

# Antes importantes, agora estigmatizados: a contribuição dos sistemas culinários indígenas para a formação da culinária brasileira e a sua atual marginalização

*Previously important, now stigmatized: the contribution of indigenous culinary systems to the formation of Brazilian cuisine and its current marginalization*

■ Martín César Tempass

## Resumo

No presente trabalho são reunidos dados de diversas fontes que evidenciam a ampla inserção dos colonizadores europeus nos sistemas culinários indígenas nos primeiros séculos depois do “descobrimento” do Brasil. Com isso, argumenta-se que a alimentação de origem indígena, com todos os seus elementos constituintes, foi fundamental para que a colonização do Brasil lograsse êxito. Esse evento alimentar foi o advento do que hoje chamamos de culinária brasileira e, ainda hoje, muitos elementos indígenas se fazem presentes na alimentação do povo brasileiro, dos ingredientes até as formas de preparação e de consumo. No entanto, para a sociedade envolvente, as práticas culinárias indígenas atuais são altamente estigmatizadas. No senso comum, sem considerar os sabores, os alimentos indígenas apresentam uma carga simbólica que deprecia quem os prepara e os consome, a ponto dos próprios grupos indígenas, no contexto de contato interétnico, sentirem vergonha da sua culinária tradicional. Mas, ao mesmo tempo, para pontuar a sua identidade étnica, alguns aspectos da sua alimentação precisam ser evidenciados. Desta forma, o presente trabalho pretende discutir essa mudança de valores atribuída à alimentação indígena e, a partir de pesquisa etnográfica realizada entre os Mbyá-Guarani, analisar como os grupos indígenas manejam os elementos do seu sistema culinário para não serem estigmatizados frente aos membros da sociedade envolvente.

## Palavras-chave

Sistemas Culinários Indígenas; Culinária Brasileira; Mbyá-Guarani.

## Abstract

Abstract: In this work, data are gathered from several sources that show the wide insertion of European colonizers in indigenous culinary systems in the first centuries after the “discovery” of Brazil. From this, it is argued that the food of indigenous origin, with all its constituent elements, was fundamental for the colonization of Brazil to be successful. This food event was the advent of what we now call Brazilian cuisine and, even today, many indigenous elements are present in the food of the Brazilian people, from the ingredients to the forms of preparation and consumption. However, for the encompassing society, current indigenous culinary practices are highly stigmatized.

In common sense, without considering flavors, indigenous foods have a symbolic charge that depreciates those who prepare and consume them, to the point that indigenous groups themselves, in the context of interethnic contact, feel ashamed of their traditional cuisine. At the same time, to mark your ethnic identity, some aspects of your diet need to be evidenced. In this way, the present work intends to discuss this change in values attributed to indigenous food and, based on ethnographic research carried out among the Mbyá-Guarani, to analyze how indigenous groups manage the elements of their culinary system so as not to be stigmatized in front of members of the encompassing society.

## Keywords

Indigenous Culinary Systems; Brazilian Cuisine; Mbyá-Guarani.

## Introdução

Muitas publicações históricas trazem, aqui e ali, relatos sobre a alimentação indígena, detalhando o que e como comiam estes povos antes do “descobrimento” e/ou antes de terem contato com os colonizadores. Os relatos apresentados pelos cronistas são, em sua ampla maioria, dotados de um profundo espanto, muita estranheza e, quase sempre, revelavam os preconceitos para com os povos tidos como “selvagens” ou “primitivos”. Também podemos encontrar na bibliografia muitas e valiosas informações sobre a alimentação dos brasileiros nos primeiros séculos depois do “descobrimento”, mas estes abarcam, principalmente, a alimentação de portugueses colonizadores e dos escravos, a alimentação indígena não sendo comentada. As obras que apresentam, simultaneamente, dados sobre a alimentação brasileira e a indígena são raríssimas. Isso, enganosamente, nos leva a crer que não existiu uma relação muito forte entre a alimentação dos dois grupos. É essa relação - que era muito forte, como procurarei demonstrar na sequência – é a temática central deste trabalho.

Mas, como indicam os meus dados etnográficos, obtidos em função de oito anos de pesquisa junto aos Mbyá-Guarani, atualmente a alimentação indígena é muito estigmatizada junto à sociedade envolvente, cuja análise feita pelo senso comum está frequentemente calcada em princípios evolucionistas e, em decorrência disso, fomenta práticas intervencionistas. Em suma, hoje os indígenas têm vergonha e medo de expor as suas práticas alimentares para a sociedade envolvente. Após apresentar as razões para tal sentimento, procuro indicar que esse fenômeno também pode ser percebido em outros países da América do Sul.

## O estigma alimentar entre os Mbyá-Guarani

Os Mbyá-Guarani constituem uma das parcialidades étnicas dos grupos indígenas de língua guarani. Atualmente eles habitam em pequenas porções de terras, mas reconhecem como seu território ancestral uma imensa área que abrange parte do Brasil, do Paraguai, da Argentina e do Uruguai. É consenso entre os pesquisadores que os Mbyá-Guarani mantêm em segredo os aspectos mais importantes de sua cultura, os aspectos do seu sistema xamânico-cosmológico. Somente com um longo período de campo, com a criação de laços mais íntimos com os Mbyá-Guarani, é que o pesquisador pode ter acesso a estes aspectos. E, com o aumento da confiança, a alimentação Mbyá-Guarani vai se transformando frente aos olhos do pesquisador, como mostrarei na sequência<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Os Mbyá-Guarani são um dos grupos indígenas mais pesquisados pela Etnologia Brasileira, mas, mesmo assim, muitos aspectos da cultura Mbyá-Guarani ainda são desconhecidos. A manutenção desses segredos, 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, vêm 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 veem os “outros” como fontes de perigo 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 juruá (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 pôde 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 para cozinhar em outro lugar<sup>2</sup>.

Passei por essa situação algumas vezes em campo, antes de ter solidificada a minha inserção. Nestas ocasiões, enquanto eu conversava com o cacique, de vez em quando vinha ao nosso encontro 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, o que normalmente não fazem<sup>3</sup>. Mas com o passar do tempo, com a ampliação dos laços, isso vai sendo modificado. Primeiramente eles passam a falar mais abertamente sobre a sua alimentação, depois passam a não se preocupar mais em ocultar os alimentos, e mais adiante são feitos convites para partilhar a refeição (mas, 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<sup>4</sup>, pude perceber nas entrelinhas que esta ocultação é promovida por 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. Mas, além disso, percebi em minha pesquisa que 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 a 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. Então, estes se sentem 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, que os Mbyá-Guarani são “selvagens”,

---

<sup>2</sup> Entre os Mbyá-Guarani o contato com os juruá (brancos) é tarefa exclusivamente masculina. Dificilmente as mulheres tomam parte na conversa, sendo que muitas delas têm grandes dificuldades em se comunicar na língua portuguesa.

<sup>3</sup> A preparação e o consumo de alimentos entre os Mbyá-Guarani é um ato público, feito nos pátios das casas, para que ninguém possa burlar o princípio da reciprocidade (Cf. TEMPASS, 2010). Mas, na presença de estranhos a alimentação pode se tornar uma ação privada.

<sup>4</sup> Tal exposição ocorreu em 2007 na VII Reunião de Antropologia do Mercosul, realizada em Porto Alegre, em uma oficina culinária ministrada pelos próprios Mbyá-Guarani.

“imundos”, “miseráveis”, “doentes”, etc. Assim, a ocultação visa evitar a “estigmatização interétnica”<sup>5</sup>.

Há tempos, e por inúmeras razões, os Mbyá-Guarani vêm empregando os utensílios domésticos dos juruá, 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. Contudo, a quantidade destes utensílios é limitada, sendo que cada família possui apenas o necessário<sup>6</sup>. Em alguns casos, talheres e pratos são repentinamente comprados e/ou tomados de empréstimo entre os vizinhos de aldeia. O interessante é que nestas ocasiões os Mbyá-Guarani simulam o sistema alimentar dos juruá. É feito um esforço para que as refeições sejam, o máximo possível, no sistema juruá. Nesse caso, o sistema alimentar tradicional não é praticado.

