

# Mulheres e água, homens e fogo. Gênero e transformação na cozinha guarani

RUBIA CARLA FORMIGHIERI GIORDANI

Doutorado em Sociologia (Universidade Federal do Paraná)

Professora na Universidade Federal do Paraná

Curitiba, Brasil

*rubigiordani@gmail.com*

## Resumo

A culinária guarani está marcada pelo registro de técnicas de transformação alimentar e uma dietética que envolve a seleção e combinação de substâncias alimentares que podem ser pensadas a partir de suas incidências na organização do seu mundo social. Este texto traz uma etnografia da alimentação guarani produzida entre populações da parcialidade étnica Mbya que vivem em territórios localizados no extremo oeste do Estado do Paraná propondo uma releitura do triângulo culinário levistraussiano à luz dos achados etnográficos entre estes guarani contemporâneos. Das relações entre matérias alimentares e técnicas de transformação culinária depreende-se a construção e organização das formas sociais do mundo guarani com suas tensões entre interior/externo, feminino/masculino ressoando em oposições entre elaborado e não-elaborado de um lado, e, cultura e natureza de outro.

**Palavras-Chave:** Alimentação, Guarani, cozinha, triângulo culinário, cultura alimentar.

## Comida: a matéria e o imaginário

O ESTUDO DO COMPORTAMENTO relativo à comida é recheado de embaraços porque decorre de “dificuldades formidáveis” já apontadas há tempo por Mary Douglas (1979, p.151), quais sejam: a incapacidade de dissociar os aspectos fisiológicos da alimentação dos aspectos sociais; o entrelaçamento dos aspectos econômicos com as aspirações de ordem social e nutricional, além do fato espinhoso de que o tema é sensível à manipulação social e interferência da presença do pesquisador.

O fenômeno da alimentação é complexo pela variedade de condicionantes que respondem pelo fato social, considerado, não sem razão, por Condominas (1980) uma expressão completa do fato social total de Mauss (1980). Essas condicionantes se afetam mutuamente e provocam a possibilidade de um objeto com múltiplos acessos (Fischler, 1979). Ainda que potencialmente haja variedade de produtos para serem consumidos, o homem se comporta de maneira seletiva em suas escolhas alimentares (Garine, 1979; Fischler, 1979; Douglas, 1979) e por certo, várias esferas da vida comunitária interdependentes em sua relação definem e delimitam aquilo que é comida e o que não é para o humano. Ainda que a flutuação dos recursos alimentares por razões ambientais ou econômicas possibilitem mudanças nos modelos tradicionais de alimentação, o ser humano não perde seu *status seletivo* (Hubert, 1985). A alimentação humana carrega traços característicos desconcertantes que por vezes a introduzem como uma atividade biológica e natural, e, outras vezes aparece dotada

essencialmente da ordem do simbólico quando ser humano ingere mais que substâncias nutritivas, substâncias imaginárias (Mintz, 2001).

Fischler (1995, p.34) exprimiu de forma justa parte do problema: “cada cultura posee una cocina específica que implica classificaciones, taxonomias particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no solo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo”. Lévi-Strauss (1965) considerou que os elementos da cozinha como os condimentos, a forma de preparo e o consumo formam uma espécie de gramática culinária que não podem ser compreendidos isoladamente.

Por complementaridade, a análise das regras só pode ser compreendida estruturalmente e relacionalmente (Douglas, 1979), dado que os alimentos possuem carga simbólica em função dos seus atributos e valores situados em normas religiosas, médicas ou éticas (Douglas, 1976). O uso inadequado, de qualquer natureza, pode acarretar punições ou sanções, e muito provavelmente desencadear enfermidades físicas, mentais ou espirituais como, por exemplo, as perturbações relativas a quebras de conduta. Apoiando-se na especificidade das formas alimentares em sociedades ameríndias, forçosamente a etnografia alimentar deslizará sobre a cosmologia guarani e seus vários desdobramentos nas diferentes esferas da vida social.

A cozinha guarani está marcada pelo registro de técnicas de transformação alimentar, uma dietética, a seleção e combinação de substâncias alimentares pensadas aqui em suas incidências na organização do mundo social, às dimensões do feminino e masculino, e o interior e exterior. Este texto traz uma etnografia da alimentação guarani produzida entre populações da parcialidade étnica Mbya que vivem em territórios localizados no extremo oeste do Estado do Paraná, Área Indígena Itamarã, compreendendo material etnográfico que inclui observações, narrativas e vivências. Tendo como foco etnográfico a alimentação, este texto propõe perscrutar as relações entre matérias alimentares e técnicas de transformação culinária ao explorar as articulações que a cozinha faz com a ordem simbólica e a esfera sociológica. Acaba por depreender a construção e organização das formas sociais do mundo guarani com suas tensões entre interior/exterior, feminino/masculino ressoando em oposições entre elaborado e não-elaborado de um lado, e, cultura e natureza do outro.

## Oposições e complementaridades nas operações culinárias

Inicialmente procederemos à análise dos aspectos fundamentais da sucessão de comportamentos e técnicas implicadas no preparo e consumo de substâncias alimentares que as tornam reconhecíveis na cozinha

guarani (Verdier, 1969). De um lado o tema articula-se ao cuidado dos guarani em evitar carne crua e consumir subjetividades não-humanas (Cadogan, 1997; Pissolato, 2007; Giordani, 2012), e, de outro se refere aos processos executados conscientemente na produção da domesticidade (Overing, 1999; Giordani, 2012) para uma vida autêntica guarani e a escolha de dieta considerada leve e adequada para a formação do corpo (Clastres, 1978; Cadogan, 1997; Tempass, 2005; 2010; Giordani, 2012).

