

O QUE COMIA O GUARANI PRÉ-COLONIAL

Pedro Ignácio Schmitz*
Marta Gazzaneo**

RESUMO: O texto apresenta uma primeira aproximação aos alimentos do Guarani do Sul do Brasil. Os dados arqueológicos referem-se principalmente à caça, ao passo que os etnográficos recuperam também as informações sobre os cultivos, a coleta e as técnicas de apropriação e preparação. A soma das duas aproximações mostra um abastecimento variado que pode cobrir o ano inteiro sem excessivas deficiências estacionais. Índícios de canibalismo, sempre registrado nos documentos, aparecem também na arqueologia.

INTRODUÇÃO

O Guarani da bacia do Rio de La Plata é um dos grupos, dos dois primeiros séculos da Conquista, para os quais dispomos de maior quantidade e qualidade de informações.

Eles ocupavam no século XVI e começo do século XVII as florestas dos vales dos rios Paraguai, Paraná, Uruguai e Jacuí, mais uma parte do litoral do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina. Formariam, nessa época, uma população com 200.000 a 300.000 habitantes, distribuídos pelos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Mato Grosso do Sul, mais o Nordeste da Argentina e o Sudeste do Paraguay. A sua expansão nessas áreas terá começado uns séculos depois de Cristo, quando teriam descido da Amazônia.

Eram típicos horticultores de floresta tropical, embora vivessem agora em sua maior parte em área subtropical.

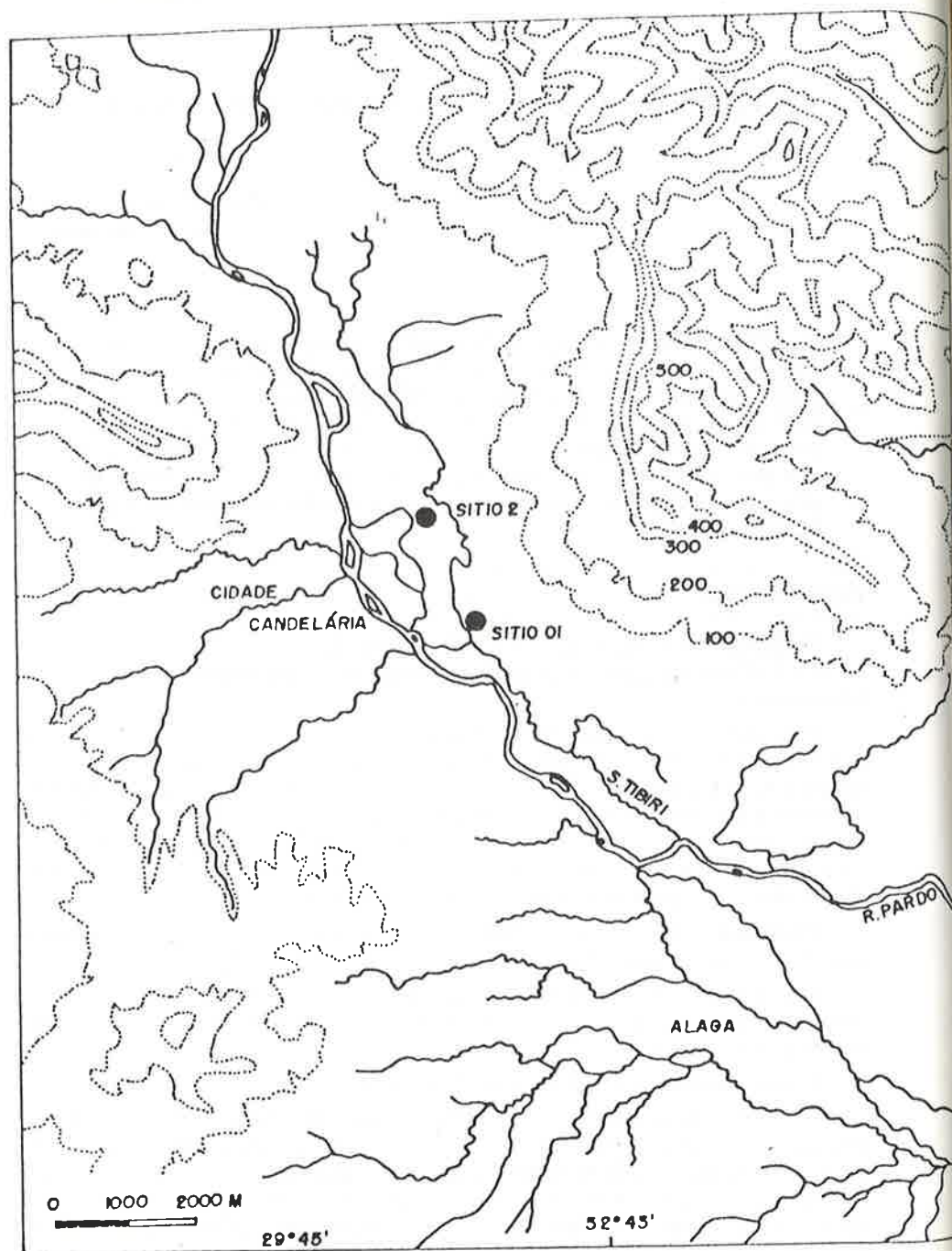
Seus povoados eram pequenos porque queriam ser poucos para as matas que cultivavam não se acabarem logo e também para manter próximos os lugares de caça e pesca. (*Marçal em Cortesão 1951:167*)

Por isso as pequenas aldeias se multiplicavam: teriam 3, 4 ou 6 habitações.

