

52

ARTIGO

DISTRIBUIÇÃO DAS
MARCAS DE USO E
ESPECIFICIDADES
FUNCIONAIS PARA A
CERÂMICA GUARANI
PRÉ - COLONIAL

Mariana Araújo Neumann⁻¹

1_ Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Pesquisa realizada com auxílio CNPq,
através de bolsa de mestrado. mariana.neumann@iphan.gov.br

RESUMO

Este artigo propõe um modelo de distribuição das marcas de uso na cerâmica Guarani pré-colonial, considerando a importância das especificidades funcionais na definição das categorias funcionais. Tal modelo foi desenvolvido a partir do estudo de 45 vasilhas oriundas do Vale do Rio da Várzea e do Litoral Norte do Rio Grande do Sul. Conjugando a metodologia de análise de “use-alteration” com a observação das características morfológicas de cada categoria funcional, pudemos somar informações ao estudo da variabilidade morfofuncional dos conjuntos cerâmicos Guarani, percebendo funções específicas cumpridas por determinadas vasilhas e suas formas de uso em maior detalhe. Além disto, demonstramos como um modelo deste tipo é fundamental para o estudo da relação entre forma e função em coleções compostas apenas por fragmentos de vasilhas.

PALAVRAS-CHAVE_cerâmica Guarani, morfologia, funcionalidade.

ABSTRACT

This article proposes a model of distribution of use-alteration marks in pre-colonial Guarani pottery, considering the importance of the functional specificities in the definition of functional categories. Such model was developed based on the study of 45 vessels from the Várzea River valley and from the northern coast of Rio Grande do Sul. Combining the “use-alteration” analysis methodology with the morphological characteristics of each functional category, it was possible to add informations to the study of morphological and functional variability in Guarani pottery assemblages, by recognizing in greater detail specific functions performed by certain vessels and their shapes. We also demonstrate how fundamental is this kind of model to the study of the relationship between shape and function in assemblages composed only by vessel sherds.

KEY WORDS_Guarani ceramics, morphology, functionality.

INTRODUÇÃO

O estudo funcional de cerâmicas arqueológicas apresenta uma série de desafios metodológicos. Entre eles, a questão que mais se destaca diz respeito ao grau de preservação das peças, que implica, por exemplo, na dificuldade de compreender as dinâmicas e especificidades de uso das vasilhas em coleções de fragmentos (Neumann, 2009). A superação destas limitações impõe a necessidade de produzirmos modelos arqueológicos de distribuição das marcas de uso em coleções de vasilhas inteiras, a fim de que estes funcionem como referencial para a análise em coleções fragmentadas. Neste sentido, com o objetivo de desenvolver um modelo de distribuição das marcas de uso para a cerâmica arqueológica Guaraní, selecionamos coleções compostas tanto por fragmentos quanto por vasilhas inteiras: as coleções do Vale do Rio da Várzea (31 vasilhas inteiras ou remontadas, oriundas de seis diferentes sítios) e do Litoral Norte (14 vasilhas inteiras ou remontadas, oriundas de sete sítios), Rio Grande do Sul, escavadas por Eurico Miller (1967, 1969) no âmbito do Programa Nacional de Pesquisas Arqueológicas – PRONAPA (Neumann, 2008). Este artigo apresenta os resultados das análises de funcionalidade realizadas para estas coleções.¹

Enquanto para grande parte dos conjuntos artefatuais arqueológicos a exploração de suas funções depende de inferências sobre critérios morfológicos e físicos (Rice, 1987), para o estudo funcional da cerâmica Guaraní dispomos de uma excelente fonte etnohistórica. Trata-se do Vocabolário y Tesoro de la Lengua Guaraní, do padre jesuíta Antônio Ruiz de Montoya. Em seus verbetes estão registrados quase todos os aspectos re-

lacionados à confecção da cerâmica, suas diferentes morfologias e funções associadas, nomenclatura e tipos de alimentos preparados. La Salvia e Brochado (1989) correlacionaram estas informações etnohistóricas às coleções de vasilhas cerâmicas arqueológicas dos contextos sul-brasileiros, identificando nelas seis tipos principais de vasilhas: yapepó (panelas), ñaetà (caçarolas), tembírú (pratos), cambuchí (talhas), cambuchí caguaba (copos) e ñamypiu (tostador).

Apesar de seus autores não fecharem a questão, a partir deste trabalho o problema da relação entre forma e função na cerâmica Guaraní tem sido tomada como definitivamente solucionada por grande parte dos pesquisadores. Acreditamos, no entanto, que as categorias definidas nestes trabalhos iniciais e suas características fundamentais devem ser tomadas como um ponto de partida, e não de chegada. Há uma série de variações morfológicas (e tecnológicas) que acabam sendo generalizadas nas análises, mas que julgamos serem fundamentais e definitivas na formulação de um modelo de uso e de um entendimento mais amplo desta questão.

Foi enfatizando a variabilidade morfológica interna a cada categoria que abordamos as diferentes marcas de uso, e desta forma pudemos chegar a resultados mais específicos.

METODOLOGIA DE ANÁLISE

Durante o uso, uma vasilha é exposta a diferentes atividades que deixam marcas em sua superfície. Skibo (1992) dividiu estas marcas em abrasivas e físico-químicas. Atividades abrasivas são: mexer e servir os alimentos, que podem produzir na superfície interna das vasilhas estrias isoladas, mais grossas, longas e contínuas; limpeza, que deixa manchas de estrias agrupadas, finas, curtas e repetitivas, tanto na face in-

1 - Grande parte das conclusões aqui esboçadas dependem, sobremaneira, das demais relações técnicas estabelecidas em toda a cadeia operatória das diferentes categorias funcionais. Tais análises podem ser consultadas em Neumann, 2008.

terna quanto externa de uma vasilha; buracos causados pela extração de antiplástico, ou “pedestais de tempero” (pedestalled temper), pela permanência do antiplástico, mas retirada de argila ao seu redor, em atividades intensas de limpeza ou transporte das vasilhas, por exemplo, sendo arrastadas pelo chão. Marcas físico-químicas são: depósitos de carbono que resultam da adesão de matéria carbonizada nas paredes internas da vasilha em um acidente de cozimento; o craquelamento, pequenas rachaduras que se formam em teia na superfície interna, quando do cozimento com água abundante (devido à penetração de água nas paredes da vasilha, que com o aquecimento libera vapor, expandindo e fraturando o alisamento); a fuligem, resultante da deposição de carbono da fogueira nas paredes externas da vasilha; a oxidação da parte mais atingida pelo fogo, normalmente bases e porção inferior do corpo, dependendo da forma do fundo da vasilha e da posição da vasilha na fogueira; e a fermentação de líquidos, que provoca uma descamação na face interna, podendo também, na cerâmica Guarani, provocar pequenas rachaduras na face externa (Neumann e Dias, 2005).