Se cozinhar alimentos é uma atividade para a maioria dos povos amazônicos que resvala inevitavelmente no feminino, de que nos dão belos exemplos Overing (1975; 1999) e McCallum (2001; 1998), não podemos, entretanto, afirmar que seja interdita aos homens, pelo menos não entre os guarani. Aliás, é justamente porque os homens também cozinham que não é possível uma separação pura e definitiva entre as mulheres com sua cozinha e a produção da interioridade de um lado, e os homens com a caça e a política de outro. Entretanto, esta participação masculina longe de invalidar as proposições relativas aos pares homem : mulher e exterior : interior, tem ressonâncias na cozinha e existem tipos de comida que os homens arriscam preparar com alguma desenvoltura.

Certamente há técnicas culinárias que somente as mulheres dominam e uma forma especializada desta esfera do conhecimento para a vida prática é um atributo feminino habitualmente ensinado pelas e para as mulheres. Há algumas razões indicando que, sobretudo algumas receitas são dominadas pelas mulheres: aquelas que exigem transformações maiores e mais acentuadas. Parece-me que as elaborações culinárias mais remexidas, fermentadas, ou simplesmente amassadas sejam as elaborações particularmente femininas. Não estou certa que isso implique em uma oposição construída através dos gêneros entre a cozinha cotidiana e a extraordinária; uma em que os homens assumem a coordenação dos processos culinários e noutra pela dominância feminina como assegurou Tempass (2010, p. 243). Também não tenho condições de aferir que existe uma relação clara entre a origem dos itens alimentares envolvidos na preparação, com o fato de que o cozinheiro será um homem ou uma mulher. As mulheres cozinham as carnes trazidas pelos seus maridos e igualmente os homens podem assar as batatas plantadas pelas suas mulheres. Suponho que as oposições estariam mais marcadas quando considerado o processo de transformação culinária.

De todo modo, às vezes, as mulheres podem assar e os homens podem fazer cozidos, mesmo que eles não apreciem muito este tipo de atividade. Mas quando homens são vistos sozinhos remexendo panelas, fatalmente motivo de graça, os cozinheiros podem aceitar de bom humor as risadas de seus camaradas. Lembro-me quando, certa vez, um jovem guarani que andava taciturno há vários dias viera me pedir ajuda para buscar sua esposa que o abandonara e estava noutra aldeia. Enquanto conversávamos, ouvíamos as risadas de seus

irmãos e cunhados. Diziam que ele se fartara de tanto comer *reviro* (tipo de farofa preparada a base de farinha de trigo), já que era seu único talento culinário. Soube, contudo, que para sua felicidade também era acolhido pela mãe e pela filha em algumas refeições.

Certamente homens mais velhos e que vivem sozinhos não se enquadram adequadamente nestas brincadeiras masculinas. Cumprem suas refeições solitários, fazendo seus cozidos apesar de contarem frequentemente com a visita de suas parentas, que, ora trazem algo pronto, outras vezes, vão até suas casas para cozinhar. O velho xamã do grupo, por exemplo, vivia próximo à filha com quem trocava alimentos comprados além de receber constantemente pedaços de carne do genro. Algumas vezes era sua neta pequena que o auxiliava nesta tarefa doméstica. Em sua presença, acompanhei noutros momentos, a chegada de meninas que vinham preparar bolinhos de milho. Uma atitude idealmente geradora de vínculos, pois não sendo consanguíneas, estas cozinheiras recebiam do xamã um tratamento típico para netos chamando-o da mesma maneira por *xamoi*, o vocativo de avô (termo diga-se de passagem, muito justo a propósito da mutualidade alimentar em questão).

Ao contrário dos homens, que são livres para cozinhar caso precisem, as mulheres são ensinadas a dominar desde muito novas a arte culinária. Aliás, na esteira de Overing (1999) sobre os Piaroa, asseguraria que igualmente entre os guarani, a faculdade de usar e dispor adequadamente de práticas ordinárias relativas ao preparo alimentar, atesta o preparo das jovens para engajar-se em uma união conjugal. Nunca tive conhecimento de uma mulher guarani que não soubesse cozinhar, apenas o caso daquelas que haviam se recusado literalmente a cuidar das panelas ou abandonado a casa com o firme propósito de não fazê-lo, como medida de punição ao marido. Este fora exatamente o motivo da infelicidade do jovem abandonado pela mulher.

Dentro de um esquema mais geral da complementaridade das tarefas, os guarani admitem sem crises alguns fluxos e os homens às vezes mexem nas panelas das mulheres bem como as mulheres às vezes gostam de passear na cidade para vender seus artesanatos e “fazer um dinheirinho” como me falavam. De outro lado os homens participam dos assuntos domésticos e também se ocupam das crianças, mas jamais os vi de cócoras pilando grãos.

Dentre os processos para a elaboração da comida de maior apreço e domínio pelas mulheres estão aqueles que usam recipientes, sejam panelas, cestos ou pilão. Ao contrário da fermentação que igualmente alinha-se às preparações femininas pela mastigação exclusiva realizada

pelos jovens púberes, o pilão para triturar, descascar e amassar é um objeto que exclusivamente as mulheres casadas dispõem. Não é que seja interdito às jovens manipulá-lo, mas seu pertencimento era sempre de uma mulher adulta que mantinha aceso um fogo culinário do qual dependiam outras pessoas.

Apesar de ser um objeto caracteristicamente pessoal e ligado à sua dona, o pilão (*angu'a*) podia ser emprestado às outras mulheres. Via-se gravitar em torno dele uma rede de cooperação feminina. Circulavam mulheres que buscavam o pilão para trabalhar as sementes e frutos, mas o instrumento ajustava-se também ao propósito de atuar noutras cozinhas para depois retornar à dona. Aliás, em torno deste objeto, frequentemente desdobrava-se uma rede de trocas. Pelas mulheres que circulavam nos pátios onde estava o pilão, vinham grãos e voltavam farinhas e sucos que eram compartilhados com a dona do instrumento. A base de grande parte das receitas guarani sai do interior destes recipientes que recebem substâncias e onde as mesmas são trabalhadas<sup>1</sup> para formarem uma massa elaborada.