Por exemplo, no ano de 2007, nas comemorações do Dia do Índio, foi organizada uma festa na aldeia da Estiva com a presença de inúmeros juruá. Neste evento todos se sentaram em torno das mesas da escola bilíngue, 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 deu-se em 2004, quando estava iniciando meu trabalho de campo, na aldeia de Itapuã, quando tive a oportunidade de fazer uma série de refeições seguidas com uma mesma família. Pude perceber que eles faziam um esforço para deixar a refeição nos moldes dos juruá, 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 do 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”<sup>7</sup>. 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 juruá.

Alguns elementos culturais, passíveis de serem inteligíveis pelos demais grupos que estão em interação, são empregados para estabelecer as fronteiras étnicas entre os diferentes 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, 1969; CARNEIRO DA CUNHA, 1986). Um dos sinais diacríticos acionados pelos Mbyá-Guarani para delimitar suas fronteiras étnicas é a sua alimentação. Principalmente as suas espécies tradicionais, que só eles possuem, com destaque para o milho. Assim, determinados alimentos, neste contexto de interação, são explicitados para fazer o recorte étnico.

Mas, embora em ocasiões pouco frequentes, a alimentação tradicional como um todo é evidenciada como uma bandeira de luta dos Mbyá-Guarani, sendo constantemente evocada em suas reivindicações frente à sociedade evolvente, como na requisição de mais e melhores terras. É um uso político da orérembiú (“nossa comida”), então explicitada. O interessante é que essa explicitação

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> A ausência de excedentes – característica da sociedade Mbyá-Guarani como um todo – se aplica também aos utensílios culinários, tanto os tradicionais quanto os dos juruá.

<sup>7</sup> 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 juruá, 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, rousseauiana, 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.

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<sup>8</sup>. 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. A ocultação, o simulacro e a explicitação são regidos pelas concepções estéticas tanto dos juruá quanto dos Mbyá-Guarani. O que para um é bonito, para o outro é feio. O que é feio precisa ser disfarçado ou escondido, porque leva a estigmatizações. O que é bonito pode ser explicitado. Percebe-se, desta forma, que os Mbyá-Guarani preocupam-se bastante com o que “os outros” veem sobre a sua alimentação. O seu sistema alimentar deve ser mantido fora do alcance da “visão” dos juruá.

Os Mbyá-Guarani possuem atributos estéticos bastante simples e discretos em seus utensílios culinários e também na forma de fazerem as refeições<sup>9</sup>. Esta estética simples e discreta vai ao encontro dos preceitos cosmológicos deste grupo que, para facilitar a comunicação com os deuses, 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.

Nas próximas seções discuto as junções e disjunções na relação alimentar entre indígenas e colonizadores no processo histórico, buscando entender como esse quadro de estigmatizações foi construído ao longo do tempo.

## Comendo com os índios: o processo de colonização

A alimentação brasileira dos primeiros séculos não pode ser dissociada da alimentação indígena. Na verdade elas eram uma coisa só. Ou, em outras palavras, a alimentação nos primórdios do Brasil era indígena. E esse modelo alimentar foi fundamental para o sucesso da empreitada colonialista, pois sem as comidas e as técnicas produtivas e culinárias indígenas os portugueses não teriam se fixado nas terras do Novo Mundo – ao menos não com tanta facilidade. E, sugiro, esse modelo determinou o surgimento do que hoje chamamos culinária brasileira.

Os principais autores que pensaram a formação da culinária brasileira, que podemos chamar de “clássicos”, foram Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo. Ainda hoje estes dois autores são referência para qualquer pesquisador que se debruce sobre a questão alimentar brasileira. Mas, apesar das valiosas informações que eles trazem, eles nos levam a ter uma visão muito simplificada, reduzida ou coadjuvante da participação indígena na construção da cozinha nacional. E, por mais contraditório que possa parecer, é justamente nas obras destes dois importantes autores que podemos achar pistas

<sup>8</sup> Pelo seu caráter sistêmico, é possível afirmar que a cultura Mbyá-Guarani como um todo também opera nas estratégias simultâneas de ocultação, simulacro e explicitação no que diz respeito ao contato interétnico.

<sup>9</sup> Sobre a simplicidade estética dos Mbyá-Guarani, ver Tempass (2007).

que indicam um papel muito mais importante dos grupos indígenas na formação da culinária brasileira. Em outras palavras, nas “entrelinhas” encontramos a verdadeira contribuição indígena.

Gilberto Freyre (1966 e 1997) e Luis da Câmara Cascudo (1967, 1972 e 1983), como muitos autores posteriores, assinalam as contribuições dos portugueses, africanos e indígenas na formação da culinária brasileira, sendo esta uma síntese das “três raças”. Ou melhor, uma fusão destas três cozinhas distintas. Mas, com pesos diferentes. Os portugueses e os africanos – ou melhor, as portuguesas e as africanas, posto que as operações culinárias são domínios femininos – têm um peso muito maior na junção. Em uma alegoria poderíamos dizer que as africanas e as portuguesas foram as chefs criadoras, enquanto que as indígenas foram meras ajudantes de cozinha. No que tange ao papel das sociedades indígenas neste processo, Gilberto Freyre e Câmara Cascudo nos passam a impressão de que os indígenas apenas forneceram os seus ingredientes para o que hoje chamamos de culinária brasileira. Os ingredientes são indígenas (milho, mandioca, feijão, abóbora, amendoim, etc.), mas o *savoir-faire* e demais componentes da culinária são portugueses e africanos.

Gilberto Freyre escreve sobre a alimentação brasileira a partir do Nordeste açucareiro. Advogando que a expansão humana se deve a sua adaptabilidade alimentar, Freyre descreve a pobreza alimentar do período colonial e suas consequências para a formação do povo brasileiro. O latifúndio, monocultor, privou a população colonial do suplemento equilibrado e constante de alimentação sadia e fresca. Os recursos alimentares naturais, abundantes no Brasil, foram mal aproveitados. Assim, a partir da dieta pobre, Freyre procura explicar “importantes diferenças somáticas e psíquicas entre o europeu e o brasileiro” (FREYRE, 1966, p. 45)<sup>10</sup>. Neste quadro da monocultura, Freyre deixa de lado a participação dos indígenas na culinária.

Quanto à participação das “três raças” (índios, negros e brancos) na formação da cozinha brasileira, Freyre indica que os índios teriam contribuído apenas num primeiro momento, logo após os portugueses terem desembarcado de suas caravelas. Então, neste primeiro momento, os portugueses se valeram das comidas indígenas, modo pelo qual conseguiram se estabelecer nestas terras. Logo após, as portuguesas e africanas, valendo-se das espécies cultivadas pelos indígenas, “criaram” os pratos da culinária brasileira. E quando as portuguesas assumem a cozinha, as indígenas saem de cena (FREYRE, 1966).

Destaco as seguintes citações das obras de Gilberto Freyre para ilustrar como este aponta a predominância negra e lusitana na culinária nacional:

Uma vez no Brasil, os negros tornaram-se, em certo sentido, verdadeiros donos da terra: dominaram a cozinha. Conservaram em grande parte sua dieta (FREYRE, 1966, p. 405).

... a culinária, que no Brasil enriqueceu-se e refinou-se com a contribuição africana (FREYRE, 1966, p. 429).

Realização cultural de lusos em terras brasileiras [a culinária nasceu] à sombra dessas casas-grandes, desses engenhos e dessas capelas a seu modo imperiais, sem

<sup>10</sup> Embora o autor destaque a “pobreza” alimentar do período colonial fomentada pela monocultura da cana-de-açúcar (FREYRE, 1966), ao mesmo tempo ele também destaca a grande riqueza das muitas iguarias nacionais, defendendo, inclusive, o registro e a preservação destes pratos como uma forma de preservação da cultura nacional como um todo (FREYRE, 1997 e 1976). No livro “Açúcar: uma sociologia do doce” (FREYRE, 1997) o autor mostra a grande variedade de doces brasileiros.

que, entretanto, se desprezasse, na composição de quitutes e doces, valores ameríndios e africanos (FREYRE, 1997, p. 14).