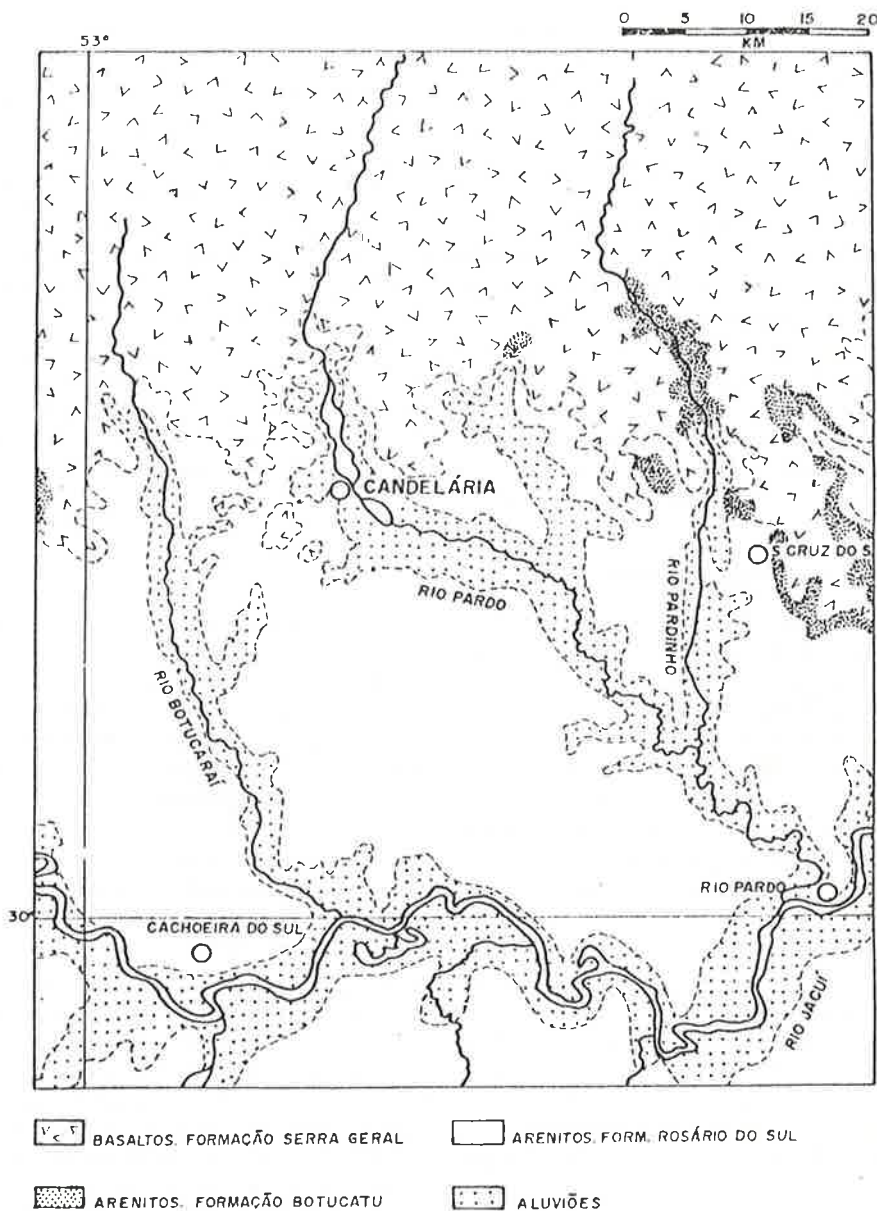
Em termos de agregação social e influência individual percebem-se, nessa população, vários níveis, onde primeiro está a família extensa, poligínica; depois o cacique local, que teria de 100 a 200 seguidores, os quais viveriam numa casa grande ou numa aldeia; em seguida os caciques gerais com influência sobre outros caciques, e os xamãs ou pajés. Algum tipo de solidariedade unia os Guarani, opondo-os a grupos étnicos diferentes.

* Instituto Anchietano de Pesquisas, Unisinos, Bolsista do CNPq.

** Instituto Anchietano de Pesquisas, Unisinos.



Estampa 1: Localização dos sítios de Candelária.



Estampa 2: Geologia da área. Modificado de Carraro e outros: Mapa Geológico do Estado do Rio Grande do Sul, 1974.

Os Guarani ficaram célebres, durante o período colonial, por causa dos 30 Povos das Missões do Paraguai e o conflito entre missionários, colonos espanhóis e portugueses, todos interessados em tê-los do seu lado.

Depois do desgaste produzido pela escravidão e o descalabro das missões, os sobreviventes se reorganizaram como puderam e hoje novamente são dezenas de milhares, distribuídos pelas mesmas áreas que eram seu hábitat anterior.

Há uma extensíssima bibliografia sobre a vida e a história dessa população, mas do milênio anterior à colonização ainda conhecemos muito pouco. Sua alimentação pré-colonial apenas agora está entrando em foco. É o que apresentamos neste pequeno texto, escrito de forma simples, mas baseado em séria pesquisa.

Usamos para nosso estudo duas fontes: a arqueologia e a etnografia. Os dados arqueológicos provêm do estudo de três aldeias pré-coloniais escavadas, duas no município de Candelária, RS e uma em Porto Alegre. Os etnográficos são tirados do missionário Antônio Ruiz de Montoya, S.J., da primeira metade do século XVII. Cada um desses documentos tem suas particularidades e a soma dos dois vai nos proporcionar um quadro mais preciso.