Skibo (1992) demonstrou que o tipo de alimento preparado em uma vasilha cerâmica deixa marcas específicas. Entre os Kalinga, há uma categoria de panelas específica para o cozimento de vegetais e carne (oppaya), e uma específica para o cozimento de arroz (ittoyom). As marcas de uso entre as duas diferem. Como o cozimento de vegetais e carne necessita água em abundância, nas oppaya a superfície interna fica craquelada, e as partículas de alimento em suspensão tendem a carbonizar na parte mais alta da vasilha, entre os ombros e o pescoço. Ao contrário, o arroz é um alimento pastoso, e quando a água do cozimento resseca, é comum ocorrer carbonização no

fundo da panela, onde o calor é mais forte, ou em pontos específicos, indicando a posição da panela ao fogo. Na documentação etnohistórica para os Guarani do século XVII, as receitas conhecidas incluem igualmente alimentos cozidos em água abundante e alimentos pastosos, como os mingaus, além das bebidas fermentadas (Brochado, 1991; Landa, 1995; Martinez-Crovetto, 1968; Noelli, 1993; Landa e Noelli, 1997). Estes são elementos que geram variabilidade no tipo de marcas de uso de uma vasilha.

Para a identificação da distribuição das marcas, realizamos croquis das paredes internas e externas das 45 vasilhas, demonstrando sua correlação. Cada croqui representa uma vasilha dividida em duas partes (Face 1 interna e externa, e Face 2 interna e externa), e, para facilitar a percepção dos pontos de concentração das marcas na vasilha, determinamos a intensidade das marcas de carbonização ou oxidação relativamente às marcas da própria vasilha. Ou seja, uma carbonização ou uma oxidação é leve, média ou intensa em relação às demais marcas de carbonização ou oxidação que possui.

UM MODELO DE DISTRIBUIÇÃO DAS MARCAS DE USO PARA A CERÂMICA GUARANI PRÉ-COLONIAL

1. Yapepó

O termo guarani yapepó pode ser traduzido para o português como “panela” ou simplesmente “coisa que se põe no fogo”, determinando, assim, para a arqueologia, uma categoria genérica de potes usados ao fogo. La Salvia e Brochado (1989) as caracterizaram como vasilhas que possuem base conoidal ou arredondada, corpo com bojo saliente, borda côncava, vertical ou extrovertida e boca restringida, cujo uso princi-

pal é cozer alimentos ao fogo. Em sua definição vemos uma variabilidade morfológica no que tange ao tipo de bordas e bases, assim registrada por Montoya: yapepó rebí chûa (panela com fundo algo pontiagudo, que pode possuir contornos complexos) e yapepó rebí agûa (panela com fundo redondo) (conforme La Salvia e Brochado, 1989:125-127).

Enfatizando estas diferentes morfologias, observamos padrões diferenciados de distribuição das marcas de uso (ver pranchas 1, 2 e 3). Para os yapepó rebí agûa, as marcas externas de oxidação concentram-se na base e na porção inferior das vasilhas, e a fuligem deposita-se a partir da inflexão do ombro até a borda. Internamente, a carbonização é mais intensa no centro da base, tornando-se mais leve à medida em que se aproxima do ombro, e nunca ocorre acima dele. Creditamos estas diferenças a dois fatores: morfologia da vasilha e tipo de alimento preparado.

Quanto à morfologia, o fundo arredondado faz com que as labaredas se concentrem na parte inferior da vasilha, e a restrição da boca faz com que o calor fique preso no interior (Skibo, 1992). Uma panela assim permite que se atinjam altas temperaturas durante o cozimento, possibilitando acidentes de queima (carbonização) dos alimentos. Quanto ao tipo de alimento, a carbonização concentrada no fundo nos remete a alimentos pastosos a secos, em que a água do cozimento evapora durante o processo, tal qual os mingaus tão comentados na literatura etnohistórica, e que ainda hoje fazem parte da alimentação Mbyá-Guarani (Tempass, 2005).

Já entre os yapepó rebí chûa observamos que a oxidação na face externa pode atingir boa parte do corpo, enquanto a face interna apresenta uma carbonização homogênea que pode cobrir toda a superfície. Aqui também os fatores forma e conteúdo

