso não se limita à comida em si, estende-se também para os utensílios culinários. As comidas precisam ser servidas em recipientes esteticamente adequados. Talheres, copos, guardanapos, pratos, etc., são escolhidos e empregados com finalidades estéticas. Gastamos fortunas comprando panelas bonitas, ou horas areando as panelas velhas. Dependendo da ocasião, até a luz do ambiente é acionada para auxiliar na estética. De certa forma, em 1937, Gilberto Freyre já se preocupava com a apresentação visual dos alimentos, catalogando formas de bolos e de alfenins, bem como os tipos tradicionais de enfeites nos papéis de bolos (FREYRE, 1997).

Além da beleza dos utensílios e da comida propriamente dita existe a organização do espaço. É preciso dispor alimentos, utensílios e pessoas de uma forma que proporcione um visual agradável. Comida, utensílios e pessoas, bem como a sua disposição, precisam estar de acordo com a ocasião. Quanto mais especial for a ocasião, maiores serão os cuidados com a estética. A quantidade também é importante nestas situações, pois percebe-se que quanto mais farta for a mesa (de comidas, utensílios e pessoas) mais bonita ela será considerada. De forma bem resumida, pretendi mostrar como os cuidados visuais estão presentes em nossa sociedade. Ao observarmos a organização visual das refeições podemos captar importantes informações sobre a

sociedade que as efetua, posto que este visual contém atos simbólicos que refletem a própria sociedade. Como bem demonstrou Leach (1996), a observação de uma família se alimentando permite-nos deduzir a posição de cada indivíduo nas relações sociais, seja pelo seu comportamento, seja pela sua localização a mesa.

O ato alimentar⁷ é uma característica dos seres vivos, porém o ato culinário é próprio da espécie humana. Todas as sociedades desenvolveram formas de preparações para os seus alimentos, o que torna possível afirmarmos que a cozinha é um elemento universal⁸. Contudo, cada cultura prepara os seus alimentos de maneiras distintas. Culturas diferentes, cozinhas diferentes (LÉVI-STRAUSS, 1979). Se todas as culturas desenvolveram formas de preparar suas comidas, arrisco afirmar que todas as culturas também desenvolveram formas de apresentação estética de seus alimentos, possuindo cada uma delas características específicas. Culturas diferentes, apresentações visuais diferentes. Desta forma, pretendo daqui em diante analisar as especificidades da apresentação visual dos atos alimentares dos Mbyá-Guarani relacionando-as com a ordem social e cosmológica e com a identidade étnica deste grupo.

Venho pesquisando a alimentação Mbyá-Guarani desde o ano de 2004, em função de minha dissertação de mestrado (TEMPASS, 2005a). Os Mbyá-Guarani são uma das parcialidades étnicas dos grupos Guarani⁹, da família lingüística Tupi-Guarani (MONTSERRAT, 1994). Eles moram em aldeias esparsamente distribuídas no leste do Paraguai, no nordeste da Argentina, no Uruguai¹⁰ e no Brasil. Neste último país, os Mbyá-Guarani residem no interior dos estados da região Sul e o litoral,

⁷ Em termos antropológicos, alimento e comida são coisas diferentes. O primeiro diz respeito apenas à função nutricional, enquanto que o segundo, além da nutrição, apresenta também aspectos simbólicos. Segundo Roberto DaMatta, “toda a substância nutritiva é alimento, mas nem todo alimento é comida” (DAMATTA, 1987, p. 22). Assim, os humanos além de se alimentarem também comem, enquanto os animais apenas se alimentam.

⁸ Lévi-Strauss (1979) ao classificar o cru e o cozido em extremos opostos associa o primeiro à esfera da natureza, enquanto que o segundo se situa na esfera da cultura. A culinária, ao transformar os alimentos, opera a passagem entre a natureza e a cultura.

⁹ As outras duas parcialidades étnicas dos Guarani presentes no Brasil são os Kayová e os Nandevá. Os primeiros também são chamados de Paĩ Tavyterã, e os segundos também são conhecidos por Xiripa ou Avá-Xiripa. Esta categorização em diferentes parcialidades étnicas ocorre em função de diferenças de dialeto, de costumes e de práticas rituais (LADEIRA e MATTA, 2004).

¹⁰ Informações recentes dão conta de que atualmente não existem mais aldeias Mbyá-Guarani no Uruguai (ASSIS, 2006a).

do Rio Grande do Sul até o Espírito Santo¹¹ (VIETTA, 1992; LADEIRA e MATTA, 2004; ASSIS, 2006a). A população Mbyá-Guarani no Brasil, segundo uma estimativa de 2004, é de cerca de sete mil indivíduos (LADEIRA e MATTA, 2004).

O trabalho etnográfico para o presente artigo foi realizado principalmente nas aldeias de Itapuã (*Pindó Mirim*), município de Viamão, e Petim (*Araçaté*), município de Guaíba, embora também me utilizei de alguns poucos dados obtidos em vistas as aldeias do Ñacapetum (município de São Miguel das Missões), Lomba do Pinheiro (município de Porto Alegre), Estiva e Cantagalo (ambas no município de Viamão). Todas as aldeias ficam no estado brasileiro do Rio Grande do Sul. Mas os dados obtidos podem ser generalizados para a totalidade dos Mbyá-Guarani, posto que uma das características desta parcialidade étnica é sua intensa mobilidade entre as aldeias. Dificilmente um Mbyá-Guarani passa mais do que cinco anos morando em uma mesma aldeia. O comum é mudar freqüentemente. Eles também costumam visitar seguidamente seus parentes e amigos que moram em outras aldeias em função de casamentos, mortes, atritos políticos e funções religiosas (IKUTA, 2002). Assim, esta constante mobilidade confere uma unicidade entre todas as aldeias.

