

# Tratadas e vacinadas, aguadas e cancerígenas:

a colonização das dietas indígenas por sistemas de produção de carne

## *Treated and vaccinated, watery and carcinogenic:*

*The colonization of indigenous diets by meat production systems*

Felipe Vander Velden<sup>1</sup>

**RESUMO:** Neste artigo analiso um fenômeno particular ainda pouco estudado no tocante às alterações das dietas indígenas: o consumo de produtos oriundos de espécies animais exóticas, introduzidas após o encontro com os brancos. Sabemos que a carne de vários desses seres (principalmente galinhas, bois e porcos), assim como outros produtos extraídos de alguns desses animais, frequentam os cardápios de diversos grupos indígenas há tempos, mas pouco se tem refletido sobre as formas locais de incorporação dessas novidades, talvez porque tenha se considerado todos os produtos de origem animal como uma só e mesma coisa: carne, leite, ovos. Aqui, partindo do meu próprio material de pesquisa entre os Karitiana e apoiado em outras referências históricas e etnográficas, argumento que esses novos alimentos são, amiúde, claramente distinguidos dos alimentos de origem animal nativos. Esta distinção sustenta, inclusive, formas de reflexão sobre esses processos de colonização das dietas indígenas, funcionando como uma forma de crítica não apenas a essas mudanças pós-contato, mas também aos processos contemporâneos de produção de comida entre os não indígenas.

**Palavras-chave:** carne; ovos; indígenas; Karitiana; animais domésticos.

**ABSTRACT:** In this article I address a particular phenomenon that has not yet been studied in the set of changes in Native diets promoted by the contact with foods, flavors and culinary practices of non-Indians: namely, the consumption of products from exotic animal species introduced after the encounter with whites. We know that the meat of several of these beings (mainly chickens, oxen and domestic pigs), as well as other products extracted from some of these animals (especially eggs and milk), have frequented the menus of several indigenous groups for some time, but little has been spoken on the local forms of incorporation of these novelties, perhaps because all products of animal origin have been considered as one and the same thing: just only meat, milk, and eggs. Here, drawing on my own research material among the Karitiana and based on other historical and ethnographic references, I argue that these new foods are often clearly distinguished of native foods. This distinction also supports ways of reflecting on these processes of colonization of indigenous diets, functioning as a form of criticism not only for these post-contact changes, but also for the contemporary processes of food production among non-Indians.

**Keywords:** meat; eggs; indigenous people; Karitiana; domesticated animals.

1. Mestre e doutor em Antropologia Social pela Unicamp. É professor do Departamento de Ciências Sociais e do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFSCar. Publicou *Inquietas companhias: sobre os animais de criação entre os Karitiana* (2012) e *Jóias da floresta: antropologia do tráfico de animais* (2018), além de artigos e capítulos que abordam principalmente as relações entre povos indígenas e animais.

## Introdução<sup>1</sup>

Há alguns anos escrevi e publiquei um texto (Vander Velden, 2008) em que argumentava que o sal comum (o cloreto de sódio, NaCl), ausente (ao menos em sua forma granulada visível) na maior parte das terras baixas sul-americanas antes da conquista, consistiu em um dos principais mecanismos de atração das sociedades desta região ao comércio e posterior convívio permanente com os colonizadores não indígenas. A partir das narrativas dos primeiros contatos dos Karitiana, no sudoeste da Amazônia, com os brancos, sustentei que o sal – que figura proeminentemente nessas histórias como o produto a ser avidamente buscado nos encontros com os não índios – funcionou como o principal agente a “pacificar” os Karitiana e a conectá-los ao mundo dos brancos. As narrativas que analisei colocam o descobrimento do sal (posto que os Karitiana não conheciam nada parecido até aquele momento) como prelúdio imediato do trabalho nos seringais da bacia do rio Candeias, norte do atual estado de Rondônia: o grupo é apresentado ao sal e, ato contínuo, estão enredados em relações de exploração da economia gomífera na virada do século XIX para o XX, no que seria, então, uma verdadeira “conquista do paladar” (Amoroso, 2003), ou – para ser fiel às noções ameríndias que focalizam menos o que se come do que como e com quem se come (Vilaça, 1989; Fausto, 2002) – de conquista *pelo* paladar.

Não foi só o sal, obviamente, e os relatos Karitiana, assim como de muitos outros povos indígenas, mencionam também a intensa atração exercida pelo açúcar, as bebidas alcoólicas, os doces, a farinha, o macarrão, os pães e as bolachas, assim como outros alimentos e bens não comestíveis, especialmente os metais – tal como já destacado em uma miríade de estudos históricos e antropológicos (Amoroso, 2003; Leite, 2007; Santos, 2008; Souza, 2013, entre outros). Todos esses artefatos ou substâncias tiveram seu quinhão no processo de conexão entre distintas sociedades ameríndias e a assim chamada sociedade envolvente, os brancos ou não índios. Todos eles fizeram parte do que se pode denominar colonização das dietas indígenas – a paulatina transformação dos cardápios das aldeias, que passam a integrar mais e mais produtos oriundos dos mercados urbanos ou de produção não indígena.

Neste artigo, quero me concentrar – a partir do meu próprio material de pesquisa entre os Karitiana (povo indígena de língua Tupi-Arikém, constituído oficialmente por cerca de 320 pessoas que vivem no norte do estado de Rondônia) e apoiado em outras referências históricas e etnográficas – na adoção de diversos produtos de origem animal nas dietas indígenas. De que modos a carne de espécies domesticadas (ou seja, distintas da carne de caça), leite e derivados e ovos foram incorporados aos cardápios indígenas? Meu argumento é o de que, por mais que estes alimentos sejam em tudo similares a alimentos nativos – obviamente porque de muitos e variados seres se extraem ou se podem extrair carne, gordura, leite e ovos –, eles parecem jamais ter sido a estes equacionados, conservando, por assim dizer, a marca de seu exotismo, de sua exterioridade.

---

1 A sugestão para a escrita deste artigo veio junto com o amável convite de Viviane Aguiar e Carlos Alberto Dória para integrar este primeiro número de *Ingesta*. À Viviane também agradeço por ter compartilhado comigo seus achados sobre carne, leite e ovos nos escritos de Antonio Ruiz de Montoya.

Assim, espero demonstrar que, ao menos para os Karitiana, a carne de caça e a carne bovina adquirida em açougues não são a mesma coisa, que ovos de galinha nada têm que ver com ovos de certas aves e répteis, e que a introdução dos óleos animais e vegetais e da banha industrializados têm consequências funestas para os corpos indígenas.

A questão que percorre todo o texto é: se as dietas indígenas vêm se alterando, podemos dizer que há uma modificação concomitante nos gostos ou nas preferências dessas sociedades? Meu próprio material sugere que não necessariamente: as dietas mudam por uma série de razões (rarefação ou desaparecimento dos alimentos nativos, dificuldades para acessá-los, incentivos vários à adoção de novos hábitos alimentares, como preço, oferta, questões sanitárias, entre outras), mas as preferências alimentares podem não ser definitivamente alteradas neste processo. Ou seja: adere-se ao consumo de novidades introduzidas pós-contato, porém o gosto – enquanto sinalizador de uma experiência gustativa habitual e/ou prazerosa, histórica e/ou culturalmente significativa – permanece o mesmo e, por conta disso, produz algo como a saudade e a valorização do tradicional ou do “nosso”, além de uma revalorização de alimentos outrora abandonados ou aos quais não se tem mais acesso, ou só se obtém deveras esporadicamente.