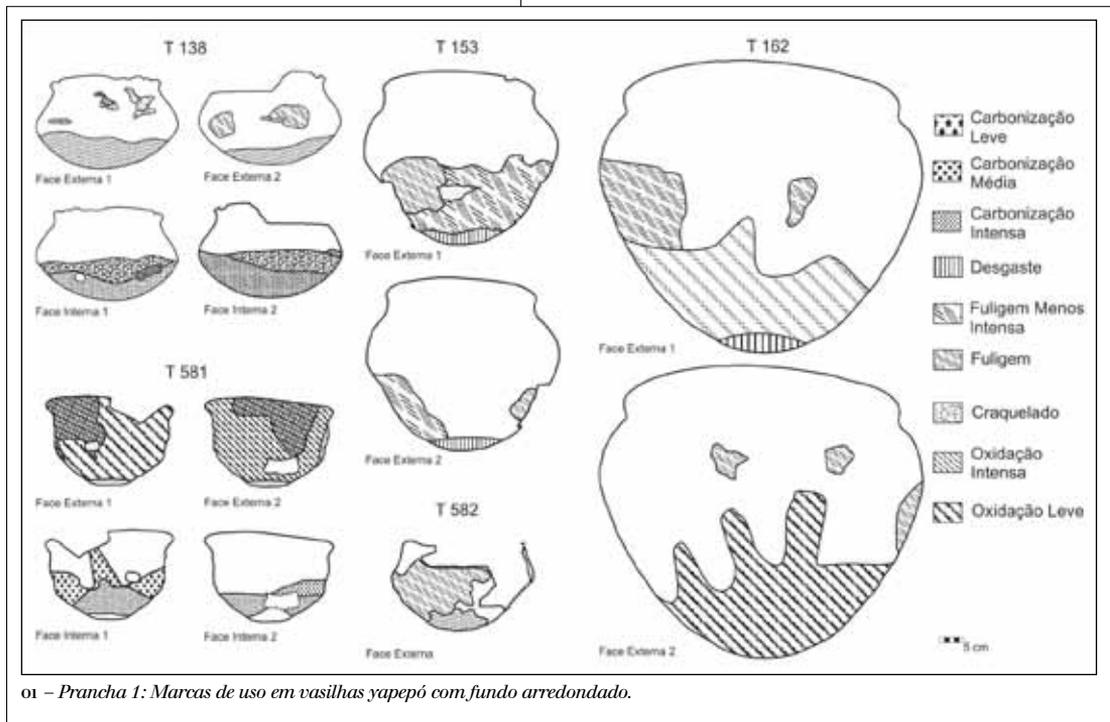
estão agindo na produção das marcas. Quanto à forma, uma vasilha de fundo cônico direciona as labaredas para cima, expondo mais superfície ao contato com o fogo vivo, o que justifica tanto a oxidação externa quanto a carbonização interna nas partes mais próximas ao pescoço. Além disto, para que as paredes internas fiquem uniformemente cobertas por carbonização, é necessário que seu conteúdo seja líquido (para que não carbonize somente no fundo), mas também viscoso, com muitas partículas sólidas que possam aderir às paredes. O conteúdo preparado deveria ser, portanto, algo como um líquido espesso.

Destas informações podemos retirar algumas conclusões quanto aos yapepó rebí chûa. Em primeiro lugar, sua forma: fundo cônico e contornos complexos, com múltiplos ombros, são características atribuídas a outra categoria funcional, os cambuchí. Além disto, o conteúdo preparado: um líquido espesso nos remete ao cauim, o qual a literatura etnohistórica registra ser preparado nas vasilhas cambuchí.²

Há, assim, uma íntima associação entre este tipo de yapepó e os cambuchí, amalgamando em um mesmo artefato características típicas das duas categorias. Em princípio, estas vasilhas foram generalizadas como yapepó ou chamadas de “yapepó com forma de cambuchí” (Jacobus, 1994:8). Avançando na interpretação, Fidryzsewski (2007) concluiu que as diferenças formais e de marcas de uso apontam receitas próprias a cada subcategoria, tal qual o modelo Kalinga (Skibo, 1992).

Concordamos com a autora, mas delimitamos melhor esta conclusão, relacionando

2 - Em relação à associação entre os yapepó rebí chûa e os cambuchí, há ainda questões referentes à correlação gráfica entre tratamentos e acabamentos superficiais nas duas categorias, além do tipo de antiplástico semelhante empregado na confecção das pastas para ambas categorias (conforme Neumann, 2008).



01 – Prancha 1: Marcas de uso em vasilhas yapepó com fundo arredondado.

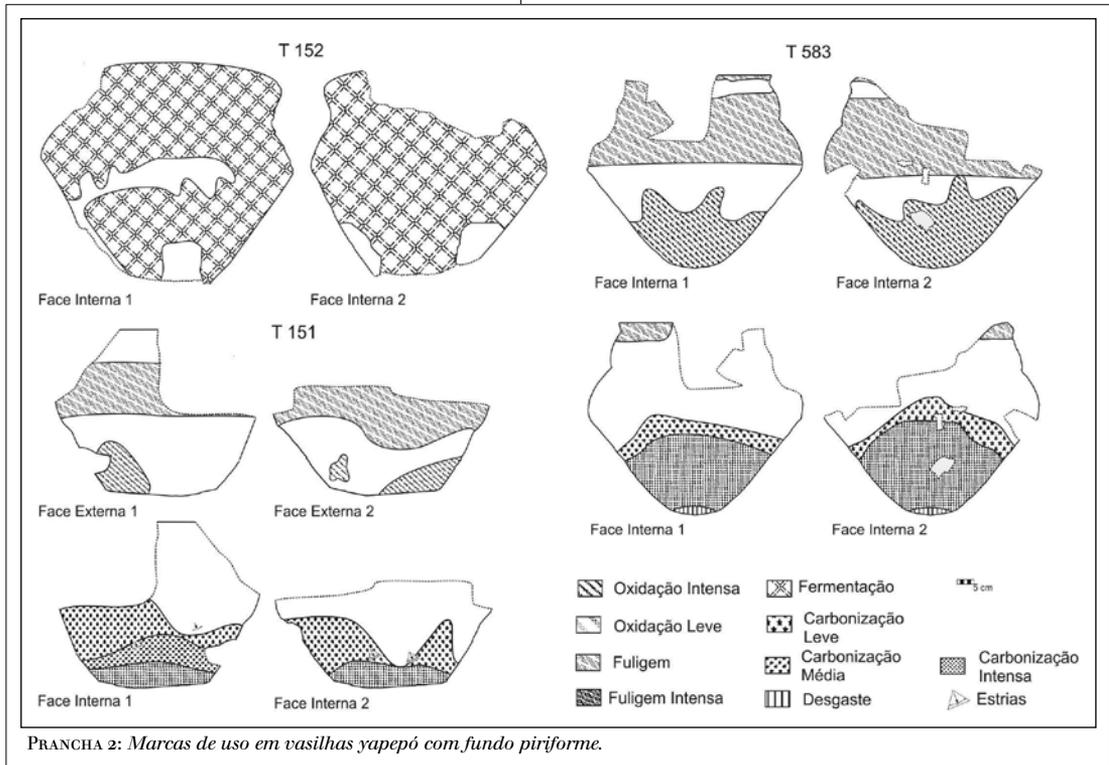
esta subcategoria ao cauim. Em linhas gerais, o processo de produção do cauim é bastante conhecido e pode ser dividido em quatro passos que envolvem vasilhas cerâmicas: cozimento dos pedaços de raiz de mandioca ou milho; mastigação dos pedaços cozidos, sendo cuspidos em uma vasilha; refervura da pasta resultante; e transferência da pasta para vasilhas específicas para fermentação. É a segunda fervura, a da pasta de raízes mastigadas, que instiga nossa reflexão. Sugerimos que os yapepó rebí chûa, vasilhas que congregam características de yapepó e cambuchí, tenham uma função específica na preparação do cauim, sendo também um tipo de cambuchí (Neumann, 2006; Neumann, 2007). Neste sentido, torna-se evidente a especificação funcional destas vasilhas, principalmente em sua relação com a situação ritual na qual se encontram inseridas.