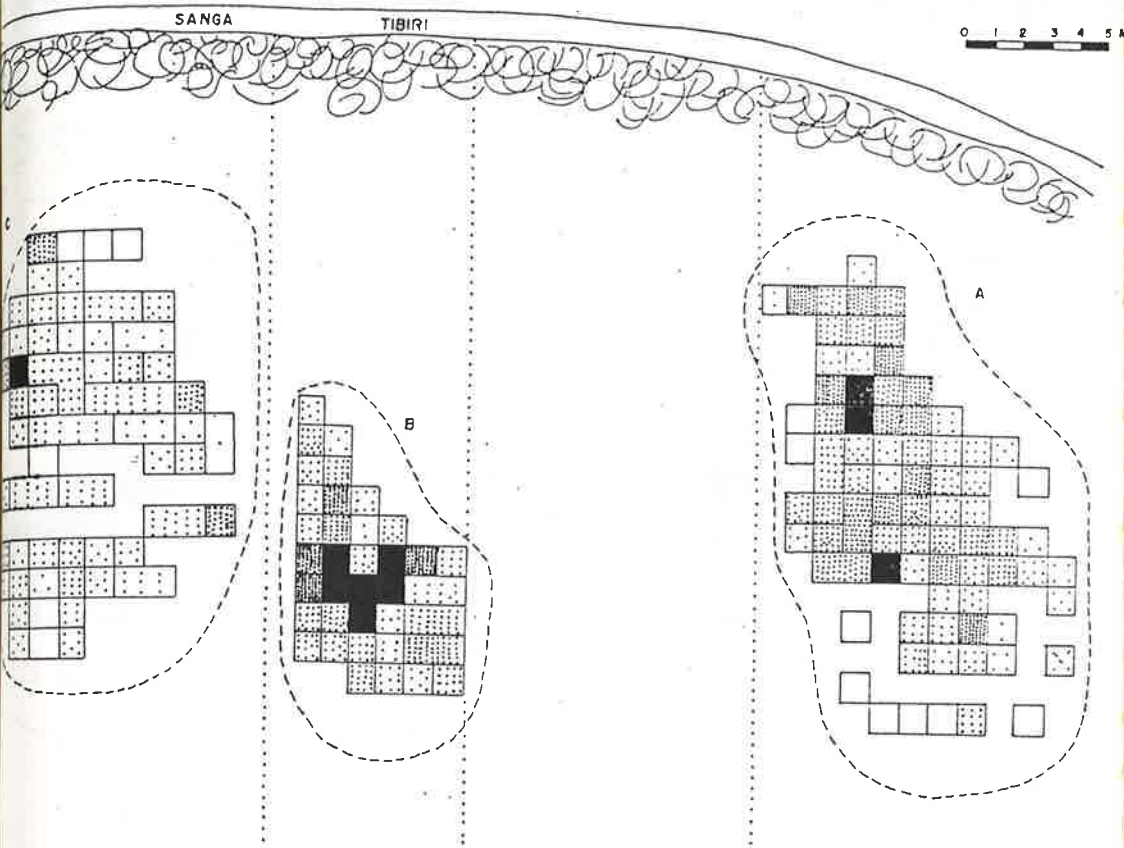
Os Dados da Arqueologia

O sítio no qual nos deteremos mais é o que leva o número 220 do registro do Museu do Colégio Mauá de Santa Cruz do Sul (*Schmitz e outros, 1990*). Localiza-se à beira da rodovia que liga Vera Cruz a Candelária, cidade da qual dista apenas dois quilômetros. Está à margem de uma sanga (córrego), que desemboca no Rio Pardo, afluente do Rio Jacuí. Este rio, que nasce no alto do Planalto do Rio Grande do Sul, corta o Estado primeiro em direção Norte-Sul, até o seu centro, depois em direção Oeste-Leste, desembocando na Lagoa dos Patos. Candelária fica em direção ao centro do Rio Grande do Sul.

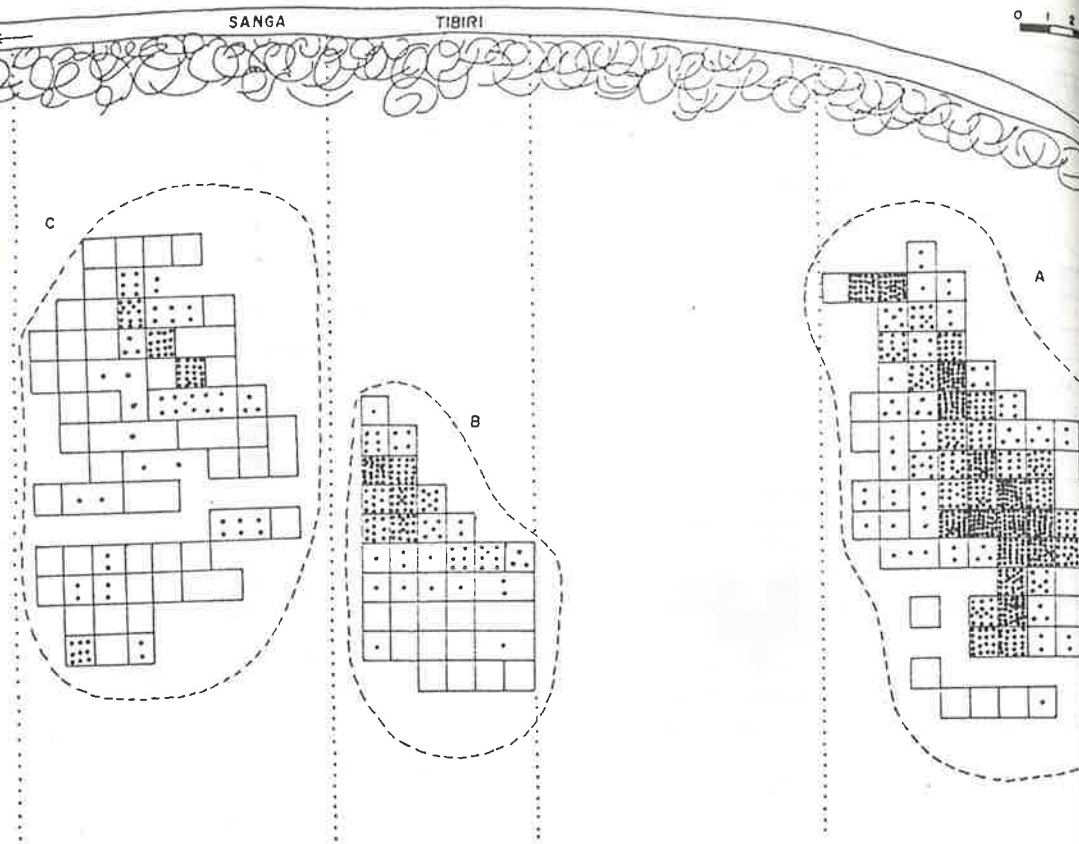
O ambiente, no qual se encontra este sítio é de várzeas férteis do rio, cortadas por canais e sangas. Descendo o rio formam-se banhados com vegetação típica. Margeando o estreito vale temos terrenos ondulados que, na margem esquerda se elevam abruptamente até o planalto, que atinge 500m. (Estampas 1 e 2)

O terreno era inicialmente coberto por mata latifoliada subtropical tanto na várzea, como na encosta e parte da chapada, onde está a transição para a mata subtropical com pinheiros. Descendo o rio, a pequena distância do sítio começam campos e os terrenos alagadiços. O sítio, instalado na várzea, na proximidade da sanga e do rio, compõe-se de três núcleos de solo escurecido pela presença de carvão e cinza e apresentava, no subsolo, grande quantidade de material arqueológico. Os núcleos têm as seguintes dimensões: a) aproximadamente 20 x 10m; b) aproximadamente 12 x 6m; c) aproximadamente 20 x 9m. Foram escavados praticamente na sua integridade, usando um reticulado de 1 m de largura. Não foram escavados os espaços entre os núcleos, nem os seus arredores.