Cremos poder-se afirmar que na formação do brasileiro – considerada sob o ponto de vista da nutrição – a influência mais salutar tem sido a do africano: quer através dos valiosos alimentos, principalmente vegetais, que por seu intermédio vieram-nos da África, quer através do seu regime alimentar, melhor equilibrado do que o do branco – pelo menos aqui, durante a escravidão (FREYRE, 1966, p. 59-60).

... a doçaria ou confeitaria que os brasileiros herdaram dos portugueses, e aqui vêm desenvolvendo, foi, desde os inícios dessa transmissão de valores, uma doçaria ou confeitaria açucaradíssima (FREYRE, 1997, p. 34).

O escravo africano dominou a cozinha colonial, enriquecendo-a de uma variedade de sabores novos (FREYRE, 1966, p. 634).

Outras uniões não tardaram a verificar-se à sombra da cana-de-açúcar: algumas delas na culinária. Entre o açúcar e a fruta do mato tropical, por exemplo. Entre o açúcar e a mandioca. Entre o açúcar e quanto produto do trópico foi se prestando a ser cozinhado em tachos até tornar-se doce ou quitute de uma nova espécie, alimento meio português, meio tropical, agradável ao paladar, além de nutritivo (FREYRE, 1997, p. 18).

Só o grande lazer das sinhás ricas e o trabalho fácil das negras e das molecas explicam as exigências de certas receitas das antigas famílias das casas-grandes e dos sobrados; receitas quase impossíveis para os dias de hoje. [...] tantas são as minúcias, os vagares de regalão, com que o senhor de engenho da Bahia do século XVI explica invenções das senhoras portuguesas, primeiras donas de casa na Colônia: combinações de temperos antigos de Portugal, ou dos modos tradicionalmente portugueses de fazer doces e conservas, com as frutas da terra, com a mandioca, com o milho, com a castanha de caju, com a macaxeira ou com o cará (FREYRE, 1966, p. 61).

Em suma, para Gilberto Freyre a “criação” culinária é das portuguesas e africanas. Das indígenas vieram o milho, o caju, a mandioca, o cará, o jerimum, o amendoim, o mamão, a pimenta, etc., mas na condição, somente, de ingredientes (FREYRE, 1966 e 1997).

Luis da Câmara Cascudo é ainda mais contundente. O autor afirma não tratar da escassez e da fome, mas da comida e do paladar. Trata da culinária, tida como ciência agradável e inseparável da vida humana. É desta forma que aborda os portugueses e africanos na construção da cozinha brasileira. Mas, no que tange aos grupos indígenas, Câmara Cascudo deixa a culinária e o paladar de lado e tece um discurso sobre a escassez e a fome. Para o autor o paladar inexistente nos indígenas, tudo o que é consumido serve apenas para o sustento. Aos indígenas falta tudo. Falta óleo, doces, sal, acompanhamentos, ovos, leite, frituras, comensalidade, etc. (CASCUDO, 1967, 1972 e 1983).

Para Cascudo, a interação culinária dos indígenas com as outras duas “raças”, tal qual Freyre, se deu tão somente via troca de ingredientes. “A cozinha brasileira é um **trabalho português** de aculturação compulsória, utilizando as reservas ameríndias e os recursos africanos aclimatados” (CASCUDO, 1983, p. 431 – grifo meu). Ou ainda, “a cozinha do português no Brasil exerceu uma influência irresistível sobre os africanos e ameríndios” (CASCUDO, 1983, p. 434). Mas essa troca de ingredientes foi unilateral, os brancos adotaram ingredientes indígenas, ao contrário, os indígenas não

adotaram os alimentos dos brancos. Muitos outros aspectos poderiam ser elencados, mas me basto com a chocante opinião de Câmara Cascudo, expressada no livro *História da Alimentação no Brasil*, de que a mulher branca foi quem ensinou as indígenas a cozinhar, utilizando ingredientes europeus (CASCUDO, 1967 e 1983).

Mas, nas “entrelinhas”, tanto Gilberto Freyre quanto Câmara Cascudo apresentam muitas outras informações que entram em contradição com as acima apresentadas. São estas as informações que julgo mais importantes e que serão destacadas daqui para frente.

Como inúmeros outros autores, Gilberto Freyre (1966) aponta o casamento entre portugueses e mulheres indígenas como uma das estratégias mais importantes do processo de colonização do Brasil. Foi desta forma que os portugueses conseguiram estabelecer alianças com os indígenas e, mesmo com um número reduzido de indivíduos, conseguiram se estabelecer no território. Como escreveu Freyre, “a miscibilidade, mais do que a mobilidade, foi o processo pelo qual os portugueses compensaram-se da deficiência em massa ou volume humano para a colonização em larga escala e sobre áreas extensíssimas” (FREYRE, 1966, p. 12). O intercuro com a mulher indígena fez com que o português se multiplicasse no território. Tal estratégia também foi acionada em outras colônias portuguesas.

... onde quer que pousassem, na África ou na América, emprenhando mulheres e fazendo filhos, numa atividade genésica que tanto tinha de violentamente instintiva da parte do indivíduo quanto de política, de calculada, de estimulada por evidentes razões econômicas e políticas da parte do Estado (FREYRE, 1966, p. 11).

Assim, desde os primórdios, formou-se no Brasil uma sociedade “híbrida de índio”.

As ameríndias foram esposas, cunhadas e sogras dos inúmeros europeus que desembarcaram no Brasil. E isso perdurou pelos dois primeiros séculos após o descobrimento, período em que faltavam mulheres europeias no Brasil (FREYRE, 1966). Mas, além de obter esposas ao casar com mulheres indígenas, os portugueses se inseriram em uma rede de parentesco, que lhes proporcionou todo o necessário para a sobrevivência nestas terras estranhas. Com o parentesco o português se inseriu em um sistema de produção/obtenção e distribuição de alimentos já há muito estabelecido. Berta Ribeiro (1983) aponta que, num primeiro momento, os portugueses adotaram os alimentos e as técnicas de produção dos indígenas para seu estabelecimento no Brasil. Entretanto, diante do que foi exposto acima, é possível inverter a frase e afirmar que foram os alimentos e técnicas de produção indígenas que adotaram os portugueses. Os portugueses, como uma “criança adotada”, se inseriram no seio da família indígena e partilharam do sistema culinário dos grupos indígenas.

Esmiuçando um pouco mais esta ideia, os casamentos entre portugueses e índias, além do alimento em si, proporcionaram aos colonizadores a inserção na rede de parentesco indígena e partilha de direitos e deveres desta sociedade. Partilharam, por exemplo, os meios e formas de produção, a reciprocidade, os mutirões e – por que não? – a simbologia alimentar. Tais aspectos facilitaram muito a sobrevivência dos portugueses no Brasil. E – óbvio! – com esposas, cunhadas e sogras indígenas os portugueses, inseridos nas famílias amplas, também se valeram das cozinheiras indígenas. Em outras palavras, todas as etapas (obtenção, armazenamento, processamento, preparação, consumo, etc.) da alimentação dos colonizadores se davam pelo modelo indígena. Davam-se nos sistemas culinários dos grupos indígenas. E isso perdurou pelos primeiros dois séculos de colonização, período em que,

segundo Freyre (1966), faltaram mulheres brancas no Brasil. Então, nos dois primeiros séculos de colonização, a cozinha do Brasil foi a indígena. O sistema culinário era o indígena<sup>11</sup>.