Assim, temos duas categorias de yapepó. A primeira, yapepó rebí agûa, assume o sentido do substantivo “panela”, utilizada na produção de alimentos pastosos, posivel-

mente os mingaus. A segunda, yapepó rebí chûa, assume o nome yapepó mais em seu sentido relacional de “coisa que se põe no fogo”, e pode também ser entendida com um tipo de cambuchí devido às características semelhantes entre estas vasilhas – contornos complexos, base piriforme – e à função específica que desempenha na produção do cauim.

2) Cambuchí

Nas coleções analisadas há 11 exemplares de vasilhas cambuchí. O termo Guarani cambuchí foi traduzido por Montoya como jarro ou cântaro (La Salvia e Brochado, 1989:132). Caracterizadas como vasilhas de contornos complexos, são sempre lembradas por serem bem acabadas com elaboradas pinturas na face externa a partir da borda até o último ponto de inflexão, remetendo à função ritual que cumpriam na produção do cauim e posteriormente nos sepultamentos. Montoya já indicava os diferentes usos das vasilhas cambuchí – fermentar, guardar



e servir líquidos –, e nos cabe considerar esta variabilidade funcional na sua relação com as diferentes marcas de uso que podem dela remanescer. Com isto em mente, pudemos perceber através da análise funcional as variações internas a esta categoria.

Seis vasilhas não apresentaram marcas de uso, indicando terem servido apenas para o armazenamento de líquidos. Quanto às vasilhas relacionadas à produção do cauim, exploramos no tópico anterior as características e os argumentos que nos levam a crer que os yapepó rebí chûa sejam também um tipo de cambuchí. No que tange à função “clássica” dos cambuchí, a fermentação de bebidas alcoólicas, cinco vasilhas apresentam estas marcas (ver prancha 4).

Percebemos que a fermentação pode causar marcas bastante variadas. A fermentação é um processo no qual a transformação dos açúcares presentes na composição da bebida em álcool provoca a liberação de gás carbônico e, no caso do uso de vasilhas

cerâmicas, os líquidos envolvidos podem penetrar a superfície interna e fazer com que esta descame à medida em que tais gases são liberados. Assim, inferimos que a variação no padrão de extensão e intensidade das marcas deve ser correspondente à qualidade do alisamento interno de cada vasilha. Um acabamento muito liso veda adequadamente os poros da superfície cerâmica e dificulta a penetração dos líquidos. Neste caso, as marcas são pequenas descamações com os bordos delimitados pela permanência de superfície original.

Ao contrário, quando o alisamento interno deixa rachaduras o que acontece é uma descamação violenta que pode mesmo pôr fim ao acabamento interno. Na ilustração a seguir podemos observar que toda a superfície interna, desde a base até o pescoço encontra-se erodida pelo processo de fermentação.

Em suma, em relação aos cambuchí não há uma associação clara entre a morfologia

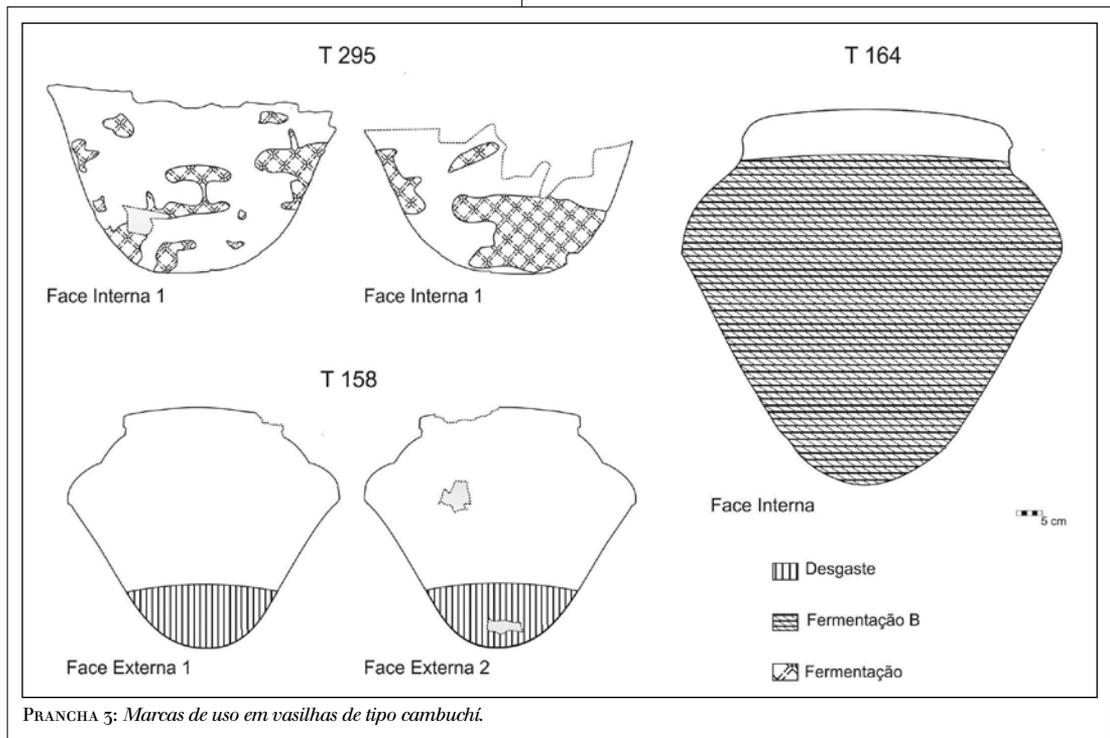
dos potes e as marcas de uso, tal qual observamos em relação aos yapepó. As considerações que podem ser tecidas em relação à funcionalidade estão na presença ou não das marcas de fermentação, e estas possuem suas variações próprias associadas à qualidade das pastas e das técnicas de confecção empregadas. No entanto, ainda há toda a questão da correlação possível entre forma, conteúdo e os motivos pintados nos acabamentos superficiais que podem ser investigados, revelando outra fonte de especificidades.