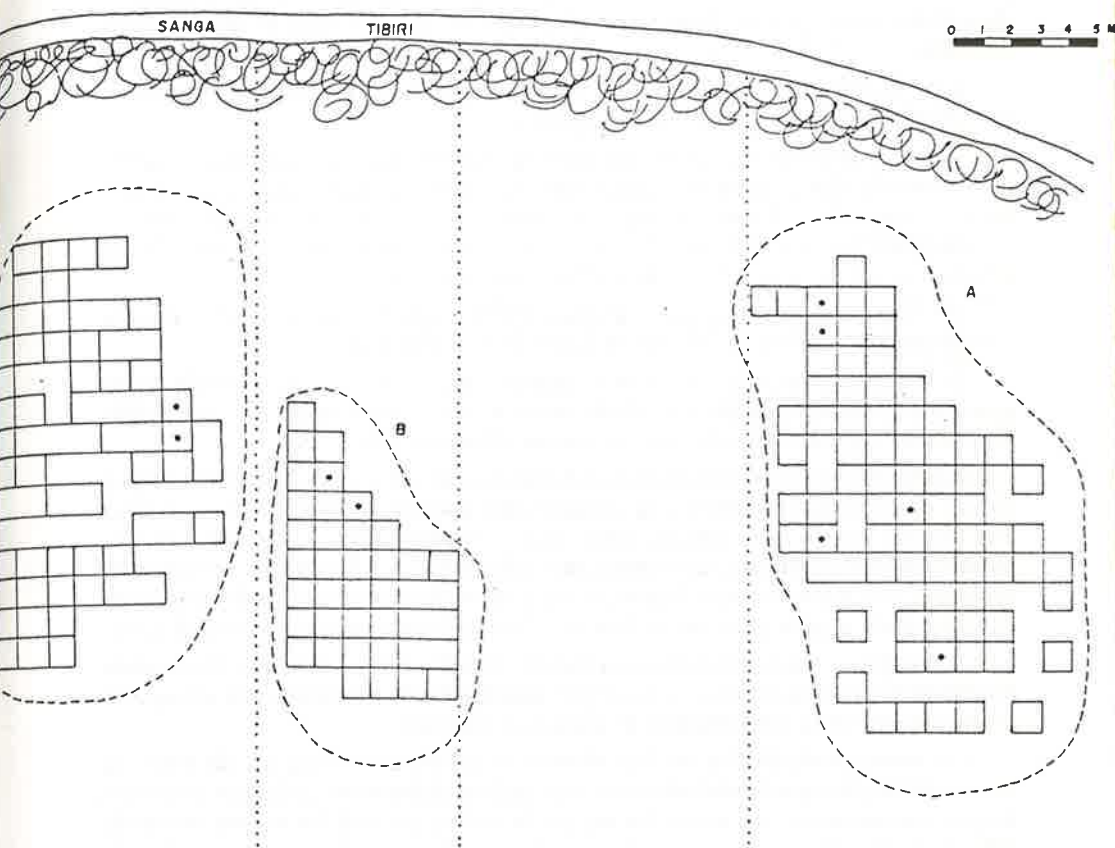
O material está muito bem conservado e se presta para uma excelente recuperação não apenas dos artefatos líticos e da cerâmica, mas também dos restos de alimentos de origem animal. Os de origem vegetal infelizmente nos escapam totalmente.



Estampa 3: Distribuição de "pedras-de-fogão" e seixos no espaço escavado.



Estampa 4: A distribuição dos restos de alimentos.



Estampa 5: A distribuição dos ossos humanos.

O material lítico recuperado compõe-se em sua maioria de pedras de fogão e seixos. São numerosos também afiadores-em-canaleta, polidores, percutores, pequenos núcleos e lascas. Pouco aparecem as lâminas polidas ou lascadas de machado, geralmente abundantes em coletas superficiais.

Os 36.000 cacos de cerâmica indicam uma ocupação bastante densa e duradoura, correspondendo aproximadamente 100 cacos a cada m² da superfície escavada.

E os 10.207 g de ossos e conchas, incluindo partes de um esqueleto humano, nos informam sobre a alimentação do grupo.

Todos estes restos provêm do interior dos núcleos, do que eram as três habitações da aldeia, colocadas paralelamente entre si e dispostas perpendicularmente à sanga. Recolocados os materiais nas suas quadrículas para vislumbrar a organização interna das moradias, percebendo-se, então, áreas de cocção, de atividades e de acúmulo de detritos. (Estampas 3, 4 e 5).

Usando índices demográficos (*Hassan 1978*) estimamos que as três habitações teriam tido um mínimo de 37 e um máximo de 67 habitantes.

À base da cronologia local acreditamos que a aldeia teria existido entre aproximadamente o século X e XII de nossa era. Ela não é única no vale do Rio Pardo, mas apenas uma entre muitas outras. (*Ribeiro 1978*)

Em termos de subsistência, o assentamento em várzea fértil, beneficiada por chuvas distribuídas por todo o ano, poucas vezes atingida pelas enchentes, as secas e as geadas, estaria bem situada para cultivos diversificados; o encontro do ambiente ribeirinho, palustre, de campos, matas latifoliadas subtropicais e matas com pinheiros, era muito favorável também em termos de abastecimento de proteínas. A maior parte desses recursos podiam ser alcançados sem pernoitar fora de casa.

A escavação nos proporciona um quadro de animais caçados, mas precisamos da etnografia para sabermos como seriam apanhados. E precisamos da etnografia especialmente para conhecermos os alimentos vegetais.

Os ossos provenientes do lixo alimentar acham-se fraturados de maneira característica, denunciando intensa manipulação pelo homem: as diáfises dos ossos longos encontram-se intencionalmente estilhaçados, provavelmente em busca do tutano que encerravam, ao passo que as epífises estão intocadas, mantendo aderida parte da diáfise. Os outros ossos, que são os longos, raramente estiveram sujeitos a fragmentação. Um número bastante grande de restos sofreram a ação do fogo.

Depois de limpos e numerados, foram separados os restos zoológicamente identificáveis daqueles que não o eram. Os primeiros foram agrupados em classes de animais, mamíferos, aves, répteis, anfíbios, peixes e moluscos.

Com os vestígios faunísticos taxonomicamente determinados buscou-se, primeiro, visualizar a importância das espécies no conjunto da alimentação, estabelecendo o número mínimo de indivíduos representados na coleta.