Esta distinção que se conserva parece sustentar, ainda, formas de reflexão sobre o que chamo, aqui, de processo de colonização das dietas indígenas, ou seja: a comida serve como recurso intelectual para pensar a situação de contato entre índios e brancos. Mais do que isso, as reflexões indígenas em torno das transformações nos seus cardápios – principalmente aquelas que incidem sobre este alimento tão prezado que é a carne – também funcionam como uma forma de crítica não apenas a essas mudanças pós-contato, mas também aos processos contemporâneos de produção de comida entre os não indígenas, aos sistemas industriais de produção massiva de carne e outros produtos de origem animal. Destarte, se as dietas indígenas, defensoras ardentes do carnivorismo, vêm sendo colonizadas pela vertiginosa expansão do agronegócio brasileiro (e sua imensa oferta de carne bovina, suína e de frango), isso não se faz sem uma permanente desconfiança diante daquilo que se põe, nos dias de hoje, à mesa nas aldeias.

## Carnes novas

A introdução de novos alimentos cárneos – ou seja, do consumo da carne de espécies introduzidas pós-contato, especialmente de espécies domesticadas que se difundem pelas aldeias no Brasil já nos anos iniciais da conquista – e de produtos de origem animal até então desconhecidos nas terras baixas sul americanas (ovos de galinha, leite, queijo e outros derivados<sup>2</sup>) não foi, até onde

---

2 Não vou tratar, aqui, do consumo de leite de vaca e de laticínios, simplesmente porque os Karitiana não os consomem regularmente, exceto o leite em pó fornecido na merenda escolar. Além disso, não existem muitas referências à ingestão desses produtos entre povos indígenas, embora elas apareçam aqui e ali – os grupos indígenas na Aldeia Vanuúre, no interior paulista (Kaingang, Krenak, Kaiowá, Atikum, Fulni-ô e Terena), são habituais bebedores de leite, afirmando que “o leite da vaca sustenta” especialmente as crianças (Silva, 2013, p. 196ss); e os Makuxi (em Roraima) também são ditos apreciadores de leite e coalhada (sendo proprietários de vacas leiteiras e hábeis ordenadores), mas ainda assim seu

sei, objeto de uma discussão concentrada nem pela etnologia, nem pelas disciplinas interessadas nas histórias, nas tradições e nas culturas (e, claro, nos gostos) alimentares.

Como é amplamente sabido, o intercâmbio de sabores esteve entre as primeiras trocas de experiências entre indígenas e europeus no litoral do Brasil, nos finais de abril do ano de 1500. Naquela ocasião, os índios conheceram e provaram, com mais ou menos desgosto, vários alimentos trazidos pelas naus comandadas pelo português Pedro Álvares Cabral. Na quinta-feira dia 30 de abril Pero Vaz de Caminha informa-nos, em sua famosa carta a El-Rei Dom Manuel, que os indígenas levados a um dos navios experimentaram a carne de porco – provavelmente a primeira vez em que o fizeram: “Os hóspedes, assentaram-nos em suas cadeiras e de tudo o que lhes deram, comeram muito bem, especialmente lacam cozido frio, e arroz” (Caminha, 1997 [1500], p. 15).

Se apreciaram o lacam ou lacão, presunto ou fiambre de porco – neste momento inaugural do processo de “aculturação alimentar” (Costa, 1997, p. 77) –, ignoraram solenemente os carneiros, e parecem sequer ter tido desejo de se aproximar das galinhas, outra das estranhas novidades trazidas pelos portugueses e apresentadas na sexta-feira: “Mostraram-lhes um carneiro e não fizeram caso dele. Mostraram-lhes uma galinha, quase tiveram medo dela e não lhe queriam pôr a mão, e depois a tomaram mas como espantados” (Caminha, 1997 [1500], p. 8). Recusa que testemunhava, seguramente, a inexistência da criação sistemática de animais (que chamamos, comumente, de “domesticação”) pelos povos indígenas nesta região do globo, e sua dependência da caça e da coleta para a obtenção da carne, este alimento tão apreciado por nativos e europeus: “Eles não lavram nem criam nem há aqui boi nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha nem nenhuma outra alimária que seja acostuada ao viver dos homens” (Caminha, 1997 [1500], p. 16).

Talvez por esta razão, já no primeiro contato entre europeus e indígenas nos litorais da América portuguesa, pode-se vislumbrar uma dicotomia recorrente no pensamento ameríndio: aquela entre a caça e os animais “acostumados ao viver dos homens”. Com efeito, como veremos na sequência deste artigo, o que muitas línguas indígenas – como é o caso do Karitiana – designam como “carne” faz referência, tão somente, aos animais de presa, mortos na floresta, esquartejados e consumidos nas aldeias. Os animais criados na companhia dos coletivos humanos não são carne, porque não são usualmente abatidos, não sendo convertidos em alimento. A carne na forma de presunto suíno cozido e os carneiros e galinhas vivos – assumindo-se, como nós fazemos hoje em dia, que o animal vivo na produção industrial é pensado, desde sempre, como carcaça, como carne (Sordi, 2016) – não são, definitivamente, a mesma coisa. Estavam os viajantes lusos, também, diante de uma outra oposição que, em verdade, assumia, ali, seus contornos iniciais: aquela entre a carne

---

consumo real parece ter sido limitado (Myers, 1993, p. 32). Uma fotografia de Rondon (1953, p. 77) entre os Bakairi mostra crianças bebendo leite (ao que parece, imediatamente após a ordenha de uma vaca) e traz a legenda “621 – Não falta o leite para as crianças Bacairí”; não somos informados do impacto desse produto nos corpos e na cosmologia Bakairi, ainda que Edir Pina de Barros (2003, p. 185-191) tenha discutido a centralidade do gado bovino neste povo do Brasil central (sua carne suculenta, por exemplo, é muito apreciada, mas evita-se abater as reses). Como não havia consumo de leite animal nas terras baixas antes da emergência de bovinos, uma oposição entre nativo e introduzido, aqui, obviamente não faz sentido (como parece fazer em relação à carne e aos ovos, como veremos). Mesmo assim, tenho notícia de que já houve projetos para a introdução de vacas leiteiras em uma das aldeias Karitiana (cf. Vander Velden, 2012, p. 281).

obtida por meio da caça e a carne de animais domesticados produzida e processada no mundo dos brancos. Esta distinção é que nos interessa, particularmente, neste artigo.

Deste modo, deve-se tomar algum cuidado com afirmações como esta de Câmara Cascudo, em sua extensa e célebre *História da alimentação no Brasil*:

Entende-se que o indígena transferira aos bois, vacas, touros e bezerros a maneira usual praticada noutras peças de caça existentes no país. O gado europeu aclimatado foi ininterruptamente considerado animal de caça. O boi era apenas uma anta grande, estrangeira, tapiraçobaíguara. Jamais o indígena admitiu um direito de propriedade para a caça do campo e da mata, um dono para animais que viviam em liberdade, incluindo as manadas bovinas e equinas. (Cascudo, 2004, p. 550, nota de rodapé suprimida)

Se é sabido que bois e cavalos de origem europeia foram alvo de flechas e lanças indígenas em várias regiões das Américas, não penso que isto autorize a conclusão de uma total e imediata assimilação desses grandes herbívoros aos animais nativos, nem sua completa circunscrição aos domínios da caça. O impressionante relato analisado por Virginia Anderson (2004, p. 15-17) mostra indígenas Norwottuck, na costa leste dos atuais Estados Unidos na primeira metade do século XVII, perplexos diante de uma vaca, “*strange beast*”, presa no gelo; há de se perguntar, pois: se conheciam bisões (*Bison bison*), espécie de bovívoro morfológicamente próxima dos bois (*Bos taurus*), por que razão estranhariam o animal europeu – denominado, no texto de Anderson, “*unusual*” ou “*mysterious creature*” –, não assimilando-o prontamente à espécie nativa intensamente caçada nas planícies da América do Norte? Talvez porque tenham, de fato, percebido muitas diferenças entre uns e outros, bisões nativos e bois exóticos, introduzidos. É possível que estejamos por demais presos à oposição entre doméstico e selvagem para notarmos que uma infinidade de distinções podem separar distintos seres?