Ao empregar a noção de sistema culinário estamos, de forma holística, levando em conta todo tipo de encadeamento acionado para que possamos ingerir um prato de comida. Os alimentos são “parte inseparável de um sistema articulado de relações sociais e de significados coletivamente partilhados” (GONÇALVES, 2002, p. 9). Podemos ter uma ideia melhor da magnitude deste sistema a partir dos itens listados por José Reginaldo Santos Gonçalves (2002), componentes dos sistemas culinários:

- a) processos de obtenção dos alimentos (caça, pesca, coleta, agricultura, criação, troca ou comércio);
- b) seleção de alimentos (sólidos e líquidos, doces e salgados, etc.);
- c) processos de preparação (cozimento, fritura, temperos, etc.);
- d) saberes culinários;
- e) modos de apresentar e servir os alimentos (marcados pela formalidade ou pela informalidade);
- f) técnicas corporais necessárias ao consumo de alimentos (maneiras à mesa);
- g) ‘refeições’, isto é, situações sociais (quotidianas e rituais) em que se preparam, exibem e consomem determinados alimentos;
- h) hierarquia das refeições;
- i) quem oferece e quem recebe uma ‘refeição’ (quotidiana ou ritual);
- j) classificação de comidas principais, complementares e sobremesas;
- k) equipamentos culinários e como são representados (espaços, mesas, cadeiras, esteiras, talheres, panelas, pratos, etc.);
- l) classificação do ‘paladar’;
- m) modos de dispor dos restos alimentares; etc. (GONÇALVES, 2002, p. 9-10, grifos do autor).

---

<sup>11</sup> Ou melhor: os sistemas culinários eram indígenas. Coloco a opção do plural porque eram inúmeros os grupos indígenas em contato com os portugueses e cada um destes grupos possuía o seu próprio sistema culinário.

Comer é inserir-se em um sistema culinário. Como escreveram Jesús Contreras Hernández e Mabel Gracia Arnáiz:

La cocina nos marca aquello que es comestible y aquello que no lo es y conforma el conjunto de nuestras preferencias y aversiones alimentarias a través de los saberes y habilidades técnicas transmitidos de generación en generación, en base a la experiencia de nuestros antepasados y aprendidos en cuanto miembros de una sociedad dada. Es así cómo las elecciones alimentarias aparecen ligadas en buena medida a la cultura, de forma que, al ingerir un alimento, las personas que comen, los comedores, se incorporan en un sistema culinario – prácticas materiales y simbólicas – y, por tanto, en el grupo que lo practica, a menos que esté expresamente excluido. Este sistema culinario se corresponde, por otro lado, con una visión del mundo y contribuye a dar sentido al ser humano y al universo, situando uno en relación con el otro en una continuidad global (HERNÁNDEZ e ARNÁIZ, 2005, p. 216 – grifos no original).

Assim, o foco não deve recair somente sobre os alimentos propriamente ditos, mas em tudo o que direta ou indiretamente lhes diz respeito, ou seja: a cultura. Os alimentos são apenas um dos ingredientes do “cadinho” culinário. Ainda conforme Jesús Contreras Hernández e Mabel Gracia Arnáiz (2005) podemos observar o seguinte:

debemos entender por sistema alimentario el carácter complejo de las relaciones interdependientes asociadas a la producción, distribución y consumo de los alimentos que se han ido estableciendo a lo largo del tiempo y del espacio con el fin de resolver los requerimientos alimentarios de las poblaciones humanas. De este modo, se reconoce la relación entre las diferentes fuerzas que actúan en los flujos de mercancías que van desde los productores a los consumidores y se acepta, por otra parte, que los sistemas alimentarios son realidades dinámicas, en las que se dan elementos de continuidad y de cambio a partir de la evolución de los procesos sociales que delimitan las formas en que los alimentos son producidos, distribuidos y consumidos (HERNÁNDEZ e ARNÁIZ, 2005, p. 102-103).

A noção de sistema culinário acima exposta nos mostra que em um primeiro momento os portugueses não consumiram apenas os ingredientes indígenas, mas consumiram as comidas indígenas com e como os indígenas<sup>12</sup>.

Em um segundo momento no processo de colonização do Brasil, não faltavam mais mulheres brancas na colônia, mas ainda faltavam os ingredientes europeus. Desde a pré-história os grupos humanos vivenciam processos de “aculturação” alimentar. Isso se intensificou inúmeras vezes mais no período dos descobrimentos, levando ao que muitos autores chamaram de revolução alimentar. Espécies americanas foram transplantadas para a África e Ásia, espécies europeias foram trazidas para as Américas, e assim por diante. Os alimentos circularam como nunca antes ocorrera (HERNÁNDEZ e ARNÁIZ, 2005).

---

<sup>12</sup> Com o passar do tempo, aos poucos, os portugueses (como uma forma de contrapartida no sistema de reciprocidade, mas também para um maior conforto alimentar) passaram a inserir alguns alimentos e utensílios europeus nos sistemas culinários indígenas. Assim, por exemplo, nos sistemas culinários indígenas (que continuaram por muito tempo) passaram a produzir/obter alimentos mediante o uso de ferramentas de ferro e armas de fogo, cultivando também algumas poucas espécies trazidas da Europa que cresciam nos trópicos e, em alguns casos, criando em cativeiro animais como porcos e galinhas. Mas, mesmo com estes acréscimos, a comida consumida pelos colonizadores ainda era indígena – obtida e preparada por indígenas em seus sistemas culinários.

Mas isso não se deu de forma tão perfeita. Como argumentado acima, nos primeiros dois séculos de colonização predominou a cozinha indígena no Brasil. Num segundo momento, quando as mulheres portuguesas chegaram à colônia, também tiveram que operar dentro dos sistemas culinários indígenas. Ocorre que, como aponta Freyre (1966), a oferta de ingredientes europeus era muito escassa no Brasil<sup>13</sup>. Poucos eram produzidos no Brasil (baseado na monocultura), e os poucos gêneros que conseguiam ser importados eram excessivamente caros. Segundo Freyre, “tudo faltava: carne fresca de boi, aves, leite, legumes, frutas; e o que aparecia era da pior qualidade ou quase em estado de putrefação” (FREYRE, 1966, p. 53). “Vacas leiteiras sabe-se que havia poucas nos engenhos coloniais, quase não se fabricando neles nem queijos nem manteiga, nem se comendo, senão uma vez por outra, carne de boi” (FREYRE, 1966, p. 55). Tal escassez perdurou até o início do século XIX. Assim, na grande maioria dos casos (excetuando-se os grandes senhores de engenho que podiam importar seus alimentos) a base da cozinha brasileira continuava sendo indígena. Então, não foi a mulher portuguesa quem ensinou as índias a cozinhar, como apontou Cascudo (1967), mas sim o contrário, a portuguesa teve de aprender a cozinhar com as índias. Mais do que simples ingredientes, o *savoir-faire* indígena também vigorou.

Não nego que as mulheres portuguesas tenham “criado”, ou “re-criado”, pratos típicos portugueses com os ingredientes indígenas. Ou que mulheres africanas tenham misturado as três diferentes tradições culinárias. Não encontrei nenhuma evidência que desminta isso. Pelo contrário, são inúmeros exemplos de pratos, principalmente doces, nos quais foram acrescentadas as frutas tropicais. Isso quando dispunham de ingredientes europeus e/ou africanos<sup>14</sup>. Aliás, nenhuma cozinha é estática, mas sim dinâmica. Criações, adaptações, transformações são componentes de qualquer cozinha. No entanto, estas “criações”, portuguesas e/ou africanas, não surgiram do nada. Esta “criação” se deu sobre a base culinária indígena, predominante nos primeiros séculos da colonização. A cozinha torna-se “híbrida de índio” tal qual o povo brasileiro. A título de exemplo, das cento e oito receitas apresentadas por Gilberto Freyre em “Açúcar”, noventa e cinco contêm ingredientes e/ou técnicas indígenas (FREYRE, 1997).

Tal hibridismo culinário vigora até os dias atuais. Gilberto Freyre, advogando em favor da preservação da culinária brasileira, defende que doce tradicional tem que ser feito com utensílios tradicionais. O uso de outro utensílio, que não o tradicional, já altera o gosto e já não produz mais o mesmo doce. O interessante é que, dentre os utensílios listados pelo autor, encontramos pilões de pau (grandes e pequenos), colheres de pau (grandes e pequenas), peneiras de taquara, folhas de bananeira, palhas de milho, panelas de barro, etc., que perduram até hoje (FREYRE, 1997). Todos os utensílios listados são oriundos de grupos indígenas.

Outra característica, esta apontada por Câmara Cascudo, é que entre os índios as panelas estavam sempre no fogo. “A comida tinha outro sabor pela continuidade com que os alimentos sofriam a ebulição incessante” (CASCUDO, 1967, p. 31). Tal característica também se percebe na alimentação colonial, com uma série de receitas que levam “dias cozinhando”. Característica presente ainda hoje em dia, até mesmo em pratos tidos como típicos.