Verificou-se, com isso, que, entre os mamíferos caçados predominaram absolutamente os cervídeos (veado-mateiro e cervo-do-pantanal), com 30 exemplares, seguindo os demais com números muito inferiores: o bugio e o gambá

com 7; o porco-do-mato-queixada, a anta, a cutia com 4; o tapiti com 3; a capivara, o mico, a paca e a preá, co 2; a jaguatirica, o mão-pelada, o ratão-do-banhado, o ouriço-cacheiro e o zorrinho, com apenas 1 exemplar. As aves estão pouco representadas, tendo sido possível identificar apenas 6 indivíduos, de tamanho médio a pequeno, que poderiam ser perdizes, marrecas e outras aves, para as quais o ambiente era propício. Também foram indicados apenas 5 indivíduos de peixes, entre os quais a corvina-do-rio e o bagre. Entre os 3 indivíduos da classe dos répteis foram identificadas com certeza apenas tartarugas aquáticas; o ambiente seria favorável também para jacarés e lagartos. Havia ainda 6 indivíduos da classe dos anfíbios. Quantitativamente o número dos moluscos identificados não é significativo, tendo sido encontradas somente 34 conchas de gastrópodos (terrestres, dulciaquícolas e marinhos), e 2 valvas de pelecípodos inteiras, além de escassos fragmentos.

Observou-se ainda que a quase totalidade dos cervídeos caçados eram animais adultos, sendo apenas 4,5% imaturos.

Na medida em que se podem fazer interferências a partir dos restos presentes, percebe-se que o maior volume de proteína, neste sítio, parece ter vindo da caça de animais mamíferos, entre os quais predominam os cervídeos. A floresta não oferece espécies com grande número de indivíduos, o que leva a uma caça diversificada e provavelmente a uma escassez de carne. A contribuição alimentar manifesta de peixes e aves parece muito inferior à dos mamíferos, o que pode representar a realidade ou não: os animais pequenos podem ter-se conservado menos bem, ou podem mesmo não ter sido tanto trazidos para o lar familiar. Os peixes do rio são pequenos a médios e predominantemente de espécies locais, não migratórias; as aves do mato também são pequenas e dispersas, mas as aves de arribação poderiam ser muitas.

Pelos restos recuperados parece não se tratar de uma caça a tudo o que se move, como sói acontecer com grupos caçadores e coletores; pois o sustento seria garantido pelos cultivos. Tratar-se-ia antes de uma preação útil, destinada a produzir quantidades apreciáveis de proteínas, com utilização moderada do tempo, para complementar os alimentos vegetais cultivados e nativos. Mas esta impressão precisa ser testada, porque, como veremos na parte etnográfica, há muitas coisas que a pá do arqueólogo não recupera.

Existem outras informações que os ossos podem proporcionar: muitos estão parcialmente queimados, o que teria acontecido na preparação do alimento ou no seu descarte. Eles ocupam posições definidas dentro da habitação, onde o lixo foi acumulado, na superfície ou enterrado. (Muitas populações indígenas americanas, horticultoras ou caçadoras, enterravam o lixo dentro da própria habitação, fazendo pequenos buracos de descarte). No núcleo A, que tem duas áreas de cocção, uma em cada metade da habitação, os ossos encontram-se mais concentrados num dos lados da casa; o fogão mais próximo da sanga tem mais restos que o mais afastado. No núcleo B, que só tem uma área de cocção, os ossos também se encontram tipicamente para um dos lados do fogão, mais para uma das extremidades da habitação, não se achando quase nenhum osso no resto do núcleo. No C, que também teria duas áreas de cocção, os raros ossos encontram-se localizados em ambos os extremos da habitação, porém mais acentuadamente naquele mais próximo da san-

ga. Essa localização padronizada, sempre no mesmo lado dos fogões e da casa, sugere que, como havia locais para outras atividades, também os haveria para a alimentação. (Estampas 3 e 4).

Eventualmente um homem poderia também tornar-se alimento.

Dentro dos núcleos existem, de fato, escassos restos humanos, que não provêm de sepultamentos; estes costumam ter lugar específico e tradicionalmente se fazem em urnas quando o corpo ainda está inteiro ou já descarnado.

Os restos humanos, recuperados nos três núcleos de mistura com ossos de animais, apresentam as mesmas características destes, i.é, os ossos longos tiveram as diáfises estilhaçadas, permanecendo as epífises com claras marcas de fratura, feitas quando o osso ainda era fresco; alguns também estão queimados.

Todos são de adulto e do lado direito do esqueleto, provavelmente de um mesmo indivíduo: são partes do fêmur, do úmero, do rádio, dois ossos da mão, dois do pé, uma vértebra e um dente incisivo inferior muito desgastado.

Estes ossos, distribuídos pelos três núcleos, encontram-se na periferia de 4 dos 5 lugares de fogo, exatamente como os demais restos de alimentos. (Estampa 5)

Esses dados nos levam a propor o achado de restos antropofágicos. Mas com esses dados ainda é difícil dizer se a antropofagia era ocasional ou um hábito arraigado na população.

Os restos ósseos dos outros dois sítios encontram-se em estudo. No segundo sítio de Candelária, distante 2 Km do primeiro, os restos alimentares parecem idênticos e as proporções semelhantes; nele ainda não se confirmou nenhum sacrifício humano. No sítio de Itapoã, na beira da Lagoa dos Patos, os ossos de peixe constituem mais da metade dos restos; a maior parte vem de bagres. Esta grande representação do peixe na alimentação talvez não seja devida exclusivamente à vizinhança da lagoa, verdadeiro criatório de peixes marinhos e de água doce, mas a um contato com as populações dos "cerritos" próximos, da Tradição Umbu, que pescavam intensamente; este contato está indicado pela presença de pontas de projétil em pedra, artefatos completamente desconhecidos dos Guarani e abundantes na outra tradição. Os ossos de caça, em grandes linhas, são das mesmas espécies que nos outros sítios e aparecem em proporção semelhante. Os ossos humanos quebrados e queimados são de um indivíduo adulto e de um jovem.

Apesar de rico nos três sítios, o material arqueológico é bastante limitado para se ter uma idéia da alimentação, sua produção, preparo e formas de consumo. Para isso recorreremos à informação etnográfica.

As informações Etnográficas

O material bibliográfico produzido sobre os Guarani dos séculos XVI e XVII é muito rico e seria impossível reuní-lo em pouco tempo. Por isso baseamos nossa busca numa obra, na qual ele está compendiado: são o *Tesoro de la Lengua Guarani* e o *Bocabulário de la Lengua Guarani* do Pe. Antônio Ruiz de Montoya, S.J. Ambos os volumes foram publicados por primeira vez em 1639 e reeditados em 1876. Montoya foi missionário nas principais frentes e depois superior da missão, nas décadas

iniciais do século XVII, quando o complexo das missões entre os Guarani foi estabelecido. Essas missões abrangiam, então, partes do Sul do Brasil (RS, PR, MS), do Nordeste Argentino (Misiones) e do Paraguai (Misiones).