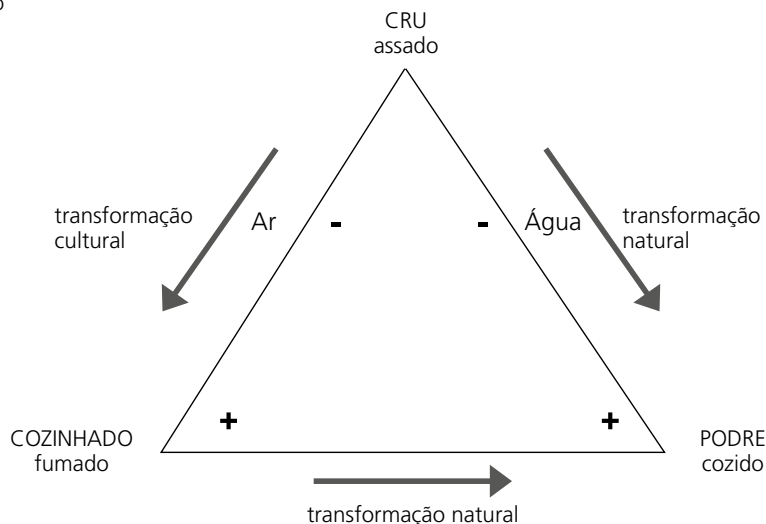
Minha hipótese é que os processos de transformação da comida engendram uma conotação positiva entre o interior do pilão e interior social atrelados que são ao feminino, e também o interior da sociedade enquanto uma elaboração cultural. O processo da feitura do *kaguyjy* (bebida fermentada elaborada com milho), é realizado exclusivamente por meio da manipulação da matéria alimentar pelas jovens, e que remete igualmente a uma transformação intestinal. Apoiada nestas duas associações, minha hipótese é que o pilão, porque nele se realiza uma operação interior, liga-se por correspondência ao feminino. Dito de outro modo, através desta categoria da prática, os guarani realizam a operação mental necessária à transformação real e simbólica da produção da comida e da produção da domesticidade.

## Transformação e reconhecimento de matérias na alimentação guarani

Há obviamente uma sugestão implícita nas operações para a transformação da comida e na produção da domesticidade à maneira daquela proposta por Lévi-Strauss (1965) sobre a oposição entre elaborado e não-elaborado, bem como entre cultura e natureza. Quanto mais intermediado pela ação direta humana, ao socar, por exemplo, o substrato alimentar, a mediação sofrida pela interferência de seus artefatos culinários, a ação

<sup>1</sup> As mulheres dispõem de um conjunto de objetos de uso cotidiano na sua cozinha além do *angu'a*, pilão. A panela, *guapeco*, usualmente em ferro ou alumínio comprada nos mercados regionais, o balaio de fibras de palmeira, *vara'i*, a peneira, *yrunpe* confeccionada a partir de lascas de taquara e o *mbaxo'a*, o socador de pilão.

Figura 1-Triângulo culinário



Fonte: Lévi-Strauss (1965)

mediada pela água, fogo e possivelmente pelo tempero<sup>2</sup>, mais culturalmente elaborada torna-se a comida.

No clássico triângulo culinário de Lévi-Strauss, (1965) os campos semânticos são marcados pelas categorias do cru, do cozido e do podre. Enquanto o cru (cru) se situa entre a natureza e a cultura, o cozinhado (cuit) representa uma elaboração cultural, ao passo que o podre (pourri) corresponde a uma elaboração natural do cru ou uma transformação natural do cozido. Inserindo algumas receitas de base no triângulo semântico, como o assado, o fumado e o cozido e as oposições não-elaborado/elaborado e natureza/cultura, o assado se aproximaria da natureza porquanto realiza com o fogo uma conjunção não-mediada enquanto o cozido se aproxima da cultura mediado que é pela água e pelo recipiente, objeto cultural por excelência. Assim se estabelece a afinidade latente entre o cozido e o podre de um lado, e, de outro a dupla afinidade entre o cru e o assado, posta a indelével incerteza do bom cozimento por fora e por dentro, e da natureza com o não-elaborado.

Esta etnografia nos dá conta que os processos recorrentemente usados na culinária guarani são *kyty* - ralado, *angu'a*<sup>3</sup> - socado no pilão, *yrunpe* - peneirado, *vaibe* - torrado, *mimoi* - cozido, *xyryry* - frito, *bixy* - assado, *moagúá* - fermentado, além do processo de mastigação exclusivo do *kaguyjy*. Muitas receitas guarani partem do uso da farinha, *kui*, extraída de um único elemento,

que normalmente é o milho (*avaxi*). A fabricação da farinha do milho (*avaxi ku'i*) pelas mulheres pode durar um dia inteiro, ou, após iniciada, ser concluída apenas no dia seguinte por ser um processo demorado e frequentemente interrompido no caso das mulheres com filhos pequenos. Os grãos maduros e secos de milho podem ser diretamente remetidos ao pilão para serem socados, ou antes, torrados com uso da panela no fogo. Como o processo é bastante demorado, além de encontrarem facilmente substitutos semelhantes nas prateleiras dos mercados locais, como o fubá ou a farinha de biju<sup>4</sup>, a fabricação do *avaxi ku'i* é reservada normalmente na feitura de *mbojape*, para ser servido na *opy* (casa de reza). O *mbojape* é um pequeno bolo assado nas brasas e feito de massa que mistura *avaxi ku'i*, água e sal.

O milho é submetido a processos que são variações desta sequência com o cozimento anterior ou posterior à moagem. Inclui ou não outros ingredientes como sal e a gordura, que pode ser a banha retirada de animais de caça ou óleo vegetal comprado na cidade. Outros arranjos diferentes na fabricação de substâncias moídas que não são chamadas de farinha, *kui*, geram também novas receitas. Incluem, primeiro a moagem da semente madura que foi torrada na panela com sal e gordura e chamada *tangu'i*. Quando peneirada formará um pó mais fino que será usado para o *rora*<sup>5</sup>, ou então desta primeira moagem que volta ao fogo fazem o *beiju* que apresenta grumos maiores.