Os Karitiana, por exemplo, assimilaram os bois recém-chegados – que viam, escondidos, nas fazendas que se instalavam em seu território na primeira metade do século XX – às antas, denominando-os *opoko irip'*, literalmente as “antas (tapires) dos brancos”. Mas esta equiparação deveu-se, contam, às dimensões corporais análogas desses animais, além das características semelhantes de seus couros (igualmente duros e fortes, o mesmo que foi notado por outros povos indígenas: cf. Turner, 1966, p. 475-477; Carneiro da Cunha, 1978, p. 107), e não em função da *relação* desses seres com seres humanos: os bois não foram caçados pelos Karitiana, como eram e são perseguidas e mortas as antas que percorrem a floresta. O boi não foi “ininterruptamente considerado animal de caça”, como sugeriu Câmara Cascudo, porque a natureza da *relação* entre humanos e não humanos é muito distinta levando-se em consideração a proximidade, ou não, entre uns e outros. Assim, a carne de antas e a carne de boi não parecem constituir, sempre e de partida, uma só e mesma coisa.

Posso sugerir que existem ao menos duas razões para esta suposta equação fácil entre rebanhos bovinos e presas de caça nativas, e a conseqüente ausência de problematização do consumo de carnes ou produtos animais exóticos entre os povos ameríndios. A primeira é que as análises de vários contextos indígenas apostaram, efetivamente, na analogia entre esses seres

exógenos e os animais de caça, passando, aqueles, a serem caçados quando apareceram pastando nos arredores das aldeias (Melatti, 1967, p. 137-138) e sugerindo, assim, que os próprios povos indígenas tenham afirmado, por meio de suas práticas cinegéticas e alimentares, que se tratava tudo da mesma coisa: carne de caça. A segunda é que os próprios analistas dessas situações históricas tenham concluído, talvez apressadamente, que tudo mesmo se resumia à carne, a mesma carne, de animais de presa e de animais domesticados vagando soltos pelos sertões interiores das Américas. Efeitos do fascínio que a carne exerce entre nós mesmos, ambas as razões estariam a fundamentar não só as investigações sobre a caça, a domesticidade, a carne e a alimentação entre povos indígenas, mas também os projetos que buscam, em nome da soberania ou da segurança alimentar, introduzir a criação sistemática de animais de rebanho em aldeias. Parecem esquecer, todos eles, de uma categoria frequentemente registrada nas reflexões e práticas alimentares ameríndias: a frequentemente denominada *comida de branco*. Voltaremos a esse ponto.

### Carnes tratadas e vacinadas

Os Karitiana são caçadores. Embora pratiquem uma significativa horticultura (plantando especialmente milho, macaxeira, feijão, arroz e amendoim), pode-se dizer, como fiz alhures, que os Karitiana são “uma sociedade da carne” (Vander Velden, 2012b, p. 235ss). Isso porque, como de regra na Amazônia indígena, a carne é o alimento preferencial, mais prezado, mais disputado e mais gostoso: uma refeição para os Karitiana tem de ter carne, “pode ter tudo, mas sem carne não é nada”, diz-se fazendo referência ao que o vernáculo regional chama de “mistura”. Além disso, a caça ocupa um lugar proeminente entre as atividades produtivas deste povo indígena, exatamente como sói ocorrer nas terras baixas sul-americanas: fala-se muito nos eventos de caça, nos animais predados, no sabor das carnes abundantes e gordas.

O ponto que me importa destacar aqui, contudo, é a íntima associação, para os Karitiana, entre a caça e a carne. Com efeito, uma mesma palavra, *himo*, se emprega para designar as duas coisas. Se nós separamos o que é carne do que é caça – mesmo porque, afinal, a maior parte da carne que consumimos não procede de práticas venatórias –, para os Karitiana a carne, de fato, é a carne de caça: só os animais perseguidos e abatidos na floresta constituem carne, *himo*. Isso significa que os seres que não são habitualmente consumidos não são carne – embora possa se dizer que sejam ou tenham *him sara*, “carne feia/ruim”. Mas, o mais importante, isso também significa que os animais “de criação” – modo como, em português, os Karitiana se referem aos seres que partilham com os humanos a convivência nas aldeias e cidades – tampouco são carne. Aquilo que não é caçado não constitui carne, e os Karitiana só muito raramente abatem seus animais de criação. Nas únicas duas vezes em que pude observá-los fazendo isso – abatendo galinhas porque não havia carne para o almoço – parece ter havido a necessidade de, antes de dar a morte, as aves fossem convertidas em caça: efetivamente, as duas infelizes galinhas foram perseguidas nos arredores da aldeia *Kyōwã* por jovens armados de arcos e flechas até encontrarem seu destino, mas não sem darem algum trabalho aos criadores momentaneamente tornados caçadores (cf. Vander Velden, 2012b, pp. 270-271).

É fácil compreender, desta forma, que projetos de criação animal com vistas a suprir os Karitiana com oferta constante e abundante de carne – dois deles, até onde sei, foram implementados em anos passados, um de criação de cabras e outro de galinhas “de granja” (confinadas) – não deram certo e acabaram em meio a uma enxurrada de controvérsias opondo os Karitiana aos vários indigenistas e técnicos envolvidos. O que se cria junto aos humanos, enfim, ordinariamente não se abate para comer, porque o que é criado não é carne, não é *himo* (Vander Velden, 2012b; 2015).

A origem desses seres introduzidos com a ocupação não indígena de seu território, intensificada a partir da primeira metade do século XX, é bem conhecida por todos os Karitiana: eles vieram “pelas mãos dos brancos” e, por isso, “não têm história”, dizem, afirmando, com isso, que não figuram nas narrativas – que a antropologia comumente denomina *míticas* – que descrevem o começo do mundo e de todos os seus habitantes. De todos eles, assim, ressalta-se a origem recente e estrangeira: eles não são como os animais nativos, embora tenham sido comparados a eles, o que se reflete nas formas de nomeá-los (cf. Vander Velden, 2012b, pp. 76-88).

Bois (*opoko irip'*, “anta do branco”, como vimos) foram possivelmente vistos pela primeira vez durante as perambulações do grupo pelos vales dos baixos rios Candeias e Jamari, em propriedades de colonos que paulatinamente ocupavam a região com seus modos de organização do espaço, suas casas e animais de criação, em tudo diferentes do que estavam habituados os Karitiana. Desses estranhos animais recorda Epitácio Karitiana, durante entrevista:

Tempo antigamente os Karitiana andavam muito longe, lá, outro país, muito longe, não sei onde, [onde tem] americano [sugerindo distância enorme], lá, e viram num campo e vieram para contar que viram anta diferente [bois], veado grande [cavalos ou burros], casa diferente. Voltaram para contar para o povo. Diz que depois Deus ensinou os brancos a criar, e aí os Karitiana viram nas mãos dos brancos esses animais. (Epitácio, entrevista, 2006)

Vários indivíduos de mais idade recordam-se que, antigamente, não se comia carne de boi, especialmente enlatada (que eles chamam de “conserva”), produto relativamente comum nos encontros entre seringueiros e indigenistas e índios, e caracterizado, pelos Karitiana, como particularmente gordurosa:

Quando primeiro viram lata de conserva, caribibri [carne enlatada], os Karitiana gostaram. Aí papai falou que comer conserva, como comer mamão, banana e cana de açúcar [isto é, coisas doces], dá doença, fraqueza, geet'ot [distúrbio relacionado ao sangue, ge], preguiça, não trabalha. (Antonio Paulo, entrevista, 2006)