Devido a seu caráter abrangente e sistematizador, o *Tesoro* e o *Vocabulário*, sem sombra de dúvida, são as melhores fontes etnográficas para os séculos iniciais da colonização. Junto com a Gramática e o Catecismo tinham como objetivo básico sistematizar a língua, reunir o vocabulário existente e estendê-lo a tudo o que a Missão do Guarani exigia. Essas obras precisam ser tratadas com certas precauções quando buscamos informações para o período pré-colonial, como é nossa intenção. É que os dados não se referem a uma população indígena intata, nem os textos são tratados de etnografia, mas instrumentos vivos de cristianização e civilização. Eles se referem à vida desses indígenas no momento da expansão colonial, quando eles estão perdidos em conflitos de toda natureza, provocados quase todos pelas frentes colonizadoras, que os envolvem por todos os lados e os desagregam econômica, social e politicamente. Os textos, por outro lado, são assentados quando as missões já têm quase três décadas de existência e por isso refletem também a vida dentro desses povoados coloniais.

Em nossa compilação procuramos ser cautelosos, mas é provável que, junto com elementos indígenas pré-coloniais, se tenha imiscuído algum do período colonial.

Os elementos recopilados referem-se de forma indistinta e genérica a um Guarani internamente diversificado, distribuído por amplos espaços não uniformes, responsáveis também por alguma diversificação. Com isso ampliamos a visão muito localizada da arqueologia, mas perdemos a nitidez local.

Nesta sociedade os alimentos de origem vegetal deveriam sobrepujar longe os de origem animal. A maior parte proviria de chácaras, abertas no mato, através de derrubada-e-queimada, nas terras férteis das várzeas dos rios e nas encostas menos inclinadas de morros e da borda do planalto.

Duas plantas eram especialmente importantes na produção do Guarani: o milho e a mandioca.

Do milho são enumeradas muitas variedades: vermelho, amarelo, branco, de espiga pequena, pipoca. Ele podia ser consumido verde ou maduro, conservado na espiga, debulhado, pilado ou moído. O grão inteiro podia ser cozido, só, com carne, ou com curutá; ou podia ser tostado, ou torrado. Pilado, podia ser cozido, produzindo curê ou mingau. Mascado, podia ser transformado em bebida fermentada (chicha). Moído podia transformar-se em mingau ou bolo.

O milho é uma planta anual, reproduzida a partir de grãos, que dá origem a uma ou duas espigas por caule e amadurece no período quente do ano. O milho maduro, colhido, pode ser conservado por mais algum tempo, de preferência na espiga, mas é muito afetado pelo gorgulho, que o consome. Como suprimento ele cobriria bem o verão e parte do outono.

Da mandioca são mencionadas a variedade doce (aipim) e a amarga (brava ou legítima). Para ambas há registro de vários nomes.

A doce poderia ser diretamente cozida ou assada. Ao menos a amarga passaria por processos conhecidos para a retirada do veneno: descascar, ralar, separar o suco da massa com expremedor, e secar. Ela também podia ser ralada com a casca. Com a massa fresca podia-se fazer beiju ou farinha. A farinha, para maior durabilidade, era seca na fumaça. Com o caldo podiam-se temperar alimentos.

Outra forma de preparação da mandioca era cortar as raízes em tiras e deixá-las de molho na água até desmanchar, com o que também se extraía o veneno (mandioca puba); ralada, também se fazia beiju.

A farinha, assim produzida, com mais ou menos amido, fibras e casca, podia ser consumida diretamente ou cozida, fazendo pirão ou mingau. Com ela também se fazia uma bebida levemente alcoólica.

A mandioca, multiplicada através do enterro de partes da rama, é uma planta que pode durar vários anos, mas é desfrutável depois de alguns meses de plantada. O aproveitamento registrado é das raízes, cuja utilização é maior no verão e começo do outono. Transformada em farinha ou beiju, ela permitia um abastecimento anual.

A batata-doce também parece ter ocupado um bom lugar na alimentação. Em Montoya aparecem numerosas variedades.

Ela costuma ser usada cozida ou assada. Mas dela também se faz uma bebida levemente fermentada.

É uma planta plurianual, reproduzida normal e facilmente, enterrando parte da rama. E pode ser desfrutada durante todo o ano, embora não tenha sempre o mesmo gosto e rendimento.

Uma planta com características e uso semelhante é o cará. Dele são mencionadas algumas variedades: grande, pequeno, branco, roxo.

É também uma planta plurianual.

Montoya dá o nome de meia-dúzia de raízes comestíveis, mas que são difíceis de identificar e algumas podem ser alienígenas. Entre elas estariam as raízes de um certo "cardo" (pelo contexto, possivelmente se trate do gravatá).

De parte das leguminosas, as mais importantes são os feijões e o amendoim.

Feijões de numerosas variedades são mencionados: os que trepam, os que têm ramos, os arbustivos; de grãos grandes, pequenos, amarelos, vermelhos, pintados, etc.

Os grãos ou vagens podiam ser consumidos verdes ou maduros; seriam cozidos inteiros, ou moídos e depois aproveitados.

Os feijões se reproduzem pelos frutos, originando, em sua quase totalidade, plantas anuais, que amadurecem os grãos no período quente do ano. Os grãos poderiam ser conservados durante algum tempo, contribuindo para o abastecimento anual de proteínas.

O amendoim, do qual se indicam algumas variedades, é um bom produtor de gorduras. As vagens subterrâneas dessa planta anual, que se reproduz pelos seus frutos, amadurecem também no período quente do ano.

Os grãos maduros podem ser consumidos ao natural ou torrados. Montoya também fala em leite de amendoim.

O fruto tem uma duração relativamente longa, de vários anos.

Montoya fala, ainda, que as cucurbitáceas (calabazas) eram muito consumidas. Ele menciona um grande número de variedades, que agora ainda são difíceis de identificar e eram comidas ou eram usadas para fazer recipientes: vermelhas, pretas, de pescoço, de cabeça redonda etc. A maior parte seriam cultivadas, mas alguma era selvagem. Podiam ser comidas cozidas, assadas ou transformadas em vinho.

São geralmente plantas anuais, que se multiplicam pelas suas sementes.

A "couve da terra" (tayá), de que comiam as folhas e as "raízes", é uma espécie de inhame nativo, de terras úmidas e cuja reprodução poderia ser favorecida pelo homem.

É uma planta plurianual, que se multiplica facilmente por brotos que nascem ao pé dos caules.

Diversas variedades de pimentas também são mencionadas.

A pacoba, apresentada sem nomes alternativos, poderia ser uma banana importada ou nativa.