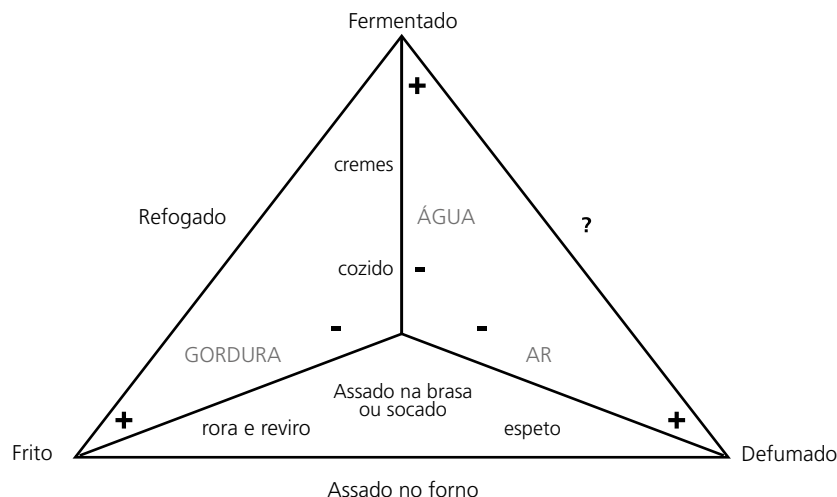
<sup>2</sup> O sal utilizado nos cozidos para o tempero da carne de caça atua favoravelmente na conjunção com o fogo. Ele teria propriedade de amenizar o risco presente no sangue de consumir o espírito da carne crua (Giordani, 2012).

<sup>3</sup> *Angu'a* é o nome do objeto, mas também o produto que dele se faz pela maceração.

<sup>4</sup> Como conhecido especialmente no Sul do Brasil, o fubá é um tipo de farinha de espessura média obtida na moagem da semente do milho maduro. A farinha de biju diferencia-se do fubá porque é feita da moagem da semente do milho fermentada, extraída a pele do germe. Já a farinha de milho, como é encontrada nos mercados regionais e apresentada em forma de flocos é extraída das sementes maceradas e peneiradas passando no final pelo processo de torrefação.

<sup>5</sup> Em Tempass (2005) a *rora*, diferentemente da comida que registrei no Paraná - *rora*, define uma preparação à base da substância moída fervida com água equivalente ao *mbaipy* na Área Indígena *Itamarã*.

Figura 2- Tetraedro de operações culinárias guarani, Itamarã / PR, Brasil.



Fonte: Giordani (2012)

Com este pó triturado acrescentam água e mantêm sob fervura algum tempo até obterem o creme *mbaipy*. Do milho verde moído fazem uma pasta que é envolta em folhas de milho verde e assada nas brasas, o *mbyta*.

Da mesma forma extraem a farinha do amendoim utilizando a semente torrada na panela. Há um preparado de amendoim feito simplesmente a partir da sua maceração no pilão, neste caso não denominam *kui*, apenas *angu'a*.

Já a farinha de mandioca, *mandio kui* ou deriva da feitura do *aramiro*, espécie de polvilho, ou resulta do corte planejado de lascas finas da raiz secas no sol e socadas no pilão. Para fazer o *aramiro* a mandioca também é cortada em pedaços finos. Esta massa é posta descansar com água, e posteriormente é peneirada, *yrunpe*, enquanto a massa destina-se à secagem para originar a farinha de mandioca, o líquido de aspecto leitoso é decantado para a extração do amido.

A fabricação da farinha é a conjunção de vários procedimentos que acabam por fim em um elaborado firme e seco. Simbolicamente, a farinha evoca a forma maturada, ou seja, melhor elaborada e faz por isso oposição às substâncias molengas e cremosas (Lévi-Strauss, 1986, 2004).

Apesar dos refogados gozarem de certo prestígio no gosto guarani, e destacadamente os melhores exemplos são as carnes do mato ensopadas e demoradamente cozidas, próprias das receitas molhadas; as preferências no paladar se inclinam facilmente para as matérias bem formadas. À exceção do *mbaipy* de consistência bastante cremosa, e considerando que na sua feitura são aplicadas sobre uma matéria alimentar formadora do corpo por excelência as técnicas detidamente nativas como *angu'a* (socado no pilão) e *yrunpe* (peneirado), os guarani afirmam certa repugnância sobre alguns preparados

cremosos amorfos ou com excesso de molho. Apesar de não poder especular minuciosamente a razão desta incompatibilidade com as texturas moles, pode registrar uma aversão confessada. Diziam ter nojo. Em *Itamarã*, durante as refeições servidas na escola que se estendiam inclusive aos adultos da comunidade, eram notadamente os cardápios secos, as farofas, arroz com feijão, tortas salgadas, macarrão sem molho que tinham maior aceitabilidade. Sopas e cremes, sobremesas leitosas, como pudins eram francamente desprezados.