Contudo, antes de analisar a estética alimentar dos Mbyá-Guarani é preciso, de forma bastante resumida, tecer alguns comentários sobre a alimentação tradicional deste grupo. O objetivo de todo Mbyá-Guarani é habitar a Terra Sem Mal, assemelhando-se às suas divindades (P. CLASTRES, 1990). Neste mundo os Mbyá-Guarani estão apenas passando por uma espécie de prova, que os qualificará – ou não – para atingir a Terra Sem Mal (CADOGAN, 1997). Pode-se dizer que a Terra Sem Mal é como um paraíso, onde os Mbyá-Guarani passarão a eternidade gozando de perpétua juventude, vivendo na abundância e sem a necessidade de realizar nenhum esforço (H. CLASTRES, 1978). A Terra Sem Mal pode ser alcançada ainda em vida, sem ter que passar pela prova da morte. Para isso é preciso atingir o *aguyje*, que é o estado de totalidade acabada, a perfeição, a maturidade, a plenitude do desenvolvimento de todo o ser (CADOGAN, 1997).

¹¹ Ladeira e Matta (2004) assinalam a existência de algumas famílias Mbyá-Guarani dispersas também nos estados brasileiros de Tocantins e Pará. No litoral brasileiro, entre os estados do Rio Grande do Sul e Espírito Santo, existem cinquenta e cinco aldeias.

Uma série complexa de regras precisam ser respeitadas para que se atinja o *aguyje*, dentre elas as mais elementares são as regras alimentares. Estas regras têm a finalidade de tornar o corpo leve e limpo para que os Mbyá-Guarani possam “ascender” até a Terra Sem Mal. O consumo de alimentos que não são originários de sua cultura (como as comidas dos *juruá*/ “brancos”) deve ser evitada, principalmente produtos como o sal, o açúcar branco, óleos vegetais, café, carne de gado e produtos industrializados. Cigarros e bebidas alcoólicas dos *juruá*/brancos também não devem ser consumidos. Assim, numa primeira dicotomização, todos os alimentos “de fora” do seu sistema são prejudiciais, enquanto que “os de dentro” são recomendados (TEMPASS, 2005a). Isso evidencia um forte atrelamento entre a alimentação tradicional dos Mbyá-Guarani com o seu sistema xamânico-cosmológico. Foi *Ñanderú* (principal divindade Mbyá-Guarani) quem criou todas as plantas¹² e animais para que eles se alimentassem. Desta forma, comer os alimentos tradicionais significa alimentar-se com a criação divina. Cada animal ou planta tem sua “alma” com uma história mítica e uma posição precisa na cosmologia (FERREIRA, 2001; IKUTA, 2002), fazendo com que para a obtenção dos alimentos (horticultura, caça, pesca ou coleta) seja necessária a realização de inúmeros ritos, solicitando aos deuses a concessão dos alimentos.

Apesar de o consumo dos alimentos tradicionais ser altamente recomendado, alguns são mais propícios que outros para se atingir o *aguyje*. Em outras palavras, os alimentos tradicionais formam seres perfeitos, mas dentre estes alimentos uns são mais eficientes que outros (TEMPASS, 2005a). Assim, em uma segunda dicotomização, os Mbyá-Guarani classificam os seus alimentos tradicionais em duas categorias: os alimentos do sangue e da carne (espécies animais) e os alimentos do esqueleto (espécies vegetais)¹³. Os alimentos do esqueleto (vegetais) são os mais indicados para o *aguyje*, para a perfeição do ser, pois tornam o corpo leve e limpo. Já os alimentos do sangue e da carne

¹² Os Mbyá-Guarani conservam uma série de espécies cultivadas secularmente que, na visão deles, só “eles” têm. Estas espécies representam um orgulho étnico para este grupo, em primeiro lugar porque têm origens divinas, em segundo lugar porque são exclusivas, e em terceiro lugar porque são, em suas categorias, “as mais doces do mundo” (TEMPASS, 2005a).

¹³ Os peixes constituem uma categoria à parte. Os Mbyá-Guarani não consideram os peixes como animais. O seu consumo é altamente recomendado, tendo efeitos semelhantes aos alimentos vegetais (TEMPASS, 2005a).

(animais) precisam ser consumidos com moderação, pois dão peso ao corpo¹⁴ (FERREIRA, 2001, H. CLASTRES, 1978, TEMPASS, 2005a).

Acontece que as atuais aldeias ocupadas pelos Mbyá-Guarani encontram-se desprovidas de recursos ambientais, sem terra propícia para a horticultura (tanto em qualidade quanto em quantidade) sem rios e/ou lagos para a pesca e sem matas para a caça e a coleta. Isso tem dificultado muito a obtenção dos alimentos tradicionais, forçando os Mbyá-Guarani a consumirem uma grande quantidade de alimentos dos *juruá*/brancos. Esse fato tem preocupado bastante os Mbyá-Guarani, principalmente no que tange os aspectos cosmológicos de sua alimentação. Contudo, mesmo valendo-se de ingredientes externos, a especificidade de sua alimentação é mantida através do “jeito” Mbyá-Guarani de cozinhar (TEMPASS, 2006a).

Entrando nas questões estéticas, como já mencionado anteriormente, o alimento tradicional dos Mbyá-Guarani é considerado “bom”, enquanto que o que vem de fora é considerado “ruim”, prejudicial. Em termos estéticos, percebe-se que os Mbyá-Guarani classificam todo o alimento tradicional (falando da comida propriamente dita) como “bonito”, enquanto que os outros não são bonitos. Como já mencionado acima, beleza e utilidade andam juntas nas sociedades indígenas. Para a finalidade de alcançar a Terra Sem Mal, a comida útil é a tradicional, não a dos *juruá*. Isso remete a uma noção de Santo Tomás de Aquino, que afirmava que a beleza é o bem (ARANHA e MARTINS, 1993). Como poderia ser considerada “feia” uma comida que lhes foi criada pelos deuses? Como poderia ser “feia” uma comida “cosmologicamente correta”? Lux Vidal e Aracy Lopes da Silva, falando de comunidades indígenas em geral, afirmam que,

O que é bonito é bom porque foi feito segundo as regras da cultura. Uma pintura facial é bonita quando reflete o estilo específico do grupo, o desenho certo