Já os porcos domésticos (“porco criado”, “porco manso” ou “porco da cidade”; na língua Karitiana *sojxa sypodnia*, cuja tradução literal é “porco com rabo” – “porque o porco da cidade tem rabo” – o que o diferencia, aos olhos indígenas, das espécies nativas, o *sojxa*, “queixada” ou “porcão”, e o *sojxa ina*, “caititu” ou “porquinho”) aparecem pela ação dos seringueiros que também se espalham pelo território tradicional Karitiana entre os fins do século XIX e as primeiras décadas do seguinte: “Seringueiro mostrou aos Karitiana porco de casa: ‘esse aqui é porco, bom, gordo!’” – conta-nos o

mesmo Epitácio. O mesmo se passa com as galinhas (*opok ako*, “os muitos dos brancos, o que os brancos têm muito” – voltaremos a essa tradução em um momento), de que também se afirma terem sido introduzidas por seringueiros: Antônio Paulo recorda-se que estes deram aos Karitiana “pintinhos que os índios criaram”. Epitácio, por sua vez, lembra que os seringueiros deram “um casal de frangos” e então os Karitiana começaram a criar. Um excerto mais detalhado, produzido pelos estudantes da escola indígena da aldeia Kyōwã em 2006, diz o seguinte:

O primeiro homem branco que apareceu na aldeia dos índios se chamava João Chave[s]. Este homem que trouxe a galinha para os índios criar na aldeia. Foi assim que os índios conheceram a galinha; deu nome na língua *opok ako*. O João Chave[s] trouxe a galinha para o Antônio Moraes criar na aldeia Karitiana. Assim que a galinha foi criada na aldeia Karitiana. (Walmir, Genilda, Marcos, Sarita e Valdecir)

Note-se, de partida, que o fato de terem sido conhecidos, vistos pela primeira vez, na “mão dos brancos” deve ter feito com que a introdução desses seres exóticos entre os Karitiana tenha sido acompanhada pelo conjunto de *relações* que orientam a convivência entre humanos e não humanos entre os brancos, especialmente a relação de *domesticidade* e as regras – claramente associadas a esta última – de sua *comestibilidade* (Sahlins, 2003; Turbay, 2002, p. 102). Assim, pode-se entender por que esses animais jamais foram considerados caça (*himo*), e que se autorize o consumo apenas da carne daqueles normalmente abatidos pelos brancos: os Karitiana, como nós, não comem cavalos, burros, cachorros ou gatos, ao passo que apreciam a carne bovina, suína e de frangos, cabras, patos e perus. Mas não sem certas restrições, como vimos – pois o que se cria não se come – e como veremos um pouco mais na sequência.

Esses impedimentos – sua origem estrangeira e sua condição de seres domesticados, de criação, sempre na companhia de coletivos humanos –, portanto, não vedam aos Karitiana o consumo da carne de animais de criação que tenham outras procedências que não seus próprios quintais: carne que seja roubada, doada/recebida ou comprada – ou seja, em boa parte das situações, carne que procede do mundo dos brancos. As acusações de roubo de galinhas, com efeito, são um tanto comuns nas aldeias. A carne de animais maiores – suínos e bovinos –, por seu turno, origina-se principalmente dos açougues e supermercados das cidades próximas (Porto Velho e Candeias do Jamari), embora seja consumida majoritariamente quando as famílias indígenas encontram-se, por razões variadas, nas zonas urbanas. Ainda assim, mesmo reconhecendo que esses animais que chegaram à sua região “pelas mãos dos brancos” são carne, *himo*, esta não é uma carne como as outras, aquelas dos animais de presa, carne de caça, carne por excelência. Todas elas devem ser degustadas com parcimônia.

A respeito da carne de porco, os problemas relacionados à sua ingestão foram notados, ao que consta, logo nas primeiras experiências gustativas: “Os índios assaram mal assada a carne, tem muita banha, comeram e deu caganeira no povo, finado Moraes quase morreu. A carne do porco da cidade é reimosa” (Cizino Moraes, entrevista, 2006). Ainda que apreciem, sobremaneira, as carnes gordas, tal como muitos outros povos ameríndios, os Karitiana afirmam que a carne do porco



“manso” é muito “reimosa” (*kida orojadna*, “coisa reimosa”), condição descrita como “carne muito gorda, com muita gordura [*oroja*]” e, por isso, sujeita a uma série de restrições. A reima (*otam oti*) caracteriza, geralmente, as carnes (paca, tatu, veado, cutia, caititu, queixada, anta e alguns peixes, como a jatuarana, o tambaqui e o poraquê) que devem ser evitadas por indivíduos que apresentam feridas ou cortes no corpo ou que “fizeram cirurgia”, pois seu consumo faz com que as lesões ou incisões “aumentem” ou não saem<sup>3</sup>. No caso dos porcos “da cidade”, esta condição é explicitamente associada à gordura excessiva do animal. Gordura que leva a uma série de alterações deletérias nos corpos: os Karitiana costumam evitar o consumo excessivo de gordura, banha e óleo, porque esses alimentos tornam os corpos oleosos e, assim, imprestáveis para a caça, uma vez que as flechas escorregam pelos corpos das presas, não as ferindo ou matando: diz-se que “coisas oleosas espantam caça, porque óleo não segura nada, se espalha”.

Restrições também se aplicam às carnes ditas pesadas (*him botiip*), alimentos que fazem as pessoas engordarem, se tornarem lentas e envelhecerem rapidamente. Diz-se desses animais que eles “pisam forte, pesado”, que “andam pesado” porque “até correm, mas se cansam rapidinho”. A barriga (parede abdominal, também chamada de “bucho”) e o fígado de vários animais são apontados como de consumo arriscado por esta razão: entre eles estão a barriga do boi e o fígado de bois e galinhas (que “andam pesado”) e que são – juntamente com a barriga de porcos-domato e o fígado de antas, queixadas, mutuns e jacus – os paradigmas dessas carnes antitéticas aos corpos leves e ágeis (*pawako*, “maneirinho”) que devem caracterizar as pessoas Karitiana, sobretudo caçadores. Se comidas em excesso, elas acabam por “empurrar as tripas para baixo”, causando o que os Karitiana denominam “hemorroida” e até mesmo a morte.

Todos esses perigos que espreitam em certos alimentos parecem estar intimamente ligados às carnes oriundas dos animais introduzidos, aquelas que têm sua origem última no mundo inaugurado com a chegada dos brancos. Note-se que, no limite, é a alimentação que torna os Karitiana diferentes dos não índios:

O sangue do índio é diferente do sangue das pessoas da cidade, porque a comida é diferente: as pessoas da cidade comem legumes, **carne tratada, vacinada**; os índios no mato comem pamonha e carne de caça do mato. Por isso é diferente. (Antônio, Delgado e Elivar, entrevista, 2003; grifo nosso)

Seus corpos, assim, são distintos – e, seguramente, mais saudáveis – dos corpos dos brancos porque estes ingerem uma carne transformada, “tratada e vacinada”, que faz do sangue dos brancos uma outra coisa. Um sangue pesado, misturado, sujo e, principalmente, ralo. Os brancos (*opok*, cuja tradução tentativa é “cabeça branca”, de *o-*, “cabeça, coisa redonda”, e *pok*, “branco”), como dizem com frequência os Karitiana, “não têm sangue”, implicando, com isso, uma dupla acusação, ao mesmo tempo fisiológica e moral: o sangue dos brancos é pouco espesso, fraco – por isso seus

3 É muito interessante que, entre pescadores no Salgado paraense, embora a carne de gado não seja considerada geralmente reimosa, aquela de animais “de raça” (“zebu” e “búfalo”) – estranhos, assim, ao contexto local – parece ser incluída no grupo dos alimentos reimosos (Maués; Maués, 1978, p. 127).

corpos são claros, assim como os corpos dos espíritos dos mortos, que também são desprovidos de sangue e, por isso, são “muito brancos”. Mas não ter sangue é também um modo de dizer que se carece de um comportamento moralmente adequado: os brancos “não têm sangue” e, por isso, insistem em manifestar, assim como, de novo, os espíritos, hábitos predatórios, violentos e em geral condenáveis. A morte, como se pode ver, acompanha de perto os não indígenas, e mesmo seus corpos são distintos. E a alimentação carnívora, com essas carnes gordas, reimosas, tratadas e vacinadas – “venenosas”, em suma –, é uma das principais causas dessa associação entre o mundo dos brancos e o mundo dos mortos.