O ananás, de uma bromeliácea selvagem ou domesticada, é um fruto grande e muito doce, que pode ser consumido diretamente ou transformado em vinho com pequena fermentação. Pode ser reproduzido por brotos nascidos no chão, ou na ponta do fruto. As touceiras são plurianuais, embora cada um dos caules produza um só fruto.

Outra bromeliácea, selvagem, é o gravatá, que produz um cacho com frutos do tamanho de um ovo de galinha e gosto acidulado muito forte.

A planta, em tudo semelhante ao ananás, teria sido usada para a extração de fibras, para produção de cordas.

Montoya menciona uma planta comestível, que se desenvolve na água, em cima de rochas (igau), que poderia lembrar um agrião.

Entre plantas cultivadas, embora não diretamente comestíveis, estava o fumo, aparentemente de pouco uso em época pré-colonial. Montoya fala também do instrumento usado para absorção da fumaça, que poderia ser tanto um cachimbo semelhante aos modernos cachimbos ou às piteiras.

O fumo é uma planta predominantemente anual, que se propaga pelas sementes.

Algumas plantas da mata eram importantes para o abastecimento humano. A mais destacada parece ter sido o pinheiro, que forma florestas densas em todo o planalto. Cada árvore-fêmea pode produzir uma grande quantidade de frutos, gostosos e ricos em carboidratos. Eles amadurecem no outono.

Os pinhões podem ser comidos crus, mas são mais gostosos cozidos ou tostados sobre o fogo.

Como em estado natural não se conservam por muito tempo, havia diversas técnicas de conservação: eles podiam ser enterrados em covas para curtir ou azedar, podiam ser colocados no fundo de banhadouros ou em água para conservar fora do alcance do ar e de pragas; descascados ou transformados em farinha, de que faziam pão.

Os pinhões maduros costumam cair naturalmente, ou podem ser derrubados a partir do chão; Montoya indica uma técnica especial para subir nas árvores, com uma corda debaixo dos braços.

As numerosas variedades de palmeiras também produzem muitos frutos. Dos seus coquinhos muitos têm polpa gostosa e todos oferecem amêndoas ricas em gorduras. As folhas ainda não abertas de várias delas ou o caule tenro podem ser comidos, como palmito. Montoya fala em farinha produzida a partir de várias palmeiras, provavelmente do palmito. E da produção de óleo a partir de cocos.

Folhas de raízes de certas plantas da mata eram usadas tostadas, cozidas, ou cruas para alimentação em tempo de penúria. Montoya menciona ao menos duas pteridófitas das quais se comiam os brotos tenros ou ainda não abertos. Uma delas é o xaxim.

Diversas variedades de fungos, geralmente assados nas brasas, também eram usados como alimento.

Se antes da colonização ibérica já se usava, em que medida e de que forma, a erva-mate, não está claro. Montoya dá a entender que talvez não, ou só em certas circunstâncias, por pessoas idosas. A planta, uma árvore bastante grande e copada, é comum no sul do Brasil e áreas vizinhas.

Relativamente pouca informação existe sobre o consumo de frutas da mata, porque seu uso devia ser menos controlado e planejado. São abundantes, de numerosas variedades e gostosas. Além dos frutos das palmeiras e outras plantas que já mencionamos, podemos citar a goiaba, o araçá, o maracujá, o ingá, o algarrobo, a pintanga, o guabiju, a guabioba, a fruta do guaimbé, o araticum, o jaracatiá, os frutos das figueiras e das cactáceas, o tarumã, o amora, o genipapo.

Também existem referências a plantas medicinais.

Certamente os alimentos cultivados eram mais importantes que os recolhidos na mata, mas alguns desses podem ser considerados fundamentais, especialmente o pinhão por sua abundância e valor nutritivo. Outros, como as frutas, proporcionariam variação na rotina alimentar.

Como a maior parte das plantas cultivadas e também os frutos naturais amadurecem no período quente do ano, é provável que este seja o momento da fartura na aldeia; a parte fria do ano, que exigiria por isso mesmo mais alimento, seria menos defendida; não fossem os processos de conservação e preservação de alimentos cultivados e nativos, esse deveria ser um período de escassez, com aproveitamento de plantas de pouco valor nutritivo e pouco paladar. O tempo de fartura deveria proporcionar festas e convites, ao passo que a escassez provocaria dispersão em busca de alimentos nativos.

A fome podia ser provocada pela falha na colheita da mandioca por um inverno muito prolongado, do milho por uma estação muito seca ou enchentes, ou uma colheita insuficiente de pinhão. Talvez a caça fosse intensificada nesses momentos de penúria.

A proteína animal era conseguida com a apanha de variados animais, uma parte dos quais foi identificada nos restos arqueológicos. Quando comparamos os

recuperados na escavação com a imensa lista de Montoya notamos mais nossas faltas. Vamos dar destaque apenas àqueles que, por seu pequeno tamanho ou dificuldade de identificação, mais faltam em nossa lista anterior.

Primeiro, a igá, formiga de grande abdômen, que costuma ser comida em certas áreas.

Depois, larvas de numerosas variedades, que se criam em diferentes madeiras, em palmeiras e na taquara.

Peixes, anfíbios e répteis, chamando Montoya atenção para o consumo de cobras, das quais cita numerosas espécies.

Moluscos e crustáceos de água doce e salgada.

Muitas aves, grandes como a ema, médias como patos, marrecas, garças, o jaburu, o tahã, o colhereiro, o uru, o jacu, a jacutinga, a aracuã e perdizes, ou menores como as pombas, os papagaios e uma infinidade de pássaros.

E naturalmente os grandes animais das florestas, cujos restos mais foram recuperados na escavação.

Abelhas silvestres, que produzem mel, o qual pode ser consumido *in natura*, ou misturado com água.

Embora não houvesse animais propriamente domésticos, os cronistas geralmente apontam para animais mantidos em cativeiro, que podiam ser tanto mamíferos, como aves.

Os alimentos podiam ser consumidos *in natura*, ou transformados. O meio mais importante de transformação era o fogo: alimentos podiam ser assados ou torrados sobre o fogo, as brasas ou cinzas, diretamente, embrulhados em folhas ou sobre um girau, como se fazia com a carne; podiam ser secados na fumaça, como certas farinhas; podiam ser cozidos, assados ou torrados em panelas e assadores. Podiam ser secos ao sol, como carne, peixe, farinha. Um meio muito usado para quase todos os produtos era desfazer a sua forma original, pisando no pilão, moendo, ralando ou mascando: carne, peixe, pinhão, milho, mandioca, feijão, palmito, coquinhos, frutos. Fermentando, produziam-se bebidas, como a do milho, de raízes, de batata-doce, de abóboras, de diversas frutas; geralmente o preparado era previamente aquecido. Frutos podiam ser curtidos, como se fazia com o pinhão. Podiam ser usados para produzir gordura, como o fruto de uma palmeira. De uma certa planta produziam cinza, usada como sucedâneo do sal.