¹⁴ Um corpo perfeito, indiretamente, significa uma alma perfeita. A alma dos Mbyá-Guarani é dividida em duas porções distintas: uma divina e outra telúrica. Para se alcançar o *aguyje* eles precisam, gradualmente, ir diminuindo a porção telúrica e aumentando a porção divina de sua alma. Quando a alma telúrica desaparecer e alma divina ocupar a totalidade do ser, a perfeição será alcançada, será atingido o estado de *aguyje* (FERREIRA, 2001). A observação das regras alimentares também é de suma importância para isso, pois a alma perfeita necessita de um corpo perfeito. Ocorre que a porção divina da alma Mbyá-Guarani se encontra em seus ossos, enquanto que a porção telúrica da alma reside em sua carne e sangue. Desta forma, diminuindo a porção de carne e sangue dos seus corpos eles estarão retirando o espaço da alma telúrica. Em suma, entre os Mbyá-Guarani, quanto mais magro, melhor (TEMPASS, 2005a).

usado pela pessoa certa, e que permite identificar essa pessoa como pertencendo a este grupo, participando de uma maneira integral da vida em sociedade. [...] Assim também um cesto só é bonito quando for bom, ou seja, útil. Para começar, ele precisa ser feito dentro dos moldes estabelecidos pela sociedade, tanto em termos técnicos quanto estéticos. Ele tem que seguir o estilo usado pelos antepassados para este tipo de objeto. Isto indica que a tradição é referência importante na avaliação da beleza de um objeto. [...] Os índios não costumam separar o corpo da mente, como não separam arte e estética do moralmente correto: bonito é aquilo que faz bem, que é bom para cada pessoa em particular e para o grupo como um todo (VIDAL e SILVA, 1998, p. 374-375).

A comida tradicional Mbyá-Guarani, além de boa para comer e para alcançar a Terra Sem Mal, é visualmente bonita. De geração em geração a comida é preparada da mesma forma, forma essa que foi aprendida dos deuses. Como assinalou Assis (2006b) falando sobre o artesanato e os objetos rituais, entre os Mbyá-Guarani não existe a noção de criação, mas sim de reprodução. Eles reproduzem as criações divinas. Nas palavras da autora, “qualquer dos objetos é resultado de uma imitação de um modelo divino e, portanto, faz parte do gosto estético que não haja qualquer inovação em termos de forma ou motivo decorativo. [...] O objeto não é criação, mas imitação” (ASSIS, 2006b, p. 12). O mesmo vale para a comida. A apresentação visual dos alimentos tradicionais é feita nos modelos produzidos pelas divindades. Estes modelos são bastante simples, tratando-se da comida propriamente dita, sem arranjos ou enfeites. Nada que chame a atenção, com a intenção de serem discretas. A beleza está justamente na discrição. As comidas são bonitas por si só. Voltarei a este ponto mais adiante, após discorrer sobre os demais componentes visuais das refeições Mbyá-Guarani.

Na primeira vez que estive em uma aldeia Mbyá-Guarani fiquei impressionado com a forma de cozinhar deles. Uma fogueira no pátio, alimentos, panelas e demais utensílios espalhados pelo chão, diretamente sobre a terra, animais domésticos rondando e o ambiente (o pátio) completamente tomado pela fumaça. Primeiramente isso pareceu-me o “caos”, mas, realizando outras visitas às aldeias, percebi

que esse “caos” possui uma perfeita lógica, um jeito de ser, desejado pelos Mbyá-Guarani. Esse ambiente é assim em função de um gosto estético que lhes é próprio. A fogueira, para começar, não é qualquer fogueira. Existem fogueiras bonitas e fogueiras feias. As fogueiras bonitas para se cozinhar são compostas por dois troncos de madeira entre 20 e 30 cm de diâmetro, ligeiramente aproximados de forma que se possa fazer repousar as panelas sobre eles. Outros pedaços de lenha, entre 5 e 10 cm de diâmetro e com mais de um metro de comprimento, são dispostos no entorno com uma das extremidades no fogo¹⁵. Lenhas curtas ou gravetos, embora usados para acender o fogo, não causam um efeito visualmente agradável.

É ao redor da fogueira que ocorrem as principais atividades femininas e onde se reúne a família para fazer as refeições e receber as visitas. Logo nas primeiras horas da manhã os Mbyá-Guarani se reúnem em torno da fogueira para tomar chimarrão e conversar sobre o que sonharam durante a noite. Todos conversam enquanto as mulheres preparam, ali mesmo, a primeira refeição do dia. Sempre que possível este “café-da-manhã” é tomado em grandes grupos: pessoas de várias casas, vizinhos e/ou parentes se reúnem em uma única casa. Ocorre um revezamento das casas que oferecem o “café”. Se para nós ocidentais é bonito uma mesa cheia de gente, para os Mbyá-Guarani, que não se valem de mesas, é bonito ter muitas pessoas reunidas em torno da fogueira.

Os Mbyá-Guarani guardam os seus utensílios culinários em sacos de tecido ou de plásticos, normalmente pendurados nas vigas das casas ou em pregos fixados nas paredes. Objetos maiores, como grandes panelas, ficam simplesmente alocados no chão de suas casas. Eles não se valem de nenhuma espécie de “armário”. Quando estão em uso os utensílios ficam espalhados em torno da fogueira, diretamente na terra. No entanto, muitas famílias erguem no pátio ou junto às paredes de

¹⁵ Tradicionalmente os Mbyá-Guarani obtinham o fogo através de um aparelho ígneo bastante simples, consistindo de dois pedaços de *cipó*, um fino e comprido e o outro mais grosso e com uma cavidade no centro. O fogo era produzido a partir da fricção da ponta do pedaço mais fino na cavidade do pedaço maior, com movimentos circulares. O fogo obtido através deste aparelho é o próprio *Ñanderú* (principal divindade). Isso significa que a própria divindade cozinha os alimentos dos Mbyá-Guarani, divindade que também criou os alimentos para eles. O fogo *Ñanderú* precisa ser constantemente alimentado, para que não se apague. Até nos casos de mudança de aldeia eles levavam um tição junto com eles para não deixar apagar o fogo. Para que não precisem ficar cuidando do fogo, atualmente os Mbyá-Guarani utilizam-se de fósforos e isqueiros (TEMPASS, 2005a).

suas casas pequenas estruturas de taquara ou ripas de madeira que se assemelham a uma prateleira. Nesta estrutura, chamada de *choraró*, podem ser depositados os alimentos e os utensílios culinários, quando em uso, para evitar que fiquem ao alcance dos animais domésticos. O *choraró*, que não tem nenhuma decoração, faz parte da estética do ambiente, funcionando também como um escorredor de louça.