Câmara Cascudo também chama atenção para a nomenclatura das comidas brasileiras, muitas delas oriundas de línguas indígenas. Moqueca, caruru, paçoca, tapioca, beiju, mingau, etc. não são nomes de simples ingredientes, são nomes de pratos que envolvem todo um *savoir-faire*. São nomes surgidos dentro de um determinado sistema culinário. Este é mais um indício de que a contribuição

---

<sup>13</sup> Sobre a oferta de alimentos europeus no Brasil conferir também Papavero (2007).

<sup>14</sup> Gilberto Freyre ao falar de “Brasil” retira seus dados/observações do Nordeste açucareiro. No entanto, o Brasil não é apenas o Nordeste e nas outras regiões brasileiras o processo de formação culinária deve ter ocorrido em moldes diversos. Advogo que nas demais regiões do Brasil a dependência dos sistemas culinários indígenas foi ainda mais intensa e mais duradoura do que no Nordeste. Aliás, Freyre (1966) aponta este fato para a região de São Paulo.

indígena à culinária brasileira não se resume simplesmente aos ingredientes. Ou as portuguesas e africanas criaram pratos e os batizaram com nomes indígenas? Os pratos têm nomes indígenas porque são indígenas, mesmo sofrendo modificações ao longo do tempo.

Alguns dados apresentados por Paula Pinto e Silva (2005), resultados de uma ampla pesquisa histórica que envolveu autores e cronistas, podem complementar a compreensão do importante papel dos grupos indígenas no processo de formação da culinária brasileira. Segundo esta autora, por muito tempo, mesmo nas casas mais abastadas, perdurou a maneira indígena de levar os alimentos à boca.

Mesmo em casas abastadas não havia mesa, nem bufete, nem aparadores. A comida era então servida sobre esteiras indígenas colocadas no chão, a cuia de farinha ao centro, cada comensal com seu prato de barro, comendo com as mãos, aos bocados (SILVA, 2005, p. 32).

Esteira, farinha, cuia, panela de barro, comer com as mãos... tudo é indígena. Mais uma vez, não apenas os alimentos, mas também a forma de consumi-los é indígena.

O outro aspecto levantado por Silva (2005) se refere à presença de duas cozinhas nas casas dos colonizadores, a de dentro e a de fora. Na cozinha de dentro, em ocasiões especiais, as sinhás preparavam receitas finas, mais “elaboradas”, de influência portuguesa. Na cozinha de fora eram preparadas as receitas do dia-a-dia, não-portuguesas, mais demoradas. Mas, estas não eram preparadas pelas sinhás. A cozinha de fora, com certeza, tem origem indígena. Conforme a distinção entre “endo-cozinha” e “exo-cozinha” proposta por Lévi-Strauss (1979), é curioso de se notar que no Brasil Colonial a “endo-cozinha” era praticada “fora” de casa e a “exo-cozinha” era praticada dentro dela. Conforme Hernández e Arnáiz (2005), o que se interioriza como tradicional e peculiar de uma cozinha própria é construído a partir das comidas festivas. Os alimentos de festa, ou da “exo-cozinha”, são preparados com menor frequência, são mais difíceis de preparar, requererem mais tempo (não necessariamente de cocção) e utilizam ingredientes mais caros. Como assinala Ariovaldo Franco (2006), o rotineiro é esquecido e o excepcional é registrado. O rotineiro é transmitido via tradição oral, o excepcional precisa ser escrito para poder ser transmitido sem perdas de saberes e técnicas. E a excepcionalidade alimentar é uma condição muito mais propícia aos ricos. Como afirma Câmara Cascudo (1967), só os ricos têm interesse em fixar receitas. Isso nos leva a ideia de que, no processo de formação da culinária brasileira foram registrados com muito mais ênfase os pratos finos, excepcionais, de festa, preparados pelas sinhás nas cozinhas de dentro. Ou seja, a parte portuguesa neste processo foi melhor documentada. Enquanto que a parte indígena, a base da alimentação, os pratos do cotidiano, preparados na cozinha de fora, foi, digamos, esquecida. Talvez isso explique o fato de que da culinária indígena, para os autores clássicos e também para os atuais, sejam lembrados apenas os ingredientes<sup>15</sup>.

<sup>15</sup> Uma outra questão problemática nas obras que tratam da formação da culinária brasileira é que elas costumam tratar todos os índios como sendo iguais. E, assim, costumam pensar a alimentação de todos grupos indígenas como se fossem semelhantes. Isso ocorre porque eles focam os ingredientes, e não os sistemas culinários. Pouco importa se todos os grupos indígenas brasileiros comem milho e mandioca. Cada grupo tem formas singulares de obter, cozinhar, servir, consumir, tem imaginários diferentes sobre estes alimentos. Como afirma Fischler (1995), culturas distintas, sistemas alimentares distintos. Ou como escreve Maciel (2001), a cozinha é universal; as cozinhas são diversas. Então, a contribuição indígena para a culinária brasileira não foi “uma”, mas sim “várias”. Cada diferente grupo indígena com quem os colonizadores entraram em contato forneceram um tipo diferente de contribuição. A cozinha brasileira não surgiu em uma única região e num determinado espaço de tempo, como julgam certos autores. Ao contrário, trata-se de uma confluência de todas as regiões e de uma lenta e contínua construção histórica. Desta forma, em cada região, em cada período, diferentes povos indígenas estiveram em contato com portugueses e negros (sem falar nos outros imigrantes), produzindo uma interação específica. Coube aos portugueses, ao longo do processo, conduzir a síntese e produzir os registros dentre as várias contribuições. Mapear a contribuição de cada grupo indígena, nos diferentes períodos, é uma

## O processo de estigmatização das comidas indígenas

Como afirma Câmara Cascudo, “depois da respiração, a primeira determinante vital é o alimento” (CASCUDO, 1983, p. 395). A alimentação é vital. E, como argumentado ao longo deste trabalho, os indígenas foram muito importantes para os objetivos de colonização do Brasil, porque “forneceram” a alimentação aos colonizadores. No entanto, esta importância raras vezes é reconhecida, sendo comum que os indígenas sejam categorizados como arredios, indolentes, preguiçosos, etc. Tal noção tem várias origens.

De fato, o índio é extremamente incômodo, porque demonstra cotidianamente que é possível viver de uma maneira diferente, na sua simplicidade, no despojamento. Para a sociedade brasileira, é incômodo o fato de existirem pessoas que trabalham um mínimo e vivem bem, sem serem exploradas por terceiros, pois os índios não se exploram uns aos outros. A caça e a coleta se distribuem de uma forma mais ou menos tranquila na comunidade. Há uma noção de propriedade coletiva, uma noção de trabalho comunitário no modo de vida indígena, que é inquietante para o modo de vida de uma sociedade burguesa, que é a sociedade do capital, da propriedade privada (IANNI, 1986, p. 22).

É verdade que a etnologia também mostrou índios completamente diferentes em numerosos quesitos culturais. Existem, portanto, índios e índios. Mas, no aspecto econômico algo exsurgiu como uma constante entre tribos localizadas em um imenso espectro territorial, desde os caçadores australianos da Terra de Arnhem até os Yanomami da Amazônia venezuelana, passando pelos Bochimán do deserto do Kalahari e os Guayaki do Chaco paraguaio, como também entre os agricultores sedentários, ameríndios e africanos em geral, na Melanésia, no Vietnã. Estou falando de uma jornada de trabalho reduzidíssima, às vezes de 1 ou 2 horas por dia, às vezes de 2 meses a cada 4 anos. Ainda assim, a faina não competia à unanimidade da população, e era com frequência interrompida para repousos e festas (LE MOS JÚNIOR, 2008, s/p).

Antes de trazerem escravos africanos, os portugueses se valeram sem muito êxito dos indígenas como trabalhadores escravos. Os “bandeirantes”, que a história oficial trata como heróis (NAVARRO-SWAIN, 2000), percorreram imensas áreas capturando índios para venderem como escravos – isso durou até o século XVII. São Vicente ficou conhecida como “porto dos escravos” de tanto embarcar escravos índios para a Europa. Tania Navarro-Swain (2000) opina que no Brasil a captura de escravos índios foi mais lucrativa que a exploração das minas de ouro.