Numerosos artefatos e recipientes estavam diretamente ligados a esse processo: panelas, cuias, cabaças, cestos, tipitis, peneiras, facas, pilões, mós, raladores, gamelas, abanadores de fogo, etc.

Vamos deter-nos ainda um pouco mais nas formas de apanha dos animais.

Peixes eram apanhados com linha, usando ou não anzol, que podia ser de dente; com rede pequena (puçá) ou grande; com covo ou pari, canalizando a água por um espaço reduzido, fisingando-os ou flechando, ou barrando os arroios para envenenar as águas com timbó ou raízes.

Aves eram apanhadas com goma de certas árvores ou cera de abelha, com laços no chão ou sobre plataformas no alto das árvores, com armadilhas diversas do tipo

arapuca ou gaiola, com arco-c-flecha, usando nesta uma ponta grossa (virote) ou múltipla para atingir com mais segurança o pequeno alvo, ou com bodoque, lançador de pelotas de barro ou de pedra.

Para animais diversos havia estratégias diferentes: os que andam em trilheiros podiam ser esperados no ponto de passagem, mundéus podiam ser cavados no seu caminho para caírem neles, esconderijos construídos para o caçador não ser visto; redes estendidas, ou barreiras armadas para o animal não fugir; arapucas e laços eram comuns. Os animais podiam ser abatidos com porrete de bater e atirar, com arco-c-flecha e zarabatana. A caçada podia ser coletiva e organizada, ou individual, perambulando no mato à sua procura ou esperando o animal no ponto de passagem, no bebedouro ou junto da toca ou ninho.

A guerra muitas vezes tinha aspecto de caçada e as vítimas comidas. Na guerra se usava preferencialmente arco-c-flecha e espada de madeira; como proteção, escudos e rodela. Mas também se podia usar o taçaie, um porrete de cabeça engrossada.

É difícil avaliar hoje a importância da guerra na sociedade guarani pré-colonial. Ao tempo da Conquista ela era generalizada.

"A ferocidade dessa gente em matar-se e comer-se é incrível. Praticaram-no inicialmente como vingança de seus inimigos, mas acostumaram-se de tal forma com a carne humana, que já o fazem por gosto. Está esta redução a duas léguas de uma serra na qual se tinham juntado até quarenta índios ferocíssimos. De um deles se verificou que tinha comido vinte pessoas apanhando-as de surpresa; de outros, cinco, de maneira que seu principal sustento eram homens" (*Montoya in Cortesão 1951:263*).

"Saiu um índio com sua família, que era composta de dezessete pessoas, a buscar alimento pelos matos. Encontraram-no dois índios e fazendo amizade com o índio, permaneceram com ele naquele dia, e no outro mataram a ele e umas índias, que temiam fugissem, com o que tiveram comida por alguns dias. Depois iam matando outros e comendo-os. As crianças que ficavam (entre as quais havia um menino que nos tinha servido em nossa casa) quiseram fugir, mas os velhacos as mataram a todas e as assaram, com o que tiveram o que comer por bastantes dias..." (*Idem, ibidem, 276*).

Textos semelhantes são comuns nos relatórios anuais dos jesuítas.

CONCLUSÃO

Este é um primeiro esboço sobre a alimentação dos Guarani; as escavações são ainda poucas, localizadas e feitas com técnicas bastante primitivas. As informações etnográficas foram baseadas num só autor. Mesmo assim as visões que nos proporcionam já são apreciáveis. Quando tivermos escavado integralmente, com novas técnicas, dezenas de aldeias, correspondentes a diversos períodos e variados am-

bientes da ocupação pré-colonial, tivermos recopilado as informações de missionários, governantes e militares e conseguirmos separar rigorosamente o que é indígena do que é colonial e substituir por nomes científicos ou técnicos os nomes populares, poderemos dar maior profundidade à nossa História, mostrando não só quais os alimentos, como eles foram preparados, como apareceram na cultura guarani, mas também qual o seu papel social, religioso ou místico.

ABSTRACT: The text is a first approach to the diet of the Guarani indians of Southern Brazil. The archaeological excavation furnishes mainly informations about the hunting activity; the Ethnography offers data concerning horticulture, gathering and trapping techniques and food preparation. The combination of the archaeological and the ethnographical approaches presents a varied food supply covering the whole year without excessive seasonal deficiencies. Cannibalism, so often reported in colonial documents, is confirmed by Archaeology.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

SCHMITZ, P.I. e outros

1990 – Uma Aldeia Tupiguarani. Projeto Candelária. *Arqueologia do Rio Grande do Sul*. Documentos 04. Instituto Anchieta de Pesquisas, São Leopoldo.

HASSAN, F.A.

1978 – Demographic Archaeology. In SCHIFFER, M.G.: *Advances in Archaeological Method and Theory*, vol. 1. Academic Press, New York, San Francisco, London, p. 49-103.

MARÇAL, Pe. L.

1951 – Informe de um Jesuíta Anônimo sobre as Cidades do Paraguai e do Guairá Espanhóis, Índios e mestiços. Dezembro 1620. In CORTESÃO, J.: *Jesuítas e Bandeirantes no Guairá (1594-1640)*. Man. Col. De Angelis I, Biblioteca Nacional, p.

MONTOYA, A.R. de

1876 – *Arte Vocabulário Tesoro y Catecismo de la Lengua Guarani por Antonio Ruiz de Montoya publicado nuevamente sin alteración alguna por Julio Platzmann*. Leipzig.

1892 – *Conquista Espiritual del Paraguay*. Imprenta del Corazon de Jesus. Bilbao.

1951 – Carta Anua do Pe. Antonio Ruiz, Superior da Missão do Guairá, dirigida em 1628 ao Padre Nicolau Duran, Provincial da Companhia de Jesus. In CORTESÃO, J.: *Jesuítas e Bandeirantes no Guairá (1594-1640)*. Man. Col. De Angelis I, Biblioteca Nacional, p.

RIBEIRO, P.A.M.

1978 – *Cerâmica Tupiguarani do Vale do Rio Pardo*. Revista do CEPA, nº 6, Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Santa Cruz do Sul, RS.