Depois da cocção dos alimentos as panelas são retiradas do fogo, mas permanecem ao lado da fogueira até o final das refeições. As panelas (*japepó*) eram, tradicionalmente, feitas de barro. Elas podiam ser decoradas com motivos simples, geralmente apenas detalhes “corrugados” no barro e/ou grafismos pintados em uma única cor. Mesmo decoradas, possuíam a intenção de ser discretas. As panelas, que tinham uma grande durabilidade, possuíam formas redondas perfeitas, que indicavam a habilidade do oleiro. Informações da aldeia de Itapuã dão conta de que os Mbyá-Guarani confeccionavam também chaleiras de barro (*ytakuguã*) com as mesmas características estéticas das panelas. Atualmente eles não confeccionam mais as panelas de barro, utilizando-se das panelas dos *juruá*/brancos. Embora nem todos possuam panelas de ferro, estas são muito admiradas porque se parecem mais com as panelas tradicionais e possuem efeitos culinários semelhantes.

Para moer grãos os Mbyá-Guarani valem-se de pilões de madeira (*angu'á*), ainda largamente utilizados, sem nenhum tipo de decoração. Do mesmo modo, peneiras de tiras de taquara são confeccionadas sem nenhum tipo de decoração. As facas só são utilizadas por quem prepara a comida. As mulheres, quando servem os seus maridos e filhos, já entregam tudo cortado em pedaços bem pequenos, dispensando o uso da faca para os comensais¹⁶. Antigamente as facas eram feitas lascando-se pedaços de taquara. Essas facas, de pouquíssima durabilidade, também não possuíam nenhum tipo de decoração.

¹⁶ Segundo Norbert Elias (1990), em muitas sociedades a faca é considerada um símbolo ameaçador, que deve ter seu uso limitado o máximo possível. Escreve o autor: “Não podemos evitar comparar a direção dessa curva de civilização com o costume há muito praticado na China. Neste país, como se sabe, a faca desapareceu há muitos séculos como utensílio de mesa. Para muitos chineses, é inteiramente incivil a maneira como os europeus comem. ‘Os europeus são bárbaros’, dizem eles, ‘eles comem com espadas’. Podemos supor que este costume está ligado ao fato de que desde há muito tempo a classe alta, que criava os modelos na China, não foi guerreira, mas uma classe pacífica em altíssimo grau, uma sociedade de funcionários públicos eruditos” (ELIAS, 1990, p. 132).

Para levarem a comida até a boca os Mbyá-Guarani valem-se das mãos, de colheres e de garfos. Tudo o que pode ser levado a boca com a mão é feito sem o auxílio de talheres. Para as outras comidas são utilizados garfos e colheres, com um imenso predomínio das colheres. Isso porque, entre os Mbyá-Guarani tudo o que pode ser comido com o auxílio dos garfos também pode ser comido com as colheres, mas, ao contrário, nem tudo o que pode ser comido com as colheres pode ser comido com os garfos, como os caldos, por exemplo. Assim, as colheres predominam sobre os demais talheres. Tradicionalmente as colheres (*hy'acuxa*) eram feitas a partir de porongos (*hy'akuá*), lascados e com as imperfeições desbastadas. Com um porongo era possível fazer diversas colheres. As colheres também não possuíam nenhum tipo de decoração¹⁷.

A partir dos porongos também eram produzidos pratos (*hy'â*), copos (*hy'á ñ*) e cuias (*ka'yguá*). Apesar de não ter um uso cotidiano como antigamente, estes ainda são produzidos para tomar o chimarrão, o *caguyje* (bebida ritual produzida com milho) e também, embora em quantidade reduzida, para comercializar como artesanato. Pratos e copos são feitos com a parte inferior do porongo, tendo formas semelhantes, porém com dimensões diferentes. As cuias são produzidas a partir da parte superior do porongo. É comum ver fragmentos de porongos pelo chão das aldeias, o que evidencia que ainda são produzidos tais utensílios, principalmente para uso ritual. Inclusive, em Itapuã os moradores estão plantando pés de porongo ao lado de suas casas. Quanto mais perfeitas as formas arredondadas dos porongos, mais bonitos serão os pratos, copos e cuias. Estes utensílios podem ser decorados, embora comumente eles os utilizem sem qualquer decoração. Segundo um dos meus interlocutores Mbyá-Guarani, qualquer grafismo desse grupo pode ser representado sobre os porongos¹⁸. Os grafismos dos Mbyá-Guarani evidenciam “os domínios da natureza e da sobre-natureza, através da representação de seres primevos: deuses, animais, vegetais e demais elementos do cosmos, com a exclusão da figura humana” (SILVA, 2004, p. 19). Os grafismos,

¹⁷ Antigamente os Mbyá-Guarani não produziam nenhum tipo de garfo. Quando precisavam espetar alguma coisa se valiam de um graveto que, dependendo, podia ter sua ponta afinada.

¹⁸ Não terei a oportunidade de exemplificar estes grafismos neste texto, mas a totalidade dos grafismos empregados pelos Mbyá-Guarani, bem como os seus significados, pode ser consultada em Silva (2004).

relacionados com a sua cosmologia, são constituídos por arranjos de linhas retas, gravados com ferro quente diretamente sobre os porongos¹⁹.

Antigamente os grafismos eram produzidos com uma tintura vegetal, mas depois do contato com o branco os Mbyá-Guarani passaram a fazer grafismos pirogravados. Uma mínima parte do utensílio é coberta pelos grafismos, predominando sempre a cor natural do porongo. A maioria dos objetos dos Mbyá-Guarani possuem uma ou duas cores. Quando possuem apenas uma cor, esta é da própria matéria prima, do porongo ou da cerâmica, por exemplo. Quando os objetos são compostos de duas cores, uma delas é a cor do material e a outra é a cor do grafismo. Para os Mbyá-Guarani algo é “colorido” quando ele possui três ou mais cores. Quando um objeto possui duas cores, independente de quais sejam, ele não é “colorido”. Assim, podemos afirmar que o “colorido” não existe na tradição material Mbyá-Guarani. Desta forma, percebemos que os utensílios culinários dos Mbyá-Guarani, mesmo quando decorados, tendem a ser muito discretos. A análise do mito de criação dos cestos (*ajaká*), apresentada por Valéria Soares de Assis (2006a), ajuda a compreender esta discricção visual dos Mbyá-Guarani, bem como as suas motivações cosmológicas.