3) Ñaetá

O verbete de Montoya que traduz ñaetá indica: caçarola (de ÑAE = cosa côncava e A=TÁ=RÁ=YA=cozer) (La Salvia e Brochado, 1989:142). Trata-se de formas muito abertas, de contorno conoidal ou elipsóide simples, borda direta contínua com a parede ou levemente convexa (Brochado, Monticelli e Neumann, 1990:737). Nas coleções analisadas temos apenas cinco ñaetá.

Segundo Brochado e Monticelli (1994), com as caçarolas européias os ñaetá partilhavam mais que a semelhança formal, sendo que na função também serviriam “para cozinhar alimentos por fervura sobre o fogo” (idem, p.112). No entanto, as marcas de uso identificadas nas coleções arqueológicas não condizem com esta idéia. Skibo (1992) demonstrou que no cozimento de alimentos por fervura partículas sólidas ficam em suspensão e tendem a carbonizar na parte superior da vasilha, formando um anel escuro na altura em que esta estivesse cheia. Além disto, a água abundante não permitiria a carbonização na base. No entanto, em todas as vasilhas analisadas observamos um mesmo padrão de marcas de uso oposto ao indicado: na face interna, carbonização concentrada apenas nas bases, e na face externa, oxidação nas bases e fuligem até a borda (ver prancha 5).

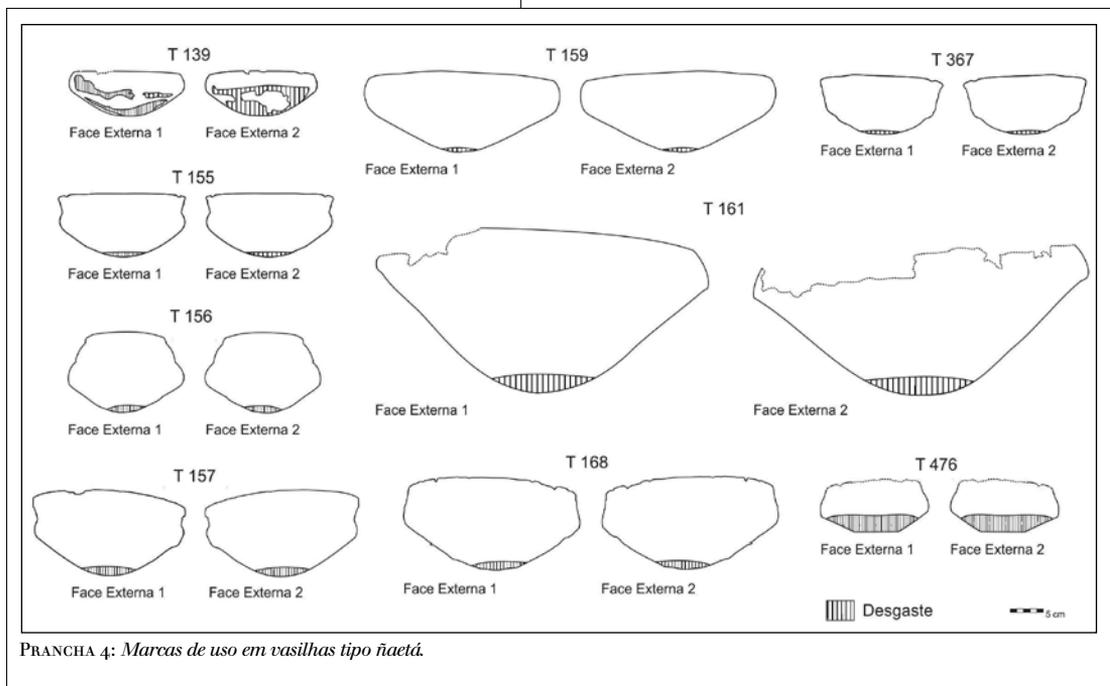
Considerando estas marcas e as características morfológicas destas vasilhas, outro