Em linhas gerais, os indígenas não foram considerados “bons escravos” e, inadaptáveis a longas jornadas de trabalho, foram estereotipados de arredios e preguiçosos. Mas, esta configuração muda de acordo com o gênero. Ora, os sistemas culinários são tanto femininos quanto masculinos, mas existe a divisão de tarefas segundo o gênero. Sabemos, através de diversos autores, que, grosso modo, os homens indígenas eram responsáveis pela caça e a pesca e também pela derrubada da mata para a preparação das roças. Já o plantio, a colheita e a preparação dos alimentos ficavam a cargo das mulheres indígenas. Assim, quando escravizados os índios homens, postos a trabalhar na lavoura, além da maior jornada de trabalho, estranharam as atividades a que foram designados, tiveram que

---

tarefa quase impossível. Mas, como um todo, é possível afirmar que a contribuição indígena para a alimentação brasileira é mais complexa do que se tem noticiado.

fazer tarefas desagradáveis à sua condição masculina. Diante disso, sem contar com o óbvio desconforto da escravidão, os índios não desempenharam satisfatoriamente os trabalhos impostos, sendo classificados como arredios e preguiçosos.

Já a mulher indígena, mesmo escravizada, continuou realizando as tarefas tidas como agradáveis ao seu sexo, plantando, colhendo e cozinhando, tarefas que realizavam diariamente. Assim, diante da ruptura ocasionada pela escravidão, os índios homens sofreram uma mudança cultural muito mais impactante que as mulheres. Sobre isso, Freyre afirma que, diante do contato, “do indígena se salvaria a parte por assim dizer feminina de sua cultura” (FREYRE, 1966, p. 220).

Inserindo-se na vida dos colonizadores como esposas legítimas, concubinas, mães de família, amas-de-leite, cozinheiras, **puderam as mulheres exprimir-se em atividades agradáveis ao seu sexo e à sua tendência para a estabilidade** (FREYRE, 1966, p. 203 – grifos meus).

Embora isso seja um tanto polêmico, se foi a parte feminina da cultura (se é possível dividi-la em partes) que se “salvou”, “salvou-se” também a culinária indígena, tão importante, como procurei demonstrar, para o processo de colonização do Brasil. Mas, como já afirmado na introdução, hoje essa importância está esquecida e as culinárias indígenas se encontram estigmatizadas. Então, o que ocorreu para que essas culinárias perdessem a importância ou o seu reconhecimento junto à sociedade envolvente? O que fez com que as raízes indígenas fossem riscadas da culinária brasileira atual?

Advogo que em grande parte isso se deve ao processo civilizatório. Os alimentos separam e classificam as pessoas – em termos étnicos, religiosos, etários, sexuais, etc. Como já observado, as comidas são poderosos sinais diacríticos, sendo frequentemente acionados para contrastar grupos em interação (Cf. BARTH, 1969). No caso das diferenças de classes, como bem observaram Bourdieu (1985) e Norbert Elias (1990), as classes mais “elevadas” adotam novos elementos simbólicos, considerados requintados, para se distinguir da massa restante da população. Mas, as camadas mais baixas da população vão, aos poucos, adquirindo estes hábitos, o que motiva a classe alta a adotar novos símbolos. É o caso do uso do garfo, por exemplo: antes não se usava garfo na Europa, então os nobres o adotaram para se distinguir dos demais, mas as classes inferiores aos poucos foram também se valendo do garfo, buscando se igualar aos nobres, e com isso estes últimos foram complexificando cada vez mais os utensílios culinários de mesa e chegamos ao quadro atual em que os ricos têm dezenas de talheres em torno do seu prato. E, do ponto de vista ocidental, quanto mais talheres o indivíduo sabe usar, mais civilizado ele é.

Esses requintes de classe entraram com força no Brasil bem no período em que a culinária indígena passou a ser “esquecida”. Se na Europa a questão era distinguir classes, aqui no Brasil a questão primordial era distinguir os “civilizados” dos “selvagens”. Os “finos” dos “grosseiros”. Os “com modos” dos “sem modos”. E a cozinha e a mesa foram elementos importantíssimos para essa distinção. Para ser civilizado, tal qual os europeus, é preciso parar de comer com as mãos, de cozinhar em fogueiras fora de casa, de comer sem sentar à uma mesa... É preciso parar de comer determinados alimentos considerados vulgares e passar a comer os pratos mais “refinados”. Ou, em outras palavras, é preciso parar de comer como um índio. O caminho para a civilização consiste na negação de tudo que é indígena. E através dessa negação também passou a questão da construção da identidade nacional, com o seu ideal de “branqueamento”.

A questão dos doces exemplifica bem esse ponto. No início o açúcar era usado como remédio, depois passou a simbolizar a elite, sendo usado em praticamente todos os pratos. Os sabores doces e

salgados figuravam nos mesmos pratos. Quando as classes baixas passaram a poder consumir açúcar – muito em função da grande produção açucareira brasileira<sup>16</sup> – este ficou “cafona” e os ricos começaram a separar os sabores doces dos salgados. A elite, então, primeiro comia os pratos salgados e depois os doces. O doce foi parar na sobremesa.

No Brasil, tanto por influência indígena quanto portuguesa, as comidas também apresentavam ao mesmo tempo os sabores doces e salgados. O mel era adicionado a qualquer prato. Mas, em função da distinção, o mel passou a figurar como alimento de “selvagens”, enquanto que o açúcar indicava os “civilizados”. Os doces “finos” eram os feitos com açúcar<sup>17</sup>, os cotidianos eram os feitos com mel. E a isso se somou o fato de que agora, por cópia do modelo europeu, os sabores doces e salgados devem se opor. Em suma, para ser “civilizado” é preciso abandonar a alimentação dos “selvagens”. E, talvez, até apagar da memória que nossos ancestrais comeram como e com os “selvagens” (Cf. TEMPASS, 2010).

No Brasil temos uma infinidade de restaurantes típicos/étnicos (italianos, mexicanos, gaúchos, mineiros, baianos, etc.), mas eu nunca ouvi falar em um restaurante de comida típica indígena. Ainda hoje a culinária indígena não interessa aos “civilizados”, embora em todas as cozinhas típicas listadas acima podemos perceber um mínimo de influência indígena, nem que essa se limite apenas aos ingredientes. Por exemplo, é possível pensar em um restaurante que não use milho, batata, tomate, mandioca, batata-doce ou feijão<sup>18</sup>?

Mas, essa fuga do “selvagem” não é o suficiente. Como “civilizados” temos que levar os benefícios da civilização também para os “selvagens”. “Ide e fazei discípulos!”. Temos que mostrar para os “primitivos” que a alimentação deles é “ruim” e “inadequada” e ensiná-los a comer “do bom e do melhor”, como nós “civilizados” e mais “evoluídos” fazemos. Na esteira desta concepção são formulados inúmeros projetos com políticas públicas alimentares que visam modificar/melhorar/intervir nas práticas alimentares dos ditos “primitivos”<sup>19</sup>. E isso ocorre em praticamente todas as aldeias, das maiores às menores, das mais próximas às mais distantes, seja por iniciativa de missionários, de ONGs, de instituições governamentais e/ou de pesquisa. Então, para poder manter a sua alimentação tradicional, que atende ao paladar e ao sistema de representações dos grupos, os indígenas vêm acionando uma série de estratégias alimentares específicas para os momentos de contato com a sociedade envolvente, como visto nas seções anteriores. Em suma: para os indígenas, proteger a sua alimentação significa mantê-la longe dos olhos dos brancos.