Lévi-Strauss (1965) denominou como uma conjunção mediatizada esta interferência do lado da cultura que o recipiente e a água afetam sobre a transformação da comida e que podemos incluir a gordura. As formas diferentes de cozinhar são marcações em um campo semântico que se opõem ou aproximam em relação ao cru, ao cozinhado e ao podre mediatizadas ou não pela água e gordura. Para Lévi-Strauss, os três vértices formados pelos pares Cru e Assado, Cozinhado e Fumado, e, Podre e Cozido poderiam ser ampliados em um esquema mais complexo para cozinhas possuindo outros processos culinários. No esquema do triângulo culinário, muitos etnólogos tentaram aplicar para diferentes realidades etnográficas o modelo levistraussiano organizando as receitas culinárias em um esquema sincrônico. De acordo com Lévi-Strauss, o método estruturalista permitiria esta transposição já que existiriam categorias operatórias universais que expressariam o espírito humano e que funcionariam em todas as culturas independentemente do conteúdo (Fischler, 1995)<sup>6</sup> devendo contudo serem contextualizadas caso a caso. Apoiada no modelo de Lévi-Strauss, proponho então, através de um tetraedro culinário (Figura 2) um esquema mais geral das operações culinárias na sociedade guarani admitindo, contudo, algumas inovações na cozinha, como o uso

<sup>6</sup> Para uma crítica aos gustemas (Lévi-Strauss, 2003) e triângulo culinário (Lévi-Strauss, 1965), sugiro Goody (1998).

do forno e a combinação de técnicas em um mesmo preparado. No esquema proposto, os eixos mediatizados pela água, ar e gordura engendram processos provocados (não espontâneos) entre matéria e ação levando à combinações entre campos semânticos na cozinha guarani (Descola, 2011). O frito, o defumado e o fermentado opõem-se pela natureza do recurso mediador entre a matéria alimentar e o fogo, aqui contextualmente representados pela gordura, o ar e a água.

Se vários autores criticaram o alcance e, sobretudo a dificuldade de adequação do modelo levistrausiano, Dournes (1969) ensaiou sua aplicação baseada em etnografia junto aos *jorai* e com o qual tentaremos estabelecer alguns paralelos. Como os *jorai*, os guarani fermentam e grelham mas ignoram completamente o vapor. Este espaço é o único ponto vago no tetraedro. Curiosamente, entretanto, os guarani mantêm-se enormemente interessados pelo forno e as técnicas de panificação ainda que raríssimas casas em *Itamarã* o possuam. Na aldeia apenas duas mulheres tinham um fogão para cozinhar utilizando-o para assar peixes, apesar de mencionarem seu interesse em aprender a fazer o pão branco que compravam no mercado regional. Estes dados nos indicam que ao contrário do que supôs Dournes, (1969) o uso do vapor não prescinde do conhecimento e uso do forno.

O assado na brasa é uma técnica aplicada para matérias alimentares vegetais que são depositados diretamente nas cinzas entre brasas. Não precisam obrigatoriamente ser fervidas antes em água. As brasas acolhem, sobretudo batata-doce, mandioca e massas à base do milho verde ou maduro, o *mbyta* e *mbojape*. A técnica de assar entre as cinzas supera a ambiguidade do assado e do cru. Ela não se destina as carnes que são, não por acaso, preferencialmente fritas ou cozidas em panelas com auxílio da gordura, da água e do sal. Os vegetais colhidos em seus jardins de toda forma são livres de potências negativas da carne. Metidos entre as brasas e cinzas da divindade, estas produções culinárias representam uma das formas perfeitas do alimento, *tembiu porã*, e, dizem os guarani ser a maneira genuína de comer e a mais pura e limpa de cozinhar.

Este processo divide igualmente espaço com a moagem no pilão em que os alimentos, vegetais crus, são socados. São ambos os processos caracterizados pela negatividade dos polos, pois não necessitam de uma conjugação com a água, o ar ou a gordura.

O fermentado está na extremidade do eixo da água porque estabelece uma conjugação máxima com a água. É antecedido, entretanto, pelo cozido ou fervido em água, e pelos cremes em relação a uma importância relativa do elemento água no processo de elaboração.

No segundo eixo, aquele referente ao elemento ar, está a meio caminho do defumado, o assado. Peixes

comprados na cidade, doados ou pescados além de carnes da cidade são frequentemente preparados nesta forma de assado ou naquela outra através do forno. É realizado com auxílio do espeto feito com madeira ou da grelha de metal comprada dos *jurua*<sup>7</sup>. Enquanto o espeto pela distância mínima do fogo e menor tempo de exposição representa a incerteza da completude do processo, aproximando-se do cru, o defumado, ao contrário, ainda que esteja distanciado do fogo é submetido por um período prolongado ao calor assegurando a completude da transformação. A defumação, muito embora não seja realizada com frequência, pode ser utilizada no tratamento das carnes e dos peixes, e, sua eficácia no interior da peça alimentar assegurava a conservação de pedaços de carne por algum tempo.

Finalmente proponho o terceiro eixo do tetraedro na gordura, em que se inscrevem algumas novas formas de cozinhar. A imersão completa da matéria alimentar em recipientes com gordura quente é denominado *xyryry*. Apesar da novidade do óleo vegetal muito usado atualmente, a gordura dos animais de caça era retirada e servia na culinária tanto para as frituras das carnes antes de serem cozidas com água como também de meio para conservar pedaços de carne por alguns dias. Entretanto, ainda que a fritura de alimentos não seja recente entre as técnicas da cozinha guarani, o acesso facilitado pelo baixo preço deste item e a boa palatabilidade das preparações impele um consumo exponencial de frituras. Em uma das casas que eu realizava a maioria das minhas refeições, as compras mensais chegavam a compreender vinte latas de 900ml de óleo vegetal. Cerca de dez latas eram distribuídas entre os parentes e o restante armazenado no interior da casa. Durante o período que a cozinheira dispunha deste item, as preparações mantinham-se restritas às imersões no óleo quente, de tal maneira que seu núcleo, composto apenas pelo casal e duas filhas menores, chegava a consumir uma lata de óleo vegetal em uma única semana.

Certamente ao lado dos assados na brasa, as frituras são uma unanimidade entre os guarani. Gostam de cozer, sobretudo itens novos comprados na cidade como *steak* de frango e o macarrão, mas algumas receitas feitas na brasa tem sua versão frita. O *mbojape* (massa em forma bolo) especialmente quando elaborado com a farinha de milho comprada nos mercados é frito no óleo, ao invés de ser assado. Igualmente fazem na gordura vegetal uma receita chamada *xipa'i*, muito parecida com o *mbojape xyryry* (frito), mas que substituí o *avaxi ku'i* (farinha de milho) pela farinha de trigo. Como o *mbojape*, o *xipa'i* às vezes é frito, outras é assado. São degustados quentes ou frios e sua textura é crocante apesar de manterem a maciez e umidade por dentro.