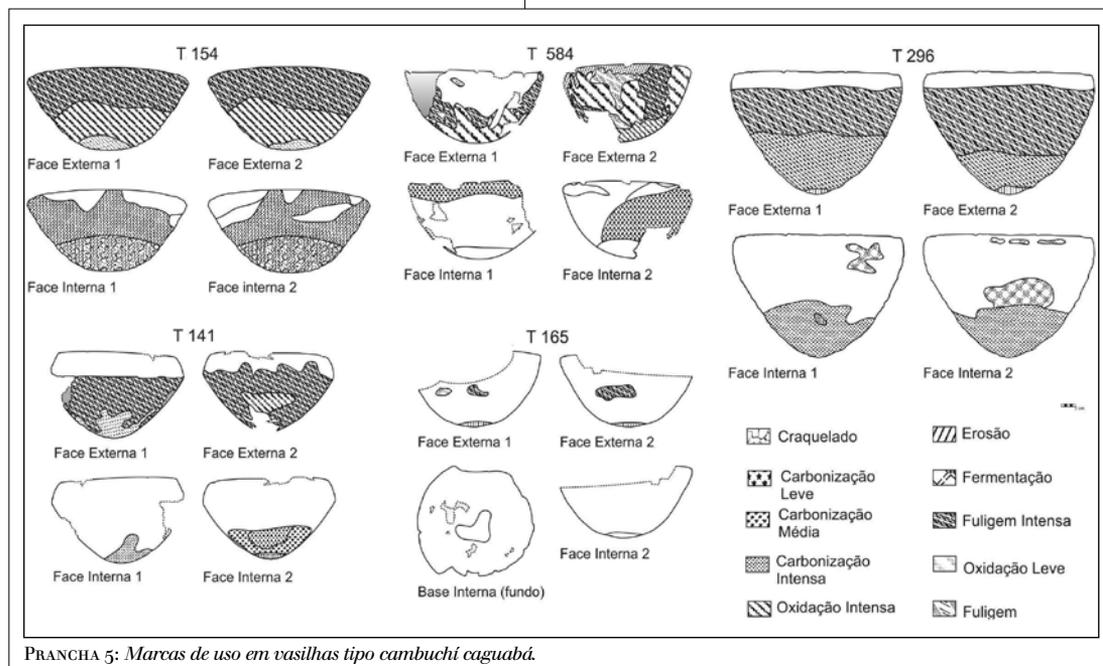


tipo de receita pode ser sugerido. Como já mencionamos, os ñaetà são vasilhas muito abertas e com a base proeminente, o que lhes confere pouca estabilidade quando na posição horizontal. Para que um ñaetà se mantivesse estável enquanto no fogo seria necessário o uso de apoios, os itácurú. O uso destes apoios implica em marcas concentradas muito características, o que não foi evidenciado nas análises. Isto indica que estas vasilhas não devem ter sido usadas em uma posição fixa. Sugerimos, assim, que os ñaetà fossem levados ao fogo na posição levemente diagonal que lhe é natural, com o fundo encaixado nas brasas, podendo ser constantemente virados, alterando a parte em contato com o calor. Além disto, a borda direta e contínua com a parede também indica a produção de alimentos mais secos, pois mesmo que os ñaetà fossem usados horizontalmente com apoios, facilmente poderiam virar. Neste caso a falta da restrição do pescoço resultaria na perda de todo o conteúdo. Assim, acreditamos que a analogia com as caçarolas seja meramente formal

(coisa côncava usada para cozer), mas que neles fosse preparado um alimento seco.

Uma receita Guarani de alimento seco é a paçoca. Esta é preparada a partir do caldo de vegetais e/ou carne cozidos, ao qual é adicionada farinha de mandioca ou milho até que não haja mais água e se atinja uma consistência endurecida (Martinez-Croveto, 1968; Noelli, 1995; Landa, 1995). Na sua preparação seria indicada uma vasilha que permitisse mexer bem o conteúdo para que não empelotasse a farinha, evitando também a aderência do alimento às paredes (e a sua conseqüente carbonização). Seria ideal também que se pudesse mexer a própria vasilha enquanto no fogo, para que suas partes ficassem aquecidas igualmente, facilitando o cozimento uniforme do conteúdo. Assim, considerando a forma muito aberta – apropriada para se mexer o conteúdo –, a facilidade para manipular a vasilha em uso e as marcas de uso evidenciadas, sugerimos que os ñaetà fossem vasilhas utilizadas na preparação de paçocas.





4) Cambuchí caguaba

O verbete de Montoya para cambuchí caguaba indica: CAGUABA= onde se bebe vinho, instrumento de beber (La Salvia e Brochado, 1989:133). Estas vasilhas são conoidais ou meias-calotas, de contorno simples ou complexo, abertas ou levemente restringidas, que podem receber tanto tratamentos plásticos quanto acabamentos pintados internos ou externos (Brochado, Monticelli e Neumann, 1990:734). Nas coleções analisadas temos nove cambuchí caguaba.

Em relação ao uso destas vasilhas, identificamos poucas marcas (ver prancha 6). Basicamente eles possuem desgaste na base, que pode ser decorrente tanto do armazenamento – caso fossem guardadas com a boca virada para cima, o que parece correto, dado que não observamos desgaste junto à borda ou lábio – quanto da manipulação em uso (apoiando o fundo da vasilha com as mãos).

Apenas dois exemplares de cambuchí caguaba se mostraram escurecidos externamente. Levantamos duas hipóteses para es-

tes casos, sem que tenha sido possível confirmá-las. A primeira é que estejam queimados por terem sido reutilizados na função de itacurú, tal qual registrado por Silva (2000a:90) no contexto etnográfico Asuriní do Xingu. A segunda é a de que estejam recobertos por fuligem por terem servido como tampa para outra vasilha.

Ou seja, a análise das marcas de uso confirma a especificidade destas vasilhas nos contextos de consumo, mais que de preparação dos alimentos. No entanto, há indícios de que, após a perda da função original, estas vasilhas poderiam ser reutilizadas em outras funções secundárias não relacionadas à transformação dos alimentos.