No passado os cestos eram utilizados para o transporte e armazenamento dos alimentos. Segundo o mito,

Ñanderu, em um passado mítico, decidiu fazer um **ajaka**/cesto para ser produzido e usado pelos Mbyá. Ao fazê-lo aplicou-lhe desenhos na trama do trançado com motivos bem simples. **Charía**, outra divindade – mas esta de caráter burlesco e atrapalhado – ao ver o que **Ñanderu** havia feito, tentou imita-lo. Contudo, **Charía** fez uma **ajaka** com motivos bem mais elaborados, associados a desenhos da pele e da aparência de animais. **Charía** ficou muito feliz com o que fez. Entretanto, **Ñanderu**, ao saber que havia sido imitado e que a imitação era muito diferente do que havia feito, ficou furioso e neste acesso de fúria lançou

¹⁹ Antigamente os grafismos também continham círculos e/ou linhas curvas, empregados na pintura cerâmica. Porém, “como a tradição de pintura cerâmica perdeu sua praticidade há muito tempo, juntamente com o abandono de sua confecção, a maioria dos Mbyá e Nhandeva não mais tem recordação dos grafismos curvos ...” (SILVA, 2004, p. 31). Sobre os porongos é tecnicamente possível empregar grafismos “curvos”, mas meus interlocutores afirmam que isso não é de sua tradição. Alguns grafismos “curvos”, mais elaborados, são empregados nos porongos quando se trata de produção de artesanato para a comercialização, para agradar os clientes. Voltarei a isso mais adiante.

um raio no **jeguaka**/adorno de cabeça de **Charía**. Ele correu para espantar o fogo que destruíra seu **jeguaka** e enquanto corria as cinzas que saíam das chamas transformaram-se em insetos que picam e incomodam os homens (ASSIS, 2006b, p. 10-11, grifos da autora).

Assim, os Mbyá-Guarani herdaram de Ñanderú e Charía todas as formas de decoração dos cestos. Como já foi mencionado, tudo é uma reprodução da criação divina. Ñanderú criou decorações simples, diacrônicas, e é desta forma que os Mbyá-Guarani produzem os seus cestos até hoje. Ser Mbyá-Guarani é seguir os ensinamentos de Ñanderu, ser Mbyá-Guarani é produzir cestos discretos. E isso é belo. O divino sempre é belo.

Todavia, os Mbyá-Guarani produzem os seus artesanatos para a comercialização empregando diversas cores, de forma bastante chamativa e exuberante. Eles procedem assim porque entendem que os *juruá*/brancos, seus clientes, gostam mais das coisas coloridas, facilitando a comercialização. Na visão deles isso não tem nenhum problema, pois os cestos não são para uso deles, eles não ficarão nas aldeias, serão postos para fora de sua cultura. Nas palavras de Assis, “a relação com estes objetos é a de que eles são exuberantes, mas por uma escolha consciente, não servem aos Mbyá e, portanto devem ser dirigidos para fora” (ASSIS, 2006a, p. 214). “O que é excessivo, acumulativo, exuberante, é para o outro. Para si, se opta pelo que é simples e considerado essencial” (ASSIS, 2006b, p. 10).

Esse gosto pela discrição, sobriedade, moderação, simplicidade visual dos Mbyá-Guarani segue uma intenção consciente de restringir a percepção visual, senão evitá-la. Ocorre que os sentidos táteis, auditivos e olfativos são privilegiados pela sua capacidade de comunicação com o sobrenatural. A visão, além de não comunicar com o sobrenatural, pode atrapalhar esta comunicação²⁰ (ASSIS, 2006a). Para

²⁰ Seeger (1980), que percebeu algo semelhante entre os Suyá, comenta que: “entre os suyá, a visão é antitética à audição e à moral. Poderia existir algum tipo de oposição entre visão e virtude social? No ocidente existe uma tradição de que um indivíduo, para se tornar realmente alguém que conhece as coisas, deve ser cego. O profeta Tirésias, Édipo, a tradição de Homero cego (seja verdadeira ou não), e a figura da justiça com os olhos vendados são somente alguns exemplos onde o verdadeiro vidente deve ser alguém que fisicamente não pode ver. Acrescenta-se a isso a crença bastante difundida no “mau-olhado”. Diz-se que indivíduos de má índole não têm “olhar firme” e as pessoas geralmente desviam o olhar quando estão mentindo. Os olhos podem trazer informações à mente que não sejam classificáveis dentro das categorias estabelecidas da cultura. É o fato de ver um fantasma (um “morto” que é “vivo”) que produz medo. É o fato de ver o impossível realizado num “milagre” que produz a conversão nos

os Mbyá-Guarani, estimular um sentido significa desestimular os outros. O que chama a atenção visualmente retira a atenção do que é auditivo, olfativo ou tátil. Desta forma, de acordo com a sua cosmologia, nada visualmente “berrante” é produzido. E quanto mais simples, mais belo. Isso é interessante, pois, se para nós o que é belo chama a nossa atenção, entre os Mbyá-Guarani o que é belo não pode chamar a atenção. Uma coisa é bela justamente por não chamar a atenção.