Na casa de uma jovem professora guarani, preparava-se *xipa'i xyryry* quase que diariamente o que explica

7 O termo é utilizado genericamente para se referir aos não-indígenas.

as enormes quantidades tanto de óleo quanto de farinha de trigo compradas na cidade: cinco pacotes de cinco quilos. Para fazer a massa do xipa'i na medida exata para uma refeição do seu núcleo além de mim, a cozinheira derramava um fio de óleo em uma bacia acrescentando um punhado de farinha de trigo, adicionava uma pitada de sal com os dedos e acrescentava a água aos poucos mexendo freneticamente até adquirir uma massa homogênea. Repartia-se a massa em pequenas bolas que esticávamos delicadamente com a mão até que estivesse bem fina e lisa. Em óleo já aquecido, os bolinhos totalmente submersos em óleo eram retirados somente após ficarem bem dourados.

O *xipa'i xyryry* e o *mbojape xyryry* são preparações com sabor delicado, consumidos pela manhã com mel e café preto. Apesar da comida frita ser considerada forte, esta característica parece associar-se muito mais à uma sensação de plenitude gástrica e disposição para as tarefas diárias, que de outro lado à percepção de que levaria ao aumento da gordura corporal e consequentemente à fabricação de corpos pesados. Cheguei a especular esta possibilidade com minha anfitriã e a filha do xamã, mas elas refutaram tal associação.

Na distância relativa entre o frito e o assado na brasa, os guarani preparam em panelas rasas algumas espécies de farofas. São o *rorá*, *reviro* e o *beiju*. Todas estas são variações de uma mesma receita que leva gordura e sal e diferem apenas no tipo de farinha utilizada. O *rorá* e o *beiju* são ambos elaborados à base de milho moído, entretanto, enquanto o *rorá* deriva da farinha de milho muito fina passada na peneira, o *beiju*, que também é elaborado a partir do *tangu'i* apresenta flocos mais espessos. O consumo *beiju* é frequentemente associado à carne do mato e peixe ou ainda misturada aos feijões previamente fervidos na água. O *reviro* por sua vez é uma receita que segue os mesmos termos do *rorá*, contudo o milho é trocado pela farinha de trigo. Mistura-se a farinha de trigo umedecida ao sal e a gordura acondicionando em um tacho. Esta frigideira é mantida no fogo de chão por quase uma hora, necessitando ser remexida constantemente até que esteja tostada com grumos bem secos. Para comer estas farofas dispensam as colheres<sup>8</sup>, mais utilizadas para comidas moles, preferindo ajuntar com os dedos pequenas porções que amassadas formam grumos maiores levados à boca.

O *rorá* seria naturalmente o desdobramento culinário do *avaxi ku'i* (farinha de milho) fabricado no *angu'a* (*pilão*), e que se completaria no *mbojape* na forma de uma massa modelada assada envolta por folhas de milho, ou no interior da panela submersa em óleo. Dito de outra forma, ela está a meio caminho da submersão

no óleo e da pura farinha seca feita no pilão. Ainda, está a meio caminho do interior do pilão ou da massa revestida entre cinzas e submersa no óleo na panela funda. As farofas são preparadas em tachos que tem a forma de um vaso largo e raso. Ao contrário dos sólidos compactos, o bolo frito ou o bolo assado, o *rorá* é remexido para se soltar e suponho não dispensa outrossim a intermediação do ar.

Para fechar o tetraedro, precisamos incluir dois modelos de transformação que faltam. Na aresta que intermedia o frito e o defumado está uma categoria que já comentamos no início e que se refere aos assados no forno. Entre as categorias do frito e do fermentado, encontramos os refogados, que se distinguem dos cozidos já que não são estritamente fervidos nas panelas porque incluem além da água, a gordura. Entram aí as carnes de caça que às vezes são fervidas com água e depois é acrescentada a gordura para cozer por longos períodos, ou outras vezes primeiro as matérias são fritas e a água é adicionada posteriormente. Assim preparam o macarrão e o arroz: primeiro fritam em gordura abundante e acrescentam água para finalizar a cocção. Finalmente a aresta entre os vértices do fermentado e do defumado em que Lévi-Strauss (1965) colocou o cozimento a vapor, mas este permanece por enquanto ignorado.

## Inovações na cozinha guarani

Sobre aquilo que pode ser referido como inovações na cozinha guarani, ainda que de forma bastante difusa, é possível localizar as relações através das quais algumas matérias *jurua* circulam no cotidiano alimentar guarani. Rapidamente comentei sobre o trigo e o óleo vegetal. Creio serem necessários alguns breves acréscimos acerca do uso do forno, pois ainda que os assados sejam praticados de forma um tanto tímida, já que poucas cozinhas possuem este aparato, posso, contudo imaginar sua enorme produtividade simbólica na culinária guarani por algumas pistas etnográficas.

Há notório interesse pelo fogão que parece não se justificar apenas pela sua praticidade e tampouco estar relacionado à captura de uma riqueza simbólica diferenciadora, a exemplo das mulheres *xikrin* que não dispensavam o uso diário dos fogões (Gordon, 2006). Estou bastante inclinada a pensar como Descola (2002, p. 95) sobre a origem e a retenção de certas técnicas no interior das sociedades a partir de uma compatibilidade originária com um conjunto de elementos pré-existentes nas mesmas. Descola vincula a compatibilidade à possibilidade da objetivação da técnica que o autor define como:

<sup>8</sup> Obviamente esta não parece ser uma regra como tantas outras entre os guarani, e da mesma forma não poderíamos afirmar que utilizam o utensílio somente na presença dos brancos. Via de regra, para as refeições realizadas na escola, adultos e crianças manuseiam talheres e parece haver certo pudor em utilizar diretamente os dedos para levar o alimento à boca. Nas casas há uma variação enorme, mas em geral são os guarani mais velhos que cultivam o hábito de comer com os dedos.