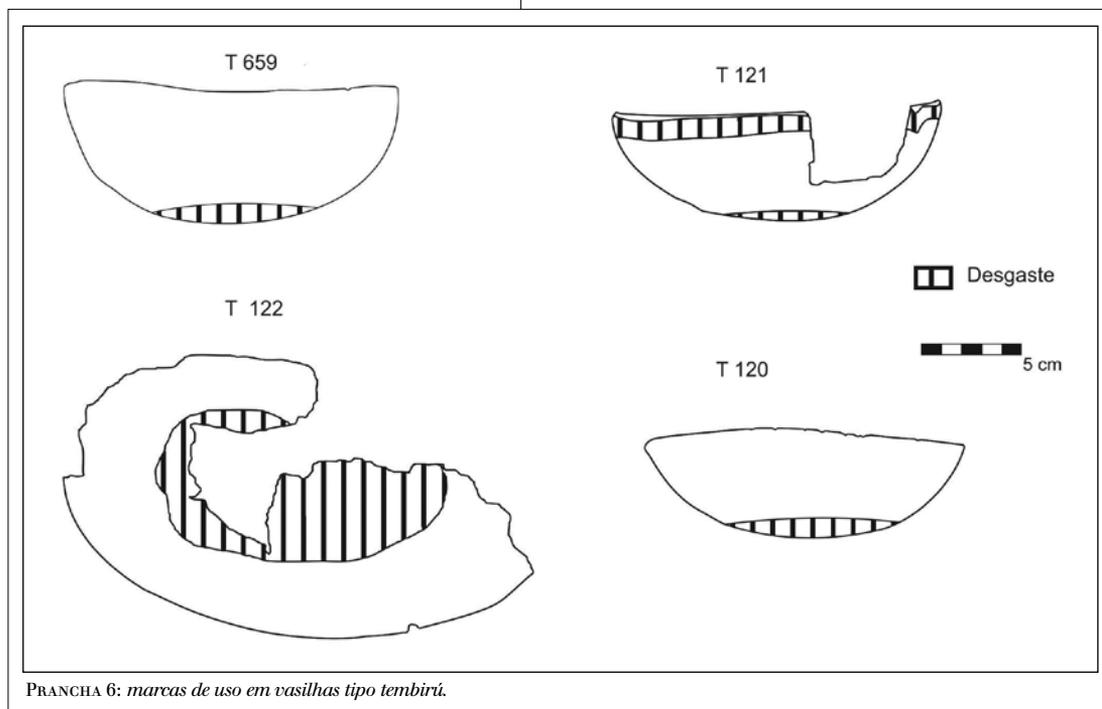
5) Tembirú

Montoya define tembirú como prato (de TEMBIÚ = comestível, comida, onde U = comer e beber) (La Salvia e Brochado, 1989:142), sendo usados para servir e consumir alimentos. La Salvia e Brochado (1989) definiram suas características morfológicas como vasilhas muito abertas, pos-

suindo base arredondada, borda direta ou côncava, inclinada para fora e contínua com a parede. Estas vasilhas podem receber acabamentos de superfície pintados, externa ou internamente. Nas coleções identificamos quatro tembirú, todos pintados.

Da mesma forma que para os cambuchí

queima de alguma erva – prática mencionada por Montoya ([1891]1985) como relacionada aos rituais de cura. Não podemos, no entanto, inferir se este foi um uso secundário ou exclusivo desta peça, ou seja, se em realidade ela não tenha sido confeccionada apenas para o uso ritual.



PRANCHA 6: marcas de uso em vasilhas tipo tembirú.

caguaba, identificamos poucas marcas de uso entre os tembirú (ver prancha 7), sendo freqüente o desgaste nas bases, decorrente do armazenamento ou do uso. Um exemplar apenas apresentou também um desgaste em forma de anel ao redor da borda externa, indicando que a vasilha pode ter tido algum tipo de amarração naquele ponto ou de ter servido como tampa para outra vasilha.

Além deste, um tembirú proveniente do Vale do Rio da Várzea foi usado para carbonizar algum material em seu interior, e o fundo branco da pintura foi quase totalmente enegrecido. Esta “carbonização” da pintura interna nos sugere que esta vasilha possa ter tido um uso cerimonial, como a

CONCLUSÃO

As categorias funcionais definidas por Brochado e seus colaboradores nas décadas de 1980 e 1990 a partir da relação entre as coleções arqueológicas e os registros etnohistóricos, são facilmente identificadas nas coleções, devido à uniformidade morfológica que é uma das principais características da cerâmica Guarani pré-colonial. Esta característica foi um dos aspectos que permitiu o estudo da ampla ocupação territorial deste povo e sua cultura material através do tempo, desde a Amazônia até a Bacia do Rio da Prata.

Nosso estudo mostra que, junto a esta morfologia, a funcionalidade das vasilhas

também é um aspecto intransitivo para o estudo da cerâmica Guarani: mesmo na análise de coleções tão distantes no tempo e no espaço (o Vale do Rio da Várzea e o Litoral Norte), as observações morfofuncionais feitas para uma foram válidas e semelhantes para a outra. Neste sentido, nossos resultados ampliam as definições já propostas anteriormente na categorização funcional, e mostram, principalmente, que há especificidade na relação forma-função na tralha doméstica Guarani, atingindo as minúcias dos contornos das bases, das bordas e dos tratamentos plásticos e gráficos, chegando até as matérias-primas empregadas, conforme analisamos em outros trabalhos (Neumann, 2008; Dias et al. 2008).

O ponto de partida para nossa investigação foi a reconsideração das características morfológicas internas a cada categoria, pensando que cada particularidade apontava vasilhas muito diversas. Isto nos permitiu identificar uma maior variedade, como é o caso das duas subcategorias de yapepó: yapepó rebí agûa – de base arredondada – e yapepó rebí chûa – de base cônica e múltiplos ombros. Inicialmente apenas diferenças morfológicas, a análise tecnológica levada a cabo mostrou que em todos os critérios estas vasilhas diferem, sendo muito específicas as receitas nelas preparadas. Além disto, a morfologia das yapepó rebí chûa – nos permitiu relacioná-las à categoria cambuchí, indicando que estas vasilhas teriam uma função específica na produção do cauim.

Da mesma forma, o estudo funcional dos cambuchí nos permitiu identificar quais vasilhas foram utilizadas para fermentar cauim ou armazenar líquidos, abrindo possibilidades de especificar-se ainda mais a categoria em relação aos tipos de acaba-

mentos pintados. Entre os ñaeté, as marcas de uso revelaram o tipo de alimento que pode ter sido nelas preparado, assim como uma possível dinâmica de uso. Estas marcas também confirmaram a especificidade de cambuchí caguaba e tembirú nas atividades exclusivas de servir alimentos. Este resultado nos permite averiguar a importância da especificidade e propriedade funcional, trabalhadas por van Velthem (2003), pois apenas três das 45 vasilhas analisadas possuem marcas de uso diferentes do padrão de sua categoria.