O quadro estético alimentar verificado entre os Mbyá-Guarani, apresentado no início do texto, pode ser estendido – creio eu – para os demais grupos indígenas brasileiros. Por questões estéticas os

<sup>16</sup> A produção açucareira no Caribe também tem grande importância no processo de popularização do produto, sendo considerado, inclusive, como motor da Revolução Industrial. O grande mercado de commodities que demandou o açúcar foi uma das mais significativas forças demográficas da história mundial. O doce açúcar, sua forma de produção, esteve intimamente relacionado com o surgimento e a expansão do capitalismo, não apenas nos aspectos econômicos mas, também, nos aspectos nutricionais. Isso porque, segundo alguns autores, entre eles Sidnei Mintz (1985), o açúcar foi uma forma eficaz e barata de oferecer calorias ao proletariado.

<sup>17</sup> No Brasil o açúcar distinguia os “civilizados” dos “selvagens”, mesmo se este açúcar fosse combinado com ingredientes nativos, talqualmente os indígenas faziam com o mel (Cf. TEMPASS, 2010).

<sup>18</sup> Recentemente têm surgido no Brasil alguns restaurantes que fogem da ideia apresentada acima. Um exemplo dessa nova tendência é a cozinha proposta pelo Chef brasileiro Alex Atala, com o seu restaurante D.O.M (considerado o sétimo melhor restaurante do mundo pelo Guia San Pellegrino), e de alguns outros chefs seguidores de Alex Atala, que motivados pela ideia de “recuperação” utilizam abertamente ingredientes indígena-amazônicos em preparações muito sofisticadas e caras. Embora os pratos sejam sofisticados e caros, isso me parece um bom sinal para a gastronomia brasileira, que com o passar do tempo pode ampliar o seu olhar sobre as culinárias indígenas e, inclusive, podendo surgir pratos de inspiração indígena mais acessíveis para a população em geral.

<sup>19</sup> Uma análise detalhada destes tipos de projetos pode ser encontrada em Tempass (2008 e 2009).

grupos indígenas são estigmatizados no que tange as suas práticas alimentares, e assim a sua participação na culinária brasileira também é negligenciada. Como visto, em um período em que na Europa começava-se a aderir ao uso de talhares e vários outros requintes de mesa para definição de status social, no Brasil os colonizadores se valiam das práticas alimentares indígenas. Neste contexto, com certeza, os colonizadores não se sentiam nada confortáveis em admitir tais práticas. Com receio de estigmatizações, as práticas culinárias indígenas utilizadas cotidianamente foram ocultadas. Em seu lugar foram simulados outros modos alimentares. Explicitada, mesmo, apenas a comida condizente com o requinte europeu da época. Neste contexto de ocultação, simulacro e explicitação, a culinária de influência indígena foi gradualmente sendo esquecida, enquanto que as contribuições portuguesas passaram a ser mais registradas<sup>20</sup>.

## Outras culinárias de base indígena

As constatações acima também podem ser estendidas para os países que no passado foram colônias espanholas. Os espanhóis também se valeram do casamento com as mulheres indígenas e, logo, também se valeram muito dos sistemas alimentares indígenas (HERNÁNDEZ e ARNÁIZ, 2005). Caravaglia (1983) afirma que, em média, cada espanhol tinha dez mulheres indígenas, uma forma de acumular trabalho vivo e de produzir parentes que também trabalhavam para os espanhóis. Ulrico Schmidl, considerado o primeiro historiador do Rio da Prata, chega a render graças a Deus pelos alimentos indígenas, como evidencia a citação seguinte:

Después tuvimos que dejar los Agaces y vinimos a una nación que se llama Carios y hay cinquenta leguas de camino desde los Agaces. Ahí Dios el Todopoderoso nos Dio su gracia divina que entre los susodichos Carios o Guaraníes hallamos trigo turco o maíz y mandiotín, batatas, mandioca-poropí, mandioca-pepirá, maní, bocaja y otros alimentos más, también pescado y carne, venados, puercos del monte, avestruces, ovejas índias, conejos, gallinas y gansos y otras salvajinas las que no puedo describir todas en esta vez. También hay en divina abundancia la miel de la cual se hace el vino... (SCHMIDL, 1993, p. 25-26).

Sobre a culinária indígena usada pelos espanhóis nos primeiros séculos de colonização, Jesus Contreras Hernández e Mabel Gracia Arnáiz observaram o seguinte:

En cualquier caso, por lo que refiere al continente americano, la de las cocineras habría sido una figura muy importante desde el inicio de la época colonial y hasta la actualidad. Desde un principio, fueron cocineras indígenas las personas encargadas de los fogones de los encomenderos y de los ‘conquistadores’ en general. Esta circunstancia, añadida a la dificultad de reproducir completamente los platos de los conquistadores, habida cuenta de la imposibilidad de asegurar el suministro de

---

<sup>20</sup> O interessante é a questão da distinção em todo esse processo. Quando a comida indígena era indispensável e praticamente só havia índios no Brasil não ocorreram estigmatizações, porque não havia a necessidade de distinguir os “normais” dos “anormais” ou os “certos” dos “errados”. Depois, com o passar do tempo, com a chegada mais numerosa de portugueses e africanos, foi possível começar a distinguir as populações, mesmo que isso tenha ocorrido mais no imaginário do que na prática. Neste novo agrupamento se tinha a “civilização” como ideal, como o “normal” e o “correto” e, desta forma, por oposição, tudo o que estava relacionado com os indígenas passou a ser estigmatizado. Julgo que o ideal da “civilização”, mais do que objetivar uma sociedade melhor, buscava (e ainda busca) classificar as pessoas. Essa classificação levou a uma segregação social, que também acarretou uma segregação alimentar, mesmo que somente no plano dos discursos.

algunos productos, aceite y vinagre por ejemplo, facilitaron el camino del ‘criollismo alimentario’ (HERNÁNDEZ e ARNÁIZ, 2005, p. 229 – grifos no original).

Talqualmente os portugueses, os espanhóis também escravizaram – e muito – os ameríndios. E esse processo de escravizar indígenas teve início tão logo os europeus desembarcaram de suas caravelas. Cristóbal Colón levou mil e cem índios como escravos para a Espanha nas suas duas primeiras viagens e seu filho levou outros trezentos. Dois terços da população do Haiti foram levados como escravos para a Europa e Antilhas nos primeiros doze anos após o descobrimento da América (BERTONI, 1922). Depois, mediante a ação dos “encomienderos” os espanhóis continuaram escravizando os indígenas. E o trabalho escravo sempre esteve fortemente ligado à produção alimentar.

No entanto, como no caso brasileiro, esta importância da alimentação indígena foi destruída pelo “processo civilizatório”. Em alguns países, como a Argentina e o Uruguai, a civilização passou pelo “extermínio” do indígena. Em linhas gerais, na história uruguaia temos a batalha de Salsipuedes na qual os últimos indígenas, Charruas, foram exterminados e os poucos que sobraram foram enviados vivos para museus da Europa. Até poucas décadas atrás, quando começaram a se organizar alguns descendentes de grupos indígenas, se acreditava não existirem mais índios no Uruguai (Cf. BASINI RODRIGUEZ, 2003). O Uruguai era até então “um país sem índios”, um país civilizado. Na Argentina, o caminho para a civilização também passou pela vitória sobre os indígenas, vide o livro “Facundo”, de Domingos Faustino Sarmiento (1996). Os argentinos estavam convencidos de que o país estava livre dos indígenas, ou estes foram civilizados ou foram extintos (CARRASCO, 2000). E, até pouco tempo atrás, a história oficial da Argentina negava a existência ou a sobrevivência de povos indígenas. Estes só ganharam visibilidade, novamente, quando houve uma epidemia de cólera, em 1992, e a doença foi associada a alguns grupos indígenas da região de Misiones (TRINCHERO, 2007).