O consumo de carne de galinhas ou frangos também não ocorre sem restrições, embora apresente contornos específicos, como veremos agora.

### Sobre ovos e o excesso

Ao que parece, o consumo de ovos de aves não é muito comum nas terras baixas, a maioria das referências sendo ao gosto pelos ovos de répteis, especialmente de tracajás, tartarugas e cágados, além de iguanas e jacarés (Cavalcante, 2014, pp. 89-91). Isso passou a valer, pelo que se pode constatar, para os ovos das galinhas domésticas (*Gallus gallus domesticus*, Linnaeus 1758) introduzidas com a conquista: estes parecem não ter sido ordinariamente consumidos por numerosas sociedades indígenas sul-americanas, as mesmas que apreciam, sobremaneira, os ovos de quelônios. Câmara Cascudo (2004, p. 146) observou que muitos grupos nativos sentem “repulsa instintiva” aos ovos de galinha: “os morés [sic] do Rio Guaporé comem ovos de jacaré mas acham os de galinha profundamente repugnantes”. Erland Nordenskiöld (1922, p. 10), por exemplo, escreve que os índios sul-americanos não são afeitos a comer ovos, e cita Jean de Léry, que relembra que os Tupinambá consideravam os ovos “venenosos”. Vários autores, ainda segundo o etnólogo sueco, afirmam, a respeito de numerosas sociedades nativas da América do Sul, que os índios não comem (ou não comiam) ovos de galinha (pp. 10-11), ainda que existam exemplos de sua ingestão, até mesmo preferencial, entre certos povos (Mindlin, 1985, p. 55, 66; Cormier, 2003, p. 122; Vander Velden, 2012a, p. 128, notas 19-20; Tempass, 2012, p. 342)<sup>4</sup>. Não obstante, o consumo massivo de ovos e de carne de aves (especialmente de frangos e galinhas, mas de carnes em geral) parece mesmo ser um fenômeno recente, das sociedades industriais contemporâneas (Fiddes, 1992), ao qual os povos ameríndios seguramente não estão imunes. Frederick Simoons (1966) chega a asseverar que há um surpreendente pequeno interesse no consumo de galinhas e seus ovos em todo o mundo.

Com efeito, os Karitiana não são afeitos ao consumo de ovos de galinhas, mesmo que afirmem comê-los, uma vez que há muitas galinhas nas suas aldeias, convivendo com as pessoas diuturnamente no entorno e mesmo dentro das residências. De fato, as galinhas introduzidas são ícones da reprodutibilidade exagerada das coisas dos brancos: seu nome, na língua indígena – *opok ako* – traduz-se comumente, e literalmente, por “os muitos dos brancos”. Da constatação de sua

4 As obras de Antonio Ruiz de Montoya (1876 [1640], p. 54, 91; 1639, p. 47, 176, 407) trazem várias referências ao consumo de ovos (inclusive de galinhas) entre os Guaraní seiscentistas no Paraguai, incluindo formas diversas de prepará-los (fritos, assados, crus, batidos como omelete).

notável fertilidade – lembremos que os animais criados nas aldeias indígenas como xerimbabos geralmente não se reproduzem (Kohn, 2007) – parece ter surgido a denominação deste ser: “aquilo que os brancos têm em demasia, em grande quantidade”, aquilo que “acompanha os brancos” em bom número (de *opok*, “brancos”, “não índios”, e *ako*, “todos”, “muitos” “juntos”). Uma outra tradução possível para o termo, oferecida por alguns indivíduos Karitiana, diz “junto, encontrar com outro, ficar junto”, apostando numa versão mais abrangente do termo *opok* para o português, que se refere ao “outro” (e não apenas ao “outro-branco”). Os Karitiana explicam que o nome da galinha pode ter-se originado quando, “antigamente, o povo via as galinhas todas juntas”, entre elas; mas, mesmo que a denominação da espécie não faça referência aos brancos, é certo que ela ainda radica uma característica singular das galinhas e que a diferencia da maioria das aves nativas: o fato de que estão sempre em bandos, que existem comumente em quantidade. O nome é ainda mais intrigante porque nada parecido na forma ameríndia de denominar as galinhas importadas aparece na longa listagem de Nordenskiöld (1922, pp. 13-46), que estudou a variedade dos termos indígenas para nomear as galinhas introduzidas na América do Sul.

A associação das galinhas com a reprodutibilidade excessiva, que contrasta com aquela dos animais nativos, do mato ou das casas, pode ser notada na sua comestibilidade. Em que pese o fato de que galinhas eram, no passado, raramente comidas no interior do Brasil – as aves eram em geral reservadas para a alimentação dos doentes e para ocasiões festivas (Vander Velden, 2012a) – os Karitiana afirmam que, no “tempo (de) antigamente”, não comiam galinhas porque as mulheres teriam muitos filhos, todos bem pequenos “como os dedos das mãos”. Diz-se, ainda hoje, que “tem muita galinha e muito ovo, e por isso nasce muito pintinho, à toa à toa”. E isso por causa dos seus ovos (*sypi*, “ovo”; *opok ako sypi*, “ovo de galinha”).

Os Karitiana relatam que, quando as primeiras galinhas começaram a se reproduzir na aldeia, comeram cinco aves, “para experimentar, mas com medo de morrer”. Não era frequente, depois disso, que galinhas fossem abatidas para consumo, e os Karitiana complementam dizendo que, antigamente, os jovens não podiam comer ovos de galinha, pois “a galinha tem muito ovo e muito filho”, o que faria as mulheres engravidarem sucessivamente e terem muitos filhos. Dizem que mesmo hoje não se deve sequer pisar em cascas de ovos de galinha, porque o homem irá engravidar a mulher toda vez que o casal tiver relações sexuais. Quanto ao consumo de ovos de galinhas, mesmo que atualmente se afirme que podem ser comidos, desconfio que isso ocorra apenas raramente: eu mesmo nunca registrei uma refeição com ovos nas aldeias, e suspeito que os bolos que algumas mulheres assam para a comemoração de festas de aniversário têm massa muito dura porque não levam ovos. Eu mesmo pude prová-los em três ou quatro ocasiões em que estes bolos festivos muito densos e pesados foram servidos.

As galinhas e seus ovos, desta forma, parecem conduzir a figura do *excesso* inaugurado com a presença dos brancos e sua fantástica capacidade de produzir coisas incessantemente e em quantidades incalculáveis – algo notado, para objetos e mercadorias, por muitos outros povos amazônicos (Albert; Ramos, 2002). Este excesso figurado no consumo de (ou mesmo no simples contato com) ovos – que leva, para os Karitiana, a uma fertilidade descontrolada – aparece também no modo como os textos

quinhentistas de Jean de Léry e de André Thevet mencionam os ovos de galinhas (*ropiá*, *ourupiá*, *tupia* ou *supiá*, “ovo”, no Tupi), afirmando que eles jamais eram comidos porque, acreditavam os Tupinambá, comê-los seria equivalente a comer uma galinha inteira. Léry, além disso, registra que os Tupi costeiros acusavam os brancos de serem “preguiçosos”, pois, ao comê-los, não esperavam surgir dos ovos as galinhas adultas. O fato de os europeus devorarem ovos com frequência escandalizava as mulheres, diz-nos, ainda, André Thevet (cf. Vander Velden, 2012a, pp. 110-111). Viveiros de Castro (1986, p. 511) encontrou, entre os Araweté, certa ambiguidade em torno do consumo de ovos, que o levou a desconfiar “que o ovo [fosse] um problema filosófico para os Araweté”; para este povo de língua Tupi-Guarani, continua o autor, o ovo “é uma espécie de feto”, sendo que fetos de animais não são usualmente comidos; além disso, ovos têm conotação sexual, e seu consumo equivaleria a comer os órgãos genitais.