No entanto fazem-se necessárias ainda algumas considerações sobre o contexto de intensas relações interétnicas e suas implicações para a estética alimentar Mbyá-Guarani. Em outra oportunidade (TEMPASS, 2006b) analisei a estratégias dos Mbyá-Guarani frente à sociedade envolvente no que diz respeito ao seu sistema xamânico-cosmológico. Neste trabalho percebi que o posicionamento desta parcialidade étnica era uma síntese de ocultação, simulacro e explicitação, apesar da aparente contraditoriedade. Em suma, os Mbyá-Guarani procuram manter em segredo as suas práticas xamânico-cosmológicas com o intuito de proteger o seu sistema cultural frente aos brancos, afirmando que o seu sistema xamânico-cosmológico não diz respeito a mais ninguém, somente a eles. Também os Mbyá-Guarani, visando não entrar em conflito com os *juruá*/brancos, acabam por receber bem qualquer representante de religiões da sociedade envolvente, “fazendo de conta” que ouvem, respeitam e seguem os seus ensinamentos, ao mesmo tempo que “fazem de conta” que abandonaram as suas práticas xamânicas. Por fim, no intuito de afirmar a sua identidade étnica frente aos demais grupos, acabam por acionar alguns traços do seu sistema xamânico-cosmológico como sinais diacríticos, explicitando através deles a sua etnicidade (TEMPASS, 2006b). Esse misto de ocultação, simulacro e explicitação também percebi no que diz respeito às suas práticas alimentares, especialmente preocupados no que os *juruá* “vêm” da sua comida.

É comum que em teses, dissertações e até artigos, pesquisadores que trabalham com os Mbyá-Guarani, logo nas primeiras páginas, manifestem a sua dificuldade na realização do trabalho porque estes indígenas mantêm em segredo os aspectos mais importantes da sua

presentes, enquanto aqueles que ouvem falar do fato freqüentemente nele não acreditam” (SEEGER, 1980, p. 56-57).

cultura. Eu mesmo fiz isso em todos os meus trabalhos até agora. E isso de fato ocorre, principalmente no que tange ao seu sistema xamânico-cosmológico. A manutenção desses segredos, a grosso modo, é bastante respeitada pelos pesquisadores, que interpretam o fato como uma forma que os Mbyá-Guarani encontram para preservar o seu sistema cultural. Efetivamente, os Mbyá-Guarani, no passado e no presente, vem sofrendo muito com intromissões por parte da sociedade envolvente e visam evitar qualquer contato desnecessário com esta sociedade e com os demais grupos étnicos. Em função de contatos mal sucedidos, eles vêem os “outros” como inimigos em potencial. E como “gato escaldado tem medo de água fria”, quando os contatos não podem ser evitados (alguns até são desejados) eles procuram proteger a sua cultura, mantendo-a em segredo.

A alimentação Mbyá-Guarani, fortemente entrelaçada com as demais esferas da cultura e regida pela sua cosmologia, não foge a esta regra. Dificilmente eles mostram seus aspectos alimentares aos *jurua*/brancos, excetuando-se as pessoas que já tenham um bom convívio com a cultura Mbyá-Guarani, pessoas com quem já foram estabelecidos laços mútuos de profunda confiança. Isso pode ser bem percebido nos primeiros contatos que fiz em cada uma das aldeias. Nas primeiras visitas é comum que o visitante, até então um estranho, seja recepcionado para conversar longe do local onde são preparadas e feitas as refeições. Mesmo quando o visitante é recepcionado no espaço onde normalmente são preparadas as comidas, as mulheres evitam cozinhar ali, pegando discretamente os utensílios e indo cozinhar em outro lugar²¹. Passei por essa situação duas vezes em campo, antes de ter solidificada a minha inserção em campo. Nestas ocasiões, enquanto eu conversava com o cacique, de vez em quando vinha uma ou outra criança comendo alguma coisa. Então o cacique interrompia a conversa comigo e na língua Guarani falava rispidamente com a criança, que prontamente se afastava correndo. Em inúmeras outras ocasiões vi pessoas se afastarem ou entrarem em suas casas para comer, coisa que normalmente não fazem. Mas com o passar do tempo, com a ampliação dos laços, isso vai sendo modificado. Primeiramente eles passam a falar

²¹ Entre os Mbyá-Guarani o contato com os *jurua* é tarefa exclusivamente masculina. Dificilmente as mulheres tomam parte na conversa, sendo que muitas delas têm grandes dificuldades em se comunicar na língua portuguesa. Talvez esse fato contribua para as mulheres irem cozinhar em outro lugar.

mais abertamente sobre a sua alimentação, depois passam a não se preocupar mais em ocultar a alimentação, mais adiante são feitos convites para partilhar a refeição (como apresentarei adiante, muitas vezes estas refeições são “maquiadas”). Contudo, tenho a impressão de que mesmo com os mais íntimos pesquisadores algo sempre está sendo mantido em segredo. Em suma, a ocultação de sua comida é uma das estratégias Mbyá-Guarani frente à sociedade envolvente.

Todavia, em conversas com os Mbyá-Guarani que visavam promover uma exposição de sua comida tradicional, pude perceber nas entrelinhas que esta ocultação tem outras inquietações. Conforme Erving Goffman (1988), cada sociedade classifica o comportamento dos indivíduos nas categorias normal e anormal. Os estigmas são atributos profundamente depreciativos, que não condizem com o conjunto de atributos tidos como normais e desejáveis. Em um contexto de contato interétnico, as categorias de normal e anormal são incongruentes entre as sociedades em questão de modo que, etnocentricamente, as categorias de uma sociedade são aplicadas às outras, classificando-as como anormais por possuírem atributos depreciativos. Essa “estigmatização interétnica” ocorre porque os *juruá*/brancos utilizam-se das suas próprias categorias para avaliar os Mbyá-Guarani. Os Mbyá-Guarani sentem-se estigmatizados frente à sociedade envolvente. Comer com as mãos, guardar alimentos pelo chão, cozinhar em fogueiras, etc., pode dar a entender, nas categorias dos *juruá*/brancos, que os Mbyá-Guarani são “selvagens”, “imundos”, “miseráveis”, “doentes”, etc. Assim, a ocultação visa evitar a “estigmatização interétnica”²².

Há tempos, e por inúmeras razões, os Mbyá-Guarani vem empregando os utensílios domésticos dos *juruá*/brancos, principalmente panelas, pratos, copos e talheres. No entanto o uso destes é feito de acordo com o sistema Mbyá-Guarani. Novos utensílios substituíram os tradicionais, mas sem prejuízo à forma Mbyá-Guarani de preparação e realização das refeições ²³. Contudo, a quantidade

²² Como Goffman (1988) aponta, é comum que as pessoas que possuem atributos profundamente depreciativos se esforcem para que estes atributos não sejam conhecidos pelas demais pessoas. Quando se consegue ocultar um estigma as relações sociais se desenvolvem como se nenhum estigma existisse.