“Objetivar uma técnica supõe que a relação original que ela institui entre o homem e a matéria possa ser representada a partir do estoque preexistente de relações consideradas como logicamente possíveis no interior da totalidade sociocultural” (ibidem, p. 97). Assim, se faço uma interpretação correta da proposta de Descola, para saber em que condições a apropriação de uma técnica como uso do forno é possível entre os guarani, precisaríamos investigar se haveria “um princípio geral de ação sobre a matéria e o ser vivo” (ibidem, p. 108) capaz de reaparecer através desta técnica culinária.

Esta ideia parece mais atrativa ainda se considerarmos as transposições dos modos de tratamento entre os homens para os modos de tratamento na natureza conforme o clássico texto de Haudricourt (1962). Dados etnográficos sugerem que as substâncias ingeridas são tanto reais quanto imaginárias e as mesmas podem ser vegetais, réplicas dos jardins divinos, e animais, seres que portam subjetividades que precisam ser aplacadas (Giordani, 2012). Se considerarmos finalmente que o processo culinário refere as sucessivas operações que tornam possível a tradução simbólica destes seres em substâncias comíveis, então as operações culinárias podem ser homólogas aos ritos de fabricação da pessoa. Dito de outra forma, poderíamos associar por correspondência os modos de fabricação da pessoa com os modos de produção da comida. Lévi-Strauss (2004, p. 191) já havia sugerido em *Mitológicas I* a associação entre a técnica para a elaboração da bebida fermentada e o amadurecimento da jovem púbere que vale a pena transcrever uma vez mais: “submetida ao jejum, a virgem reclusa, que fermenta, por assim dizer ao atingir a puberdade”. Penso ser exatamente disso que trata as transformações no interior do forno, que ao contrário do assado no espeto ou do defumado, no forno a matéria está reclusa, como está igualmente fora do trato social, a jovem púbere.

Não obstante, a hipótese do interesse pelo forno pode estar relacionada com aquilo que ele faz crescer: os pães. Não pude deixar de notar o forte interesse pela panificação *jurua* (não indígenas) que os guarani alimentam. Dentre os itens obrigatórios nas listas de comidas compradas, além de quilos de farinha de trigo e óleo vegetal, rezava o cardápio à moda *jurua* a inclusão obrigatória de várias peças de pães. Aliás, creio ter sido a única receita por mim apresentada que verdadeiramente encantou minha anfitriã e a filha do xamã, parceiras na cozinha durante o campo. Especialmente o crescimento da massa pela ação do fermento as fascinava.

Faz-se possível uma relação entre termos, como diz Lévi-Strauss (1986), que em princípio nada tem de comum pela aplicação da fórmula estruturalista.

O côncavo media duas formas: em uma delas a matéria é socada a seco, na outra a matéria está imersa no óleo. Uma em total afinidade com a cultura, que é a fritura e a outra próxima da natureza pela matéria crua. O côncavo revela o interior e o interior se aproxima da cultura. Assim, justificadamente situamos o valor simbólico da panela (*guapeco*). Se a panela e a mulher têm afinidade, assim como o pilão (*angu'a*), é porque a mulher associa-se ao interior e participa da fabricação do interior e da domesticidade.

Podemos depreender ainda outras duas associações para voltar às questões lançadas a propósito da culinária guarani, mas elaborando-as agora em relação aos eixos da água e do ar e que não invalidam a relação entre o feminino e o interior. As operações detidamente femininas são o *angu'a* e *moagúá* uma seca e outra úmida. Mas a seca é o exercício da mulher sobre um recipiente côncavo e que evoca por si só todas as transformações inerentes ao interior feminino, inclusive a menarca e a reprodução. Pela fermentação no vértice positivo do eixo da água, está aquela associação que já fez Lévi-Strauss (2004) acerca da fermentação com a púbere. Aí está uma conotação, portanto entre a umidade da água e a natureza feminina e que se completa por aquela outra associação entre a fermentação e o podre.

Finalmente associaríamos as operações masculinas com eixo do ar, ainda que não haja restrições ou mesmo prescrições relativas a isso. Se eu vislumbrasse o *xamoi* ou caçadores reconhecidos se ocupando com comida, certamente eram peixes tratados pelo fogo através da grelha ou do espeto. Pude ainda presenciar duas ocasiões em *Itamarã* que o cardápio oferecido aos comensais foi carne assada. À moda dos *jurua* na região quando fazem churrasco, os homens excluíam as mulheres do local durante o período de preparo. Nestas ocasiões, muito à vontade com os espetos e as brasas, manuseavam sozinhos, sem constrangimento, a carne que seria servida acompanhada por macarrão cozido à moda guarani pelas suas mulheres.

Encontra-se, enfim, uma afinidade dos homens com o assado, exterior e exposto ao passo que a mulher associa-se ao cozido, interior, escondido. Estas afinidades, entretanto, não asseguram qualquer rigidez na sociedade guarani, mas esboçam estruturas flexíveis capazes de se reinventar. Vimos que nesta cozinha os homens protagonizam alguns feitos, especialmente com a brasa e a grelha enquanto a mulher remói, remexe, coze em seus *angu'a* (*pilão*) e *guapeco* (panela), além de atuar na fermentação (*moagúá*). Estas técnicas de transformações são estruturas que organizam campos semânticos capazes de se predispor como bases para a produção da interioridade e da noção de domesticidade tão valorizada pelos guarani.