Nota-se, assim, que a recusa dos ovos de galinhas (mas, talvez, dos ovos de aves em geral) entre os Karitiana fundamenta-se em sua associação – anotada também em outros contextos históricos e etnográficos – com a reprodução: o ovo é uma galinha antes de sê-la, por assim dizer, e comê-los equivaleria a devorar algo da potência reprodutiva dessas aves que são as “muitas que acompanham os brancos”. Os Karitiana têm pouca notícia do que são as imensas instalações produtoras de aves e ovos em escalas industriais no Brasil (Bosi, 2014). Mas, inadvertidamente, talvez, recusem esta potência reprodutiva, multiplicada à exaustão, que caracteriza os mundos não indígenas da era da exagerada reprodutibilidade técnica.

### Comida de branco

Embora habitualmente não consumam ovos, leite ou laticínios, os Karitiana seguem sendo inveterados comedores de carne e jamais recusam (exceto na vigência de alguns interditos temporários) aquelas provenientes de açougues, mercados e restaurantes citadinos. Quando estão em Porto Velho, capital do estado e zona urbana muito próxima das aldeias Karitiana, a existência de um pouco de dinheiro – sempre exíguo, é fato – leva imediatamente à aquisição de algumas porções menos nobres de carne bovina ou de frango para o consumo das famílias. Além disso, embora não abatam seus próprios animais de criação, os Karitiana não manifestam quaisquer pruridos em comer carne de animais de outrem, sejam eles roubados, comprados ou doados – como as galinhas furtadas de quintais vizinhos (acusação algo frequente) ou a carne cedida pela Fundação Nacional do Índio (Funai) em reuniões políticas realizadas nas aldeias. Estamos, assim, e como já se disse, diante de formas diferenciadas de relação com os animais com e (sua) carne: os animais associados às pessoas, famílias ou residências não são carne (*himo*), mas aqueles com os quais não existe relação – sejam caçados (ou seja, trazidos da floresta) ou adquiridos, por vários meios, de outras pessoas (e que são, quase sempre, adquiridos nas áreas urbanas) – são prontamente convertíveis em carne, alimento dos mais apreciados. Contudo, mostramos, acima, que a carne desses animais que se tornaram conhecidos após o contato com os não índios não é a mesma que aquela oriunda das presas de caça: ela é vacinada, tratada; ela é mais fraca que a carne de caça; ela é, em suma, comida de branco.

A distinção entre “comida de índio” (ou “nossa comida”, ou “comida tradicional”) e “comida de branco”, como forma de marcar a presença de dois sistemas alimentares distintos – que se desdobram, posteriormente, em um conjunto de oposições críticas de cunho moral –, é comum entre os povos indígenas no Brasil (Maybury-Lewis, 1984; Leite, 2007). Fabiane Vinente dos Santos (2008, p. 109) mostrou como, para os indígenas do alto Rio Negro residentes em Manaus as “comidas de branco” – “o refrigerante, o açúcar, o pão (consumido seco, como se fosse beiju de farinha), a carne de gado” – marcam a apropriação de um *ethos* urbano por parte desses migrantes. Além disso, a mesma categorização da “comida de branco” como “mais fraca” – incluindo-se, aí, as carnes e peixes – foi documentada pela autora, que acrescenta que a carne bovina, mesmo sendo valorizada como ícone da vida citadina e objeto do desejo, é considerada diferente das comidas nativas, sendo “vista como um alimento ‘de branco’ e considerado imbuído de agência ‘branca” (Santos, 2008, p. 109; Katz, 2009, pp. 35-36).

Meu ponto, neste artigo, é destacar que esta oposição entre “comida de índio” e “comida de branco” fala-nos mais do que somente de hábitos, técnicas, práticas e sabores. Com efeito, a distinção aponta para uma crítica indígena dos modos de produção, circulação e consumo de certos alimentos, muitos deles negados aos povos indígenas (em função, sobretudo, do preço), embora intensamente desejados. Este é o caso, certamente, da carne em contextos indígenas urbanos e em terras indígenas onde os animais predados são raros, escassos ou ausentes. Mas esta carne que se obtém não por intermédio das armas (tradicional ou introduzidas), mas por meio do dinheiro (ou de doações), esta carne dos animais domesticados criados em enorme quantidade pelos brancos, esta é uma carne “fraca”, diferente das carnes gordas, saborosas e fortes provenientes dos seres abatidos para consumo. São carnes “secas”, como entre os Krahó, que operam uma distinção entre a “carne fresca de caça” e a “*carne seca de gado*” (Carneiro da Cunha, 1978, p. 106, nota 20, *italico no original*). São carnes vacinadas e tradadas, conforme os Karitiana.

Além disso, a carne de bovinos, suínos e outras espécies exóticas não sacia outros desejos vinculados aos modos de vida antigos, simbolizados, entre outras coisas, pela “comida de índio” que se perdeu e, inversamente, pelas “comidas de branco” que foram adotadas. Assim se expressa Paola Gibram sobre um grupo Kaingang no Rio Grande do Sul: “Um dos efeitos dos impactos ambientais em muitas áreas indígenas é a conversão da carne de caça em uma iguaria rara, saboreada com pouca frequência e forte sentimento de contato com o passado” (2016, p. 85).

Um passado saboroso, contrastando com um presente sem gosto: “a carne de qualquer animal ‘criado’ tem gosto muito inferior à carne do animal abatido na caça”, segundo os Mbyá-Guarani (Tempass, 2012, p. 343). Formas de produção e apresentação, enfim, que destoam muito dos hábitos alimentares indígenas e provocam a reação de vários grupos que rejeitam alimentos que julgam excessivamente processados, como congelados, salgados ou enlatados. É o caso do que diz a Mbyá-Guarani Márcia Poty Vidal, moradora da Terra Indígena Tenondé Porã, na capital paulista (área com pouquíssima oferta de caça, note-se), observando a merenda escolar:

As crianças não gostam de enlatados e a gente pede para mudar para outra coisa. Ainda não conseguimos mudar, está na mesma. Meus filhos reclamam muito dos enlatados, até o legume é enlatado. Vem feijão enlatado, carne enlatada, que ficam muito tempo na lata e já mudam o gosto. (Citada em Bellinger; Andrade, 2016, p. 30)

De um modo geral, então, as “comidas de branco” não são consideradas apropriadas, adequadas, saborosas ou seguras por muitos povos indígenas. Como dizem os Katukina do rio Biá, “a comida de branco não é boa para índio, pois provoca dor de barriga, quando vão na cidade sempre isso acontece” (Carneiro, 2015, p. 46).