²³ Conforme Descola (2002), para que uma nova técnica seja adotada é preciso que ela seja compatível com o estoque preexistente de relações logicamente possíveis. Uma técnica que seja incompatível com o sistema vigente terá que reconfigurar os elementos já existentes para que possa ser implementada.

destes utensílios é limitada, sendo que cada família possui apenas o necessário²⁴. Mesmo assim, nos casos em que a ocultação não é possível e quando envolve pessoas com pouca intimidade com eles, os Mbyá-Guarani simulam o sistema alimentar dos *jurua*/brancos. É feito um esforço para que as refeições sejam, o máximo possível, no sistema *jurua*/brancos. O seu sistema não é praticado. Por exemplo, recentemente, nas comemorações do Dia do Índio, foi organizada uma festa com a presença de inúmeros *jurua*. Nesta ocasião todos se sentaram em torno das mesas da escola bilíngüe, comeram e beberam em pratos de plástico empregando talheres. Ficou visível a estranheza de muitos Mbyá-Guarani com tal forma de fazer a refeição. Outro exemplo, em 2004, na aldeia de Itapuã, tive a oportunidade de fazer uma série de refeições com uma mesma família. Pude perceber que eles faziam um esforço para deixar a refeição nos moldes dos *jurua*, inclusive pedindo utensílios emprestados. A cada nova refeição que eu fazia com eles, mais incrementada esta era, chegando ao ponto de confeccionarem uma mesa a partir de uma porta velha, onde nos sentamos ao redor, com todas as comidas dispostas sobre ela, sendo que cada um se servia com o que desejasse. Em suma, quando não cabe a ocultação, os Mbyá-Guarani simulam uma forma de fazer as refeições que não lhes é própria, igualmente no intuito de proteger seu sistema cultural e evitar a “estigmatização interétnica”²⁵. É interessante enfatizar que as atitudes de ocultação e simulacro variam muito, dependendo do grau de intimidade e confiança entre os Mbyá-Guarani e os *jurua*/brancos.

Contudo a adoção de novos objetos técnicos que não necessitam da alteração das concepções vigentes é feita com muito mais facilidade. Este é o caso das sociedades indígenas que adotaram ferramentas metálicas, armas de fogo e motores de popa. Os novos objetos em nada alteraram o sistema vigente. Simplesmente substituíram os objetos antigos. O mesmo pode ser dito quanto à adoção de utensílios culinários dos brancos pelos Mbyá-Guarani.

²⁴ Entre os Mbyá-Guarani não existe a noção de excedente, de acúmulo, de estocagem. Só caçam, coletam e pescam o que é necessário, só plantam o que irão conseguir comer. O mesmo ocorre com os utensílios culinários, possuindo apenas o estritamente necessário, nada de supérfluos.

²⁵ Todavia, a estratégia do simulacro também tem o seu revés. Quando conversava com um Mbyá-Guarani sobre a organização de um evento de exposição da alimentação Mbyá-Guarani ele se posicionou radicalmente contrário ao uso de utensílios culinários dos *jurua*, argumentando que “depois vão dizer que a gente nem índio é porque come que nem branco”. Assim, o simulacro pode fazer com que uma visão romântica, rosseauiana, seja perdida, o que também não é de interesse dos Mbyá-Guarani. Difíceis são os caminhos dos Mbyá-Guarani, se vão por um lado são estigmatizados, se optam pelo outro caminho são descaracterizados enquanto índios.

Os grupos étnicos, diante dos outros grupos, utilizam-se de suas diferenças culturais para fabricar e re-fabricar sua individualidade. Nestes sentidos, alguns traços culturais, que possam ser inteligíveis pelos demais grupos que estão em interação, são empregados para estabelecer as fronteiras entre os grupos. Os traços culturais destacados para realizar esta função são chamados de sinais diacríticos, podendo ser signos manifestos como a língua, a vestimenta, a religião, a alimentação, etc. (BARTH, 1988; CARNEIRO DA CUNHA, 1986). Um dos sinais diacríticos acionados pelos Mbyá-Guarani para delimitar suas fronteiras étnicas é a sua alimentação. As singularidades de seu sistema alimentar são um motivo de orgulho étnico para este grupo indígena. Sua alimentação singular é propositadamente explicitada, principalmente as espécies vegetais que eles cultivam secularmente que, como comentado anteriormente, só eles têm. A sua alimentação tradicional, evidenciada, também é uma bandeira de luta dos Mbyá-Guarani, sendo constantemente evocada em suas reivindicações frente à sociedade envolvente, como na requisição de mais e melhores terras. Contudo, essa explicitação ocorre mais intensamente no plano de seus discursos, sem mostrar os seus alimentos. Falam muito de suas comidas, mas não as mostram. Outra consideração importante é que o que é explicitado são as comidas em si, as comidas propriamente ditas. Os modos de preparação e consumo, bem como os utensílios culinários utilizados, não são acionados para evidenciar a singularidade étnica deste grupo.

Assim, diante do exposto, podemos concluir que os Mbyá-Guarani se valem de uma síntese de estratégias de ocultação, simulacro e explicitação de sua alimentação frente à sociedade envolvente. A ocultação e o simulacro dizem respeito, principalmente, às formas de preparação e consumo e aos utensílios culinários. Já a explicitação é dada nas comidas propriamente ditas. Entretanto, mesmo na explicitação as comidas não são mostradas, mas sim evocadas verbalmente. Percebe-se, desta forma, que os Mbyá-Guarani preocupam-se bastante com o que “os outros” **vêm** sobre a sua alimentação. O seu sistema alimentar deve ser mantido fora do alcance

da “visão” dos *juruá*/brancos²⁶. Como foi mostrado ao longo deste artigo, os Mbyá-Guarani possuem atributos estéticos bastante simples e discretos em seus utensílios culinários e também na forma de fazerem as refeições. Esta estética simples e discreta vai ao encontro dos preceitos cosmológicos deste grupo, que para facilitar a comunicação com os deuses e chegar a Terra Sem Mal privilegia os sentidos da audição, tato e olfato, em detrimento do sentido da visão. Por fim, essa estética simples e discreta é mantida fora do campo de visão dos *juruá*. Se em outros grupos indígenas a estética é usada para delimitar identidades étnicas (VIDAL, 2000; VAN VELTHEM, 1994; DIAS, 2005), no caso da alimentação Mbyá-Guarani (que é usada como um sinal diacrítico) a estética não pode ser vista pelos outros grupos. A comida é um sinal diacrítico, mas a estética que envolve essa comida não é.