Este modelo (ainda inicial) nos permite realizar uma melhor análise da questão funcional em fragmentos. Por exemplo, marcas de carbonização em fragmentos de ombro ou pescoço indicam um yapepó rebí chûa –. No entanto, como também já argumentamos anteriormente (Neumann, 2009), “um estudo de marcas de uso não deve estar centrado apenas no uso, mas também sobre a produção e o descarte”. Compreender a variabilidade morfofuncional dos artefatos implica em uma análise tecnológica bem orientada, pois, além das marcas de uso, a escolha das matérias-primas e dos tratamentos e acabamentos de superfície determinam especificidades destas vasilhas, e servem como índices para a análise de fragmentos

AGRADECIMENTOS

Agradeço a orientação recebida da Professora Adriana Dias no desenvolvimento de minha dissertação de mestrado. Agradeço aos colegas Pedro Meirelles, Roberta Porto Marques, Rodrigo Montero e Marilise Passos pela parceria de trabalho ao longo da pesquisa. Agradeço, por fim, a Gabriel de Freitas Focking, responsável pelo trabalho gráfico apresentado neste artigo. *SB*

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSIS, V. S. 2006 Dádiva, Mercadoria e Pessoa: As trocas na constituição do mundo Mbyá-Guarani. Tese de doutorado. Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

BROCHADO, J. 1991 What did the Tupinambá cook in their vessels? An humble contribution to ethnographic analogy. *Revista de Arqueologia*, São Paulo, 6:40-88.

BROCHADO, J.; MONTICELLI, G. & NEUMANN, E. 1990 Analogia etnográfica na reconstrução gráfica das vasilhas Guarani arqueológicas. *Veritas*, 35 (140):727-745.

BROCHADO, J & MONTICELLI, G. 1994 Regras práticas na reconstrução gráfica da cerâmica Guarani por comparação com vasilhas inteiras. *Estudos Ibero-Americanos*, 20 (2):107-118.

FIDRYSZEWSKI, T. 2007 Alterações de uso em Cerâmica Guarani. Uma análise utilitária de 21 vasilhas do Alto Uruguai. Monografia. Porto Alegre, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul.

JACOBUS, A. L. 1994 Vasilhas Cerâmicas Guarani Arqueológicas em Estruturas Funerárias. Monografia. Porto Alegre, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul.

LA SALVIA, F. & BROCHADO, J.P. 1989 Cerâmica Guarani. Porto Alegre, Posenato Arte e Cultura.

LANDA, B. A 1995 Mulher Guarani: Atividades e Cultura Material. Dissertação de mestrado. Porto Alegre, Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul.

LANDA, B. S. & NOELLI, F. S. 1997 As receitas culinárias Guarani como base para análise da dieta do grupo. *Histórica*. Revista de Pós-Graduação em História na PUC/RS, Porto Alegre, v. 2:163-172.

MARTINEZ-CROVETO R. 1968 La alimentación entre los indios Guaraníes de Misiones (Republica Argentina). *Etnobiologica*, nº 4:1-24.

MILLER, Eurico Th. 1967 Pesquisas Arqueológicas efetuadas no nordeste do Rio Grande do Sul. PRONAPA – resultados preliminares do primeiro ano 1965-1966. *Publicações Avulsas do Museu Paraense Emílio Goeldi*. Belém, n.6:15-39.

MILLER, Eurico Th. 1969 Pesquisas Arqueológicas efetuadas no noroeste do Rio Grande do Sul (Alto Uruguai). PRONAPA – resultados preliminares do segundo ano 1966-1967. *Publicações Avulsas do Museu Paraense Emílio Goeldi*. Belém, n.10:33-55.

MONTOYA, A.R. 1985 [1892] Conquista Espiritual Feita Pelos Religiosos Da Companhia De Jesus Nas Pro-

víncias Do Paraguai, Paraná, Uruguai E Tape. 1º Edição brasileira. Porto Alegre, Martins Livreiro Editor.

NEUMANN, M. 2006 A Forma e a Função. Uma investigação acerca da variabilidade na cerâmica Guarani pré-colonial. Comunicação apresentada no V Encontro do Núcleo Regional Sul da Sociedade de Arqueologia Brasileira. Rio Grande.

NEUMANN, M. A. 2007 Outra Vasilha para uma Nova Fervura. Contribuições para o Estudo Funcional da Cerâmica Guarani. Comunicação apresentada na IV Reunión Internacional de Teoría Arqueológica en América del Sur/Inter-Congreso del WAC. Catamarca .

NEUMANN, M. A. 2008 Ñande Rekó: diferentes jeitos de ser Guarani. Dissertação de mestrado. Porto Alegre, Unoversidade Federal do Rio Grande do Sul.

NEUMANN, M. A. 2009 Questões metodológicas para a análise das marcas de uso na cerâmica Guarani arqueológica. *Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia*, suplemento 8:225-230.

NEUMANN, M. & DIAS, A. 2005 A Cerâmica Guarani Pré-Colonial do Vale do Caí (Rs): Aspectos de Estilo Tecnológico e Função. Comunicação apresentada no XIII Congresso da Sociedade de Arqueologia Brasileira, Campo Grande.

NOELLI, F. S. 1995 Sem Tekohá não há Tekó (em busca de um modelo etnoarqueológico da aldeia e da subsistência Guarani e sua aplicação a uma área de domínio no delta do Rio Jacuí - RS). Dissertação de Mestrado. Porto Alegre, Pontifícia universidade Católica do Rio Grande do Sul.

RICE, P. 1987 *Pottery Analysis: a source book*. Chicago, University of Chicago Press.

SILVA, F. 2000 As Tecnologias e Seus Significados: Um Estudo da Cerâmica dos Assuriní do Xingu e da Cestaria dos Kayapó-Xikrin Sob Uma Perspectiva Etnoarqueológica. Tese de doutoramento. São Paulo, Universidade de São Paulo.

SKIBO, J. 1992 *Pottery Function*. Nova York, Plenum Press.

TEMPASS, M. 2005 Orerembiú: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani. Dissertação de Mestrado. Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

van VELTHEM, L.H. 2003O Belo é a Fera. A estética da produção e da predação entre os Wayana. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia/ Assírio e Alvim.