Nisso, os povos indígenas parecem estar de acordo com diversas comunidades rurais no Brasil e no mundo, para quem a carne do animal criado não tem o mesmo sabor daquela do animal caçado, da carne de caça (Pollan, 2007). Além disso, parecem concordar com a ideia de que, quanto mais “tradicional” a forma de criação ou obtenção da carne (e, inversamente, quanto menos “moderna” forem as mesmas atividades), mais saborosos e saudáveis serão os alimentos cárneos e seus subprodutos – articulando a comida com certa espacialidade e uma temporalidade específica, equacionando-se, desta forma, “gosto” e “lugar” ou “sabor” e “passado” (Weiss, 2012; Tempass, 2012; Siqueira, 2016). Tudo isso, penso, fala de maneiras indígenas (mas não só) de criticar as formas de produção e de circulação de alimentos – principalmente os de origem animal – no mundo contemporâneo, no mundo dos brancos, alimentos que, por múltiplas razões, ocupam cada vez mais as mesas das aldeias e residências nativas nas terras baixas sul-americanas. Os povos no rio Guaporé, oeste de Rondônia, parecem ter capturado com precisão a estranheza e o perigo associados à carne cuja produção, entre os brancos, decorre de meios um tanto obscuros, mas certamente condenáveis. Nas palavras de Gabriel Sanchez, seu etnógrafo:

Quando estava [na aldeia] Ricardo Franco, havia morrido uma mulher de câncer; eu estava no velório, acompanhando os homens, quando eles me disseram: “Eu não sei como é que essa doença aí, não, isso não existia pra gente, é coisa nova... as pessoas [não] adoeciam desse jeito não”; ao que outro homem respondeu: “são esses *eré* [os brancos] aí, contaminam o rio com veneno, só vende comida com câncer”; e outro homem ainda acrescentou: “são essas galinhas aí do *eré*, esses frango aí que a gente compra na cidade, eles vêm com câncer, onde já se viu galinha crescer em um mês, me falaram isso lá em Guajará [a cidade de Guajará-Mirim] uma vez, são elas que são o câncer. (Sanchez, 2018, p. 76)

Em certos casos, inclusive, a crítica formulada por meio do gosto, do paladar, vem de dentro, por assim dizer, do interior do sistema industrial moderno de produção de carne. Foi o que encontrou Míriam Stefanuto (2017) entre os Kaingang no Toldo Chimbangue, oeste de Santa Catarina – região que é uma das mecas do agronegócio brasileiro –, que são eventualmente empregados como mão de obra barata e minimamente qualificada dos grandes frigoríficos da região:

[A] carne produzida pelas agroindústrias, ainda que muitas vezes processadas pelos próprios Kaingang, é feita à revelia de seus critérios – pois seguem os critérios das indústrias – longe dos modos de criação e abate na terra indígena, o que resulta em

uma carne fraca e aguada. Tal como os indígenas acusados de não envolvimento com a comunidade: é carne, mas foi feita na cidade. (Stefanuto, 2017, p. 18)

A carne “produzida” nos abatedouros e frigoríficos não é a mesma carne dos animais que os Kaingang conhecem nas matas e quintais de seu território, criando-os ou caçando-os. Ela é aguada. Ela é fraca. Ela é “cancerígena” como as galinhas criadas pelos brancos entre os Kujubim. Ela é tratada e vacinada, como entre os Karitiana. E ela é, certamente, um signo potente da “comida do branco”, no mesmo sentido fisiológico-moral a que aludi acima, referindo-me à reflexão Karitiana: radicalmente oposta a tudo aquilo que sedimenta a força e a saúde dos Kaingang, esta carne rouba dos índios a integridade dos seus corpos por sua materialidade bizarra e pelo trabalho desumano e brutalizante daqueles que, indígenas e não indígenas, são capturados por essas indústrias que, como o Brasil em si mesmo, constituem-se em “máquinas de moer gente” (Ribeiro, 1995).

### Considerações finais

Embora usualmente tratada como uma coisa só – como, por exemplo, nos discursos a favor e contra seu consumo – a carne (e outros alimentos denominados, genericamente, de “produtos de origem animal”) é, seguramente, uma substância polissêmica (Fiddes, 1992; Adams, 2012). Mais do que isso, para além de ter distintos significados, a carne (ou as carnes) apresenta-se sob diferentes materialidades: a carne de presas de caça para os Karitiana, como vimos, não é a mesma carne adquirida em mercados e açougues e consumida em restaurantes de Porto Velho. O que chamamos de “carne”, portanto, encobre um conjunto muito diferente de matérias que demandam variadas estratégias de aquisição e de consumo por parte dos seus consumidores. Carne de caça e carne de criação animal são duas substâncias completamente distintas, o que resta claro na própria impossibilidade lógica da produção de “carne de criação de animais” para os Karitiana, entre os quais é geralmente impensável matar e comer os seres (galinhas e porcos, majoritariamente) com quem convivem nas suas aldeias (o que denominam de *criação*), o que só se faz em casos extremos de necessidade.

A carne proveniente do mundo dos brancos é diferente. Ela pode ser consumida, e o é, habitualmente. Isso não significa, contudo, que seja equiparada à carne dos animais caçados e abatidos na floresta. Se esta carne *tratada e vacinada, aguada e cancerígena*, repleta da estranha agência das cidades configura-se, assim, como uma alternativa para o que se percebe como uma escassez crescente da fauna cinegética, essa – adquirir a carne (e outros alimentos) de açougues, mercados e matadouros – é uma alternativa prenhe de consequências. De todo modo, ela parece ser a única saída, uma vez que a introdução da criação sistemática de animais como forma de solucionar os alegados problemas da falta ou rarefação da oferta carne não parece ter gerado resultados satisfatórios: em muitos casos, que analisei em outro lugar (Vander Velden, 2012b; 2015; ver também Martini, 2008), as relações entretecidas entre humanos e animais impedem – ou, ao menos, dificultam – o abate e o consumo destes últimos. Carne de caça e (uma hipotética, pelo menos no que concerne aos Karitiana) carne de animais de criação seguem sendo duas

coisas bastante diversas, como parecem ser os próprios corpos indígenas em relação aos corpos dos brancos citadinos. E a carne dos animais domesticados introduzidos com a colonização não é apenas distinta, mas também deletéria. Consumi-la parece, de modo paradoxal, simultaneamente aproximar e afastar os povos indígenas do mundo dos brancos. Como assevera corretamente Carlos Alberto Dória:

Os índios, enfim, ajudaram inicialmente a “aculturar” os brancos em relação aos produtos em que estes poderiam reconhecer utilidade e serventia. No sentido oposto, e no intuito de reduzir os índios à força de trabalho, os brancos procuraram seduzir os nativos e viciá-los nos modos de vida do colonizador, submetendo-os inclusive pelo paladar. (Dória, 2014, p. 65)

Mas isso não se passou e segue não ocorrendo sem processos de reflexão e de crítica, conforme argumentei acima. Mas comer como comem os brancos “comida de branco” talvez represente, afinal, a última fronteira do processo de expansão colonial: não mais a conquista inicial, mas a própria colonização do paladar. A quantidade astronômica de alimentos cárneos produzida no país hoje em dia pode encontrar, finalmente, o constante desejo indígena pela carne.

## Referências

- ADAMS, Carol. *A política sexual da carne: a relação entre o carnivorismo e a dominância masculina*. São Paulo: Alaúde, 2012.
- ALBERT, Bruce; RAMOS, Alcida Rita. *Pacificando o branco: cosmologias do contato no norte-amazônico*. São Paulo: IRD/Editora da Unesp/Imprensa Oficial, 2002.
- AMOROSO, Marta. A conquista do paladar: os Kaingang e Guaraní para além das cidadelas cristãs. *Anuário Antropológico*, Universidade de Brasília, n. 2000-2001, pp. 35-72, 2003.
- ANDERSON, Virginia DeJohn. *Creatures of empire: how domestic animals transformed early America*. Oxford: Oxford University Press, 2004.
- BARROS, Edir Pina de. *Os filhos do sol: história e cosmologia na organização social de um povo Karib – os Kura-Bakairi*. São Paulo: Edusp, 2003.
- BELLINGER, Carolina; ANDRADE, Lúcia. *Alimentação nas escolas indígenas: desafios para incorporar práticas e saberes*. São Paulo: Comissão Pró-Índio de São Paulo, 2016.
- BOSI, Antônio (Org.). *Trabalho e trabalhadores no processo de industrialização recente no oeste do Paraná (1970-2010)*. Curitiba: Paco Editorial, 2014.
- CAMINHA, Pero Vaz de. A carta de Pero Vaz de Caminha a El-Rei D. Manuel sobre o achamento do Brasil. In: SIMÕES, Henrique Campos (Org.). *Anais do Seminário Leituras da Carta de Pero Vaz de Caminha – Revista FESPI, Edição especial*. Ilhéus: UESC, 1997 [1500].
- CARNEIRO, Diogo. *Como eu vivo, me sustento: formas indígenas de usos de recursos naturais*. Dissertação (Mestrado em Ciências Ambientais) – Universidade Federal do Oeste do Pará. Santarém, 2015.



- CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. *Os mortos e os outros*. São Paulo: Hucitec, 1978.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- CAVALCANTE, Messias. *Comidas dos nativos do Novo Mundo*. Barueri: Sá Editora, 2014.
- CORMIER, Loretta. *Kinship with monkeys: the Guajá foragers of eastern Amazonia*. Nova York: Columbia University Press, 2003.
- COSTA, Flávio Simões. Caminha: o primeiro etnógrafo do Brasil. In: SIMÕES, Henrique Campos (org.). *Anais do Seminário Leituras da Carta de Pero Vaz de Caminha – Revista FESPI, Edição especial*. Ilhéus: UESC, 1997.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- FAUSTO, Carlos. Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia. *Mana*, Museu Nacional/UFRJ, v. 8, n. 2, pp. 7-44, 2002.
- FIDDES, Nick. *Meat: a natural symbol*. Londres: Routledge, 1992.
- GIBRAM, Paola. *Penhkár: política, parentesco e outras histórias Kaingang*. Curitiba: Appris Editora/ Instituto Nacional de Pesquisas Brasil Plural, 2016.
- KATZ, Esther. Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobre ou patrimônio culinário? *Espaço Ameríndio*, UFRGS, v. 3, n. 1, pp. 25-41, 2009.
- KOHN, Eduardo. How dogs dream: Amazonian natures and the politics of transspecies engagement. *American Ethnologist*, American Anthropological Association, v. 34, n. 1, pp. 3-24, 2007.
- LEITE, Maurício. *Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2007.
- MARTINI, André Luiz. *Filhos do homem: a introdução da piscicultura entre populações indígenas no povoado de Iauaretê, rio Uaupés*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Estadual de Campinas. Campinas, 2008.
- MAUÉS, Raymundo; MAUÉS, Maria Angélica. O modelo da “reima”: representações alimentares em uma comunidade amazônica. *Anuário Antropológico*, Brasília, v. 2, n. 1, pp. 120-147, 1978.
- MAYBURY-LEWIS, David. *A sociedade Xavante*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1984.
- MELATTI, Júlio César. *Índios e criadores: a situação dos Krahó na área pastoril do Tocantins*. Rio de Janeiro: I.C.S./UFRJ (Monografia do I.C.S., vol. 3), 1967.
- MINDLIN, Betty. *Nós Paiteer. Os Suruí de Rondônia*. Petrópolis: Vozes, 1985.
- MONTOYA, Antonio Ruiz de. *Tesoro de la lengua guarani*. Madri: Iuan Sanchez/Martin de Segura, 1639. \_\_\_\_\_ . *Bocabulario de la lengua guarani*. Leipzig: B. G. Teubner, 1876 [1640].
- MYERS, Iris. The Makushi of the Guyana-Brazilian frontier in 1944: a study of culture contact. *Antropologica*, n. 80, pp. 3-98, 1993.
- NORDENSKIÖLD, Erland. *Deductions suggested by the geographical distribution of some post-Columbian words used by the Indians of South America*. Göteborg: Elanders Boktryckeri Aktiebolag, 1922.
- POLLAN, Michael. *O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.
- RIBEIRO, Darcy. *O povo brasileiro*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

- RONDON, Cândido Marianno da Silva. *Índios do Brasil das cabeceiras do Rio Xingú, Rio Araguaia e Oiapóque – volume II*. Rio de Janeiro: Conselho Nacional de Proteção aos Índios/Ministério da Agricultura, 1953.
- SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.
- SANCHEZ, Gabriel. *Conhecendo aves entre os Kujubim: uma etnografia multiespecífica sobre as relações entre um povo indígena em Rondônia e as suas aves*. Relatório de pesquisa – Universidade Federal de São Carlos. São Carlos, 2018.
- SANTOS, Fabiane Vinente dos. “Comida de branco, comida de índio”: consumo alimentar, agency e identidade entre mulheres indígenas urbanizadas no Alto Rio Negro. *Temáticas*, Unicamp, n. 31/32, pp. 91-117, 2008.
- SILVA, Larissa Mandarano da. *O aleitamento materno e a alimentação infantil entre os indígenas da região oeste do estado de São Paulo: um movimento entre tradição e interculturalidade*. Tese (Doutorado em Enfermagem) – Universidade de São Paulo. São Paulo, 2013.
- SIMOONS, Frederick. *Eat not this flesh: food avoidance in the Old World*. Madison: University of Wisconsin Press, 1966.
- SIQUEIRA, Débora Vallilo. “A gente sabe o sistema como é criado”: a carne de porco entre a casa e a agroindústria na região de Chapecó-SC. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal de São Carlos. São Carlos, 2016.
- SORDI, Caetano. *De carcaças e máquinas de quatro estômagos: controvérsias sobre o consumo e a produção de carne no Brasil*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.
- SOUZA, Maximiliano Ponte de (Org.). *Processos de alcoolização indígena no Brasil: perspectivas plurais*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2013.
- STEFANUTO, Míriam. *Trabalho calado: os Kaingang do Toldo Chimbangue e as indústrias de carne*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal de São Carlos. São Carlos, 2017.
- TEMPASS, Mártin. *A doce cosmologia Mbyá-Guarani: uma etnografia de saberes e sabores*. Curitiba: Appris, 2012.
- TURBAY, Sandra. Aproximaciones a los estudios antropológicos sobre la relación entre el ser humano y los animales. In: ULLOA, Astrid (Ed.). *Rostros culturales de la fauna: las relaciones entre los humanos y los animales en el contexto colombiano*. Bogotá: INAH/Fundación Natura, 2002.
- TURNER, Terence. *Social structure and political organization among the Northern Kayapó*. Tese (PhD em Antropologia) – Harvard University. Cambridge, 1966.
- VANDER VELDEN, Felipe. O gosto dos outros: o sal e a transformação dos corpos entre os Karitiana no sudoeste da Amazônia. *Temáticas*, Unicamp, n. 31/32, pp. 13-49, 2008.
- \_\_\_\_\_. As galinhas incontáveis: Tupis, europeus e aves domésticas na conquista do Brasil. *Journal de la Société des Américanistes, Société des Américanistes*, v. 98, n. 2, pp. 97-140, 2012a.
- \_\_\_\_\_. *Inquietas companhias: sobre os animais de criação entre os Karitiana*. São Paulo: Alameda, 2012.

- \_\_\_\_\_. Dessas galinhas brancas, de granja – ciência, técnica e conhecimento local nos equívocos da criação de animais entre os Karitiana (RO). *CADECS – Caderno Eletrônico de Ciências Sociais*, Ufes, v. 3, n. 1, pp. 11-34, 2015.
- VILAÇA, Aparecida. *Comendo como gente: formas do canibalismo Wari*. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 1989.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. *Araweté: os deuses canibais*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor/Anpocs, 1986.
- WEISS, Brad. Configuring the authentic value of real food: farm-to-fork, snout-to-tail, and local food movements. *American Ethnologist*, American Anthropological Association, v. 39, n. 3, pp. 614-626, 2012.