Por fim, podemos dizer que a alimentação e o sistema xamânico-cosmológico dos Mbyá-Guarani estão profundamente entrelaçados. Estas relações se dão não só entre a alimentação e o sistema xamânico-cosmológico, mas também com as demais esferas da cultura deste grupo. Sendo assim, é possível trabalharmos com a hipótese de que os Mbyá-Guarani, em suas relações com a sociedade envolvente, apresentam a sua cultura (como um todo), acionando estratégias que, simultaneamente, envolvem a ocultação, o simulacro e a explicitação.

Referências bibliográficas

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda; MARTINS, Maria Helena Pires. **Filosofando: introdução à filosofia**. São Paulo: Moderna, 1993.

ASSIS, Valéria Soares de. **Dádiva, mercadoria e pessoa: as trocas na constituição do mundo social Mbyá-Guarani**. Tese (Doutorado em Antropologia Social), Porto Alegre, IFCH/UFRGS, 2006a.

²⁶ Nas estratégias de ocultação, simulacro e explicitação que dizem respeito ao sistema xamânico-cosmológico dos Mbyá-Guarani (TEMPASS, 2006b), também a “visão” dos de fora deve ser evitada. Apesar de falar sobre o seu sistema xamânico-cosmológico, os Mbyá-Guarani não permitem que os *juruá* vejam os seus ritos. A *Opy* (casa de rezas), onde são realizados os rituais dos Mbyá-Guarani, é construída, estética e geograficamente, de modo a passar despercebida pela “visão” dos *juruá*.

_____. A estética dos objetos Mbyá-Guarani e sua participação nas modalidades de trocas. In: **Associação Brasileira de Antropologia**. 25º Reunião Brasileira de Antropologia: saberes e práticas antropológicas – desafios para o século XXI, 2006b, Goiânia.

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

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

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

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

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

CLASTRES, Pierre. **A fala sagrada**: mitos e cantos sagrados dos índios Guarani. Campinas: Papyrus, 1990.

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

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

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

DIAS, Juliana Braz. Comunicação, língua e arte. In: ASSIS, Valéria Soares de (Org.). **Antropologia, cultura e educação**. Maringá: EDUEM, 2005. (Coleção Formação de Professores EAD).

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1990. v. 1.

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

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

FLAGG, Fannie. **Tomates verdes fritos no café da parada do apito**. São Paulo: Globo, 1996.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

GALLOIS, Dominique Tilkin. Arte iconográfica Waiãpi. In: VIDAL, Lux B. (Org.). **Grafismo indígena**: estudos de Antropologia estética. São Paulo: Studio Nobel/FAPESP/USP, 2000.

GEERTZ, Clifford. **O saber local**: novos ensaios em Antropologia interpretativa. Petrópolis: Vozes, 1997.

GOFFMAN, Erving. **Estigma**: notas sobre a manipulação da identidade deteriorada. Rio de Janeiro: LTC, 1988.

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

LADEIRA, Maria Inês; MATTA, Priscila. **Terras Guarani no litoral**: as matas que foram reveladas aos nossos antigos avós = Ka'agüy oreramói kuéry ojou rive vaekue-y. São Paulo: Centro de Trabalho Indigenista, 2004.

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

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

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

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, 2001.

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

NORONHA, Ronaldo de. A formação dos gostos: sociologia dos juízos estéticos. **Teoria & Sociedade**, Belo Horizonte, n. 3, 1999.

RIBEIRO, Berta G. **Arte indígena, linguagem visual/ Indigenous art, visual language**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Ed. da USP, 1989.

SEEGER, Anthony. **Os índios e nós**: estudos sobre sociedades tribais brasileiras. Rio de Janeiro: Campus, 1980.

SILVA, Sergio Baptista da. Iconografia e ecologia simbólica: retratando o cosmos guarani. Porto Alegre, 2004. **No prelo**.

TEMPASS, Martín César. **Orerémbiu**: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social), Porto Alegre: IFCH/UFRGS, 2005a.

_____. Antropologia e comida. In: ASSIS, Valéria Soares de (Org.). **Antropologia, cultura e educação**. Maringá: EDUEM, 2005b. (Coleção Formação de Professores EAD).

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

_____. Uma visão atual do sistema xamânico cosmológico dos Mbyá-Guarani. Porto Alegre, 2006b. **No prelo**.

VAN VELTHEM, Lúcia Hussak. Arte indígena: referentes sociais e cosmológicos. In: GRUPIONI, Luís Donisete Benzi (Org.). **Índios no Brasil**. Brasília: Ministério da Educação e do Desporto, 1994.

VIDAL, Lux B. Iconografia e grafismos indígenas, uma introdução. In: VIDAL, Lux B. (Org.). **Grafismo indígena**: estudos de Antropologia estética. São Paulo: Studio Nobel/FAPESP/USP, 2000.

VIDAL, Lux B.; MÜLLER, Regina Polo. Pintura e adornos corporais. In: RIBEIRO, Berta G. (Org.). **Suma etnológica brasileira**: volume 3, Arte índia. Petrópolis: Vozes, 1987.

VIDAL, Lux B.; SILVA, Aracy Lopes da. O sistema de objetos nas sociedades indígenas: arte e cultura material. In: SILVA, Aracy Lopes da; GRUPIONI, Luís Donisete (Org.). **A temática indígena na escola**: novos subsídios para professores de 1º e 2º graus. São Paulo: Global; Brasília: MEC/MARI/UNESCO, 1998.

_____. Antropologia estética: enfoques teóricos e contribuições metodológicas. In: VIDAL, Lux B. (Org.). **Grafismo indígena**: estudos de Antropologia estética. São Paulo: Studio Nobel/FAPESP/USP, 2000.

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

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