Em outros países o processo de “civilização” também foi acionado, em uns com mais força, em outros de forma mais tímida. Mas, em todos os casos, aposto que em qualquer um deles, tanto no Brasil quanto nos vários outros que foram colônias espanholas, ainda se pode perceber atitudes “civilizatórias” em relação aos povos indígenas. Seja em projetos governamentais, em objetivos missionários, de ONGs ou até mesmo em ações e regramentos das Organizações das Nações Unidas. É comum que quando se fale em melhorar as precárias condições indígenas a proposta é deixá-los mais parecidos conosco, que somos “civilizados”. E isso também ocorre, e muito, na questão alimentar. Como já exposto acima, a alimentação dos indígenas no Brasil frequentemente sofre tentativas de modificações (impostas) pela sociedade envolvente. Na Argentina, quando os índios foram “redescobertos” em função do surto de cólera, logo foram feitas propostas para melhorar as formas de vida destes povos, principalmente os seus hábitos alimentares e higiênicos. Os índios foram proibidos de comer várias coisas e, inclusive, foram proibidos de circular entre as suas aldeias (TRINCHERO, 2007). Muitas outras ações da sociedade envolvente foram pensadas, e muitas até implementadas, visando modificar a “primitiva” alimentação dos indígenas na Argentina. E um dos lócus privilegiados para estas ações são os “comedores escolares” (Cf. ENRIZ, 2010; TRINCHERO, 2007; TORRES, 2005-2006; MARSCHOFF, 2007).

## Considerações finais

Enfim, tanto no Brasil quanto nos países que foram colônias espanholas os colonizadores se valeram dos sistemas culinários indígenas para garantir a sua permanência no novo território. Porém, esta culinária passa a ser negada a partir do avanço “civilizatório”, ainda em curso. Desta forma, a comida indígena que antes foi fundamental agora é motivo de estigmatizações.

Para concluir, como argumentado ao longo do artigo, no Brasil tem-se a ideia de que a culinária nacional foi formada a partir das contribuições de índios, negros e brancos (portugueses). Porém, nesta confluência a parcela indígena foi menosprezada, sendo que estes grupos quase sempre são lembrados apenas como fornecedores de matérias primas para as receitas criadas e elaboradas pelas negras e portuguesas. No entanto, com procurei demonstrar aqui, as culinárias indígenas foram importantíssimas para a colonização do Brasil, posto que os estrangeiros que aqui chegaram tiveram que se inserir nos sistemas culinários dos nativos para conseguir sobreviver na nova terra. Assim, por séculos a cozinha de base indígena foi a que mais vigorou no Brasil e continua muito presente inclusive nos dias atuais. Tal fato é raramente reconhecido na história da alimentação brasileira porque no processo civilizatório os indígenas, ou quem se alimentasse de forma semelhante a eles, foram estigmatizados como selvagens. Desta forma, na história do Brasil, nunca se teve interesse em documentar os referenciais culinários indígenas. E este processo ainda tem reflexo nos dias atuais, posto que grupos indígenas, como os Mbyá-Guarani que serviram de exemplo na argumentação deste artigo, ainda precisam ocultar ou disfarçar as suas comidas para não serem estigmatizados pelos brancos.

## Referências

- BARTH, Fredrik. *Ethnic groups and boundaries: The social organization of cultural difference*. Boston, Little Born, 1969.
- BASINI RODRÍGUEZ, Jose Exequiel. *Índios num país sem índios: a estética do desaparecimento, um estudo sobre imagens índias e versões étnicas no Uruguai*. 2003. 438 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2003.
- BERTONI, Moises Santiago. *La civilización Guaraní: origen, extensión y cultura de la raza Karaí-Guarani y protohistoria de los Guaranies*. Alto Paraná: Ex Sylvis, 1922.
- BOURDIEU, Pierre. *La distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Minuit, 1985.
- CARAVAGLIA, Juan Carlos. *Mercado interno y economia colonial*. Buenos Aires: Grijalbo, 1983.
- CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. *Antropologia do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1986.
- CARRASCO, Morita. *Los derechos de los pueblos indígenas en Argentina*. Buenos Aires: IWGIA, 2000.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. v. 1.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *Seleto*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1972.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil: cozinha brasileira*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983. v. 2.
- DIAS, Juliana Braz. Comunicação, língua e arte. In: ASSIS, Valéria Soares de (Org.). *Antropologia, cultura e educação*. Maringá: EDUEM, 2005. p. 59-77. (Coleção Formação de Professores EAD, 8).
- ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1990.
- ENRIZ, Noelia. *Jeroky Poña: juegos, saberes y experiencias infantiles mbyá-guaraní en Misiones*. 2010. 274f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidad de Buenos Aires, 2010.
- FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.

- FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
- FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal*. 13. ed. brasileira. Rio de Janeiro: José Olympio, 1966.
- FREYRE, Gilberto. *Manifesto regionalista*. Recife: Ministério da Educação e Cultura, 1976.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- GOFFMAN, Erving. *Estigma: notas sobre a manipulação da identidade deteriorada*. Rio de Janeiro: LTC, 1988.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: CNFCP (Org.). *Seminário alimentação e cultura*. Rio de Janeiro: Funarte, 2002, p. 7-16. (Série Encontros e Estudos, 4).
- HERNÁNDEZ, Jesús Contreras; ARNÁIZ, Mabel Gracia. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.
- IANNI, Octávio. *O ensino das Ciências Sociais no 1º e 2º Graus*. São Paulo: SE/CENP, 1986, p. 19-25. (Fundamentos da educação e realidade brasileira: ensinando ciências, 9).
- LEMONS JÚNIOR, Ivaldo. *Que história é essa de índios vagabundos?* 2008. Disponível em: <<http://www.mpdft.gov.br/comunicacao/artigos/ivaldo9.htm-7k>>. Acesso em: 15 mar.2008.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Ivan. *Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto*. Lisboa: Moraes, 1979, p. 76-169.
- MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, dezembro, 2001.
- MARSCHOFF, María. *Gato por liebre: prácticas alimenticias en Floridablanca*. Buenos Aires: Editorial Teseo, 2007.
- MINTZ, Sidney W. *Sweetness and power: the place of sugar in modern history*. New York: Viking, 1985.
- NAVARRO-SWAIN, Tania. Las representaciones mentales del descubrimiento de Brasil. In: PONS, Frank Moya (Org.). *El primer contacto y la formación de nuevas sociedades*. Madrid: Editorial Trotta, 2000, p. 173-195.
- PAPAVERO, Claude Guy. *Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Mattos*. 2007. 467 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS, USP, São Paulo, SP, 2007.
- RIBEIRO, Berta Gleizer. *O índio na história do Brasil*. São Paulo: Global, 1983.
- SARMIENTO, Domingo Faustino. *Facundo: civilização e barbárie no pampa argentino*. Porto Alegre: UFRGS/PUCRS, 1996.
- SCHMIDL, Ulrico. *Crónica del viaje a las regiones del Plata, Paraguay y Brasil*. Buenos Aires: Ediciones de la Veleta, 1993.
- SILVA, Paula Pinto e. *Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.

- TEMPASS, Mártin César. O belo discreto: a estética alimentar Mbyá-Guarani. *Espaço Ameríndio*, v. 1, n. 1, p. 170-194, junho-dezembro, 2007.
- TEMPASS, Mártin César. A distribuição de cestas básicas entre os Mbyá-Guarani. In: *Reunião Brasileira de Antropologia*, 26., 2008, Porto Seguro. Anais da 26ª RBA. Porto Seguro: ABA, 2008. CD-ROM.
- TEMPASS, Mártin César. A dinâmica alimentar nos grupos indígenas. In: SILVA, Gilberto Ferreira da; PENNA, Rejane; CARNEIRO, Luiz Carlos da Cunha. *RS Índio: cartografias sobre a produção do conhecimento*. Porto Alegre: Edipucrs, 2009, p. 133-143.
- TEMPASS, Mártin César. “*Quanto mais doce, melhor*”: um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. 2010. 395 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – UFRGS, Porto Alegre, 2010.
- TORRES, Graciela F. Composición de los menús y aporte nutricional de los comedores escolares en los valles calchaquíes (Provincia de Salta y Tucumán). *Kallawaya*, La Plata/Salta, n. 12-13, p. 39-54, 2005-2006.
- TRINCHERO, Héctor Hugo. *Aromas de lo exótico (retornos del objeto): para una crítica del objeto antropológico y SUS modos de reproducción*. Buenos Aires: SB, 2007.
- 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, p. 83-92.
- 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/Edusp, 2000, p. 13-17.

*Mártin César Tempass – Doutor em Antropologia pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Professor do Curso de Arqueologia da Universidade Federal do Rio Grande (FURG). E-mail: potz.51@bol.com.br.*