## Referências

- CADOGAN, L. *Ayvu rapyta: textos míticos de los Mbya Guarani del Guairá*. Assunción: Fundación Leon Cadogan, 1997.
- CLASTRES, H. *A Terra sem Mal, o profetismo tupi guarani*. São Paulo: Brasiliense, 1978.
- CONDOMINAS, G. *L'espace social a propos de l'Asie du Sud-Est*. Paris: Flammarion, 1980.
- DESCOLA, P. Genealogia de objetos e antropologia da objetivação. *Horizontes antropológicos*, n. 18, p. 93-112, 2002.
- \_\_\_\_\_. As duas naturezas de Lévi-Strauss. *Sociologia e Antropologia*, v. 1, n. 2, p.35-51, 2011.
- DOUGLAS, M. *Pureza e Perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1976.
- \_\_\_\_\_. Les structures du culinaire. *Communications*, v. 31, p. 145-170, 1979.
- DOURNES, J. Modèle structural et réalité ethnographique (a propos du triangle culinaire). *L'Homme*, 9, n. 1, p. 42-48, 1969.
- FISCHLER, C. Présentation. *Communications*, v. 31, p. 1-3, 1979.
- \_\_\_\_\_. *El (h)omnívoro*. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama. 1995.
- GARINE, I. Culture et Nutrition. *Communications*, v. 31, p. 70-91, 1979.
- GIORDANI, R. C. F. *Comportamento alimentar entre os Guarani. Cultura e Alimentação*. Tese Co-tutela (Doutorado em Sociologia/ Doctorat d'Ethnologie), Universidade Federal do Paraná - École Doctorale Milieux, Cultures et Sociétés du Passé et du Présent, Université Paris Ouest - Nanterre La Défense, Curitiba, Paris, 2012.
- GOODY, J. *Cozinha, culinária e classes*. Oeiras: Celta Editora, 1998.
- GORDON, C. *Economia selvagem*. São Paulo: Ed. Unesp, 2006.
- HAUDRICOURT, A. G. Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui. *L'Homme*, 2, n. 1, p. 40-50, 1962.
- HUBERT, A. *L'alimentation dans un village Yao de Thaïlande du Nord: De l'au-dela au cuisiné*. Paris: CNRS, 1985.
- LÉVI-STRAUSS, C. Le Triangle Culinaire. *L'Arc*. Aix-en-Provence, n. 26, 1965.
- \_\_\_\_\_. *A oleira ciumenta*. São Paulo: Ed Brasiliense, 1986.
- \_\_\_\_\_. *Antropologia estrutural*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2003.
- \_\_\_\_\_. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
- MAUSS, M. *Anthropologie et Sociologie*. Paris: PUF, 1980.
- MCCALLUM, C. Alteridade e sociabilidade Kaxinawá: perspectivas de uma antropologia da vida diária. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 13, n. 38, p. 127-136, 1998.
- \_\_\_\_\_. *Gender and sociality in Amazonia: How real people are made*. Oxford: Berg, 2001.
- MINTZ, S. W. Comida e Antropologia. Uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v.16 n.47, p. 31 -42, 2001.
- OVERING, J. *The piaroa, a people of the Orinoco Basin: a study in kinship and marriage*. Oxford: Clarendon Press, 1975.
- \_\_\_\_\_. Elogio do cotidiano. A confiança e a arte da vida social em uma comunidade amazônica. *MANA*, v. 5, n. 1, p. 81-107, 1999.
- PISSOLATO, E. *A duração da pessoa*. São Paulo: Unesp, 2007.
- TEMPASS, M. *Orerémbiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia mbyá-guarani*. Porto Alegre. Dissertação (Mestre em Antropologia Social) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2005.
- \_\_\_\_\_. *Quanto mais doce melhor*. Um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. Porto Alegre. Tese (Doutor em Antropologia Social) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul. 2010.
- VERDIER, Y. Pour une ethnologie culinaire. *L'Homme*, 9, n. 1, p. 49-57, 1969.

## *Women and water, men and fire. Gender and transformation in the Guarani cuisine*

### Abstract

The Guarani cuisine is marked by the record of food processing techniques and a diet that involves the selection and combination of nutrients which can be thought from its implications in the organization of their social world. This text provides an ethnography of the Guarani food produced among populations of the ethnic bias *Mbya* living in territories located in the far west of the state of Paraná, proposing a reinterpretation of the levi-straussian culinary triangle in light of ethnographic findings among the contemporary Guarani. The relation between food materials and culinary processing techniques inferred the construction and organization of the social forms of the Guarani world with their tensions between inside/outside and female/male resounding in oppositions between developed and non-developed on the one hand, and culture and nature on the other.

**Keywords:** Food, Guarani, cuisine, culinary triangle, food culture.

## ***La mujer y el agua, el hombre y el fuego. Género y transformación en la cocina guaraní***

### **Resumen**

La cocina Guaraní está marcada por técnicas de transformación alimentaria y una dieta cuya selección y combinación de los alimentos pueden ser comprendidos desde su presencia en la organización del mundo social del grupo. En el artículo hago una etnografía de la alimentación Guaraní puesta en marcha con el subgrupo *Mbya* de la etnia Guaraní, que habita en el extremo Oeste del Estado de Paraná (Brasil). Propongo una relectura del triángulo alimentario de Lévi-Strauss, bajo la luz de los datos etnográficos recogidos entre estos Guaranís contemporáneos. Llevando en consideración las relaciones entre las sustancias alimentarias y las técnicas de transformación de sus maneras de preparación, uno comprende la construcción y la organización de las formas sociales del mundo Guaraní y sus tensiones dentro/afuera, mujer/hombre, bien cómo las oposiciones establecidas en las formas de preparación de los alimentos elaboradas y no-elaboradas, o cultura y naturaleza.

**Palabras clave:** Alimentación, Guaraní, cocina, triángulo culinario, cultura alimentaria.

Data de recebimento: 28 – 01 – 2015

Data de aprovação: 22 – 09 – 2015