

## A CULPA É DO BACON!

*Mártin César Tempass \**

**RESUMO:** O presente ensaio se justifica pela necessidade de sempre acharmos culpados. A culpa é do Bacon é um exercício jocoso de estranhamento de práticas alimentares da e na dita sócio-cultura Ocidental. Condenando conceitos de cultura etnocêntricos, utilizo dados de pesquisas etnográficas sobre a alimentação Mbyá-Guarani para, contrapondo, exemplificar como funciona o sistema alimentar em sociedades que não dicotomizam seus conceitos de natureza e cultura. Analiso assim dois padrões alimentares bem distintos e aponto o culpado pelo fracasso de um deles: o Bacon.

**PALAVRAS-CHAVE:** Antropologia da Alimentação. Conceito de Cultura. Povos Originários. Mbyá-Guarani. Bacon.

### ITS ALL BACON'S FAULT!

**ABSTRACT:** This essay is justified by the constant need to find someone to blame. "It's Bacon's Fault" is a humorous exercise in questioning the estrangement of food practices within and within so-called Western socio-culture. Condemning ethnocentric cultural concepts, I use data from ethnographic research on Mbyá-Guarani food to, by contrast, exemplify how the food system functions in societies that do not dichotomize their concepts of nature and culture. I thus analyze two very distinct dietary patterns and point to the culprit for the failure of one of them: Bacon.

**KEYWORDS:** Anthropology of Food. Concept of culture. Indigenous peoples. Mbyá-Guarani. Bacon.

---

\* Doutor em Antropologia Social pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), professor no curso de Arqueologia da Universidade Federal do Rio Grande (FURG). E-mail: [potz\\_51@yahoo.com.br](mailto:potz_51@yahoo.com.br). Orcid: 0000-0003-3373-0651.

Eu acho os programas culinários na televisão uma forma bem cruel de violência. Eu assisto e gosto. Mas não deveria. Estou me referindo a uma vasta gama de programas que envolvem preparações culinárias. Desde o simples esquema de fazer uma receita com a ajuda de um papagaio de borracha, passando pela moda dos *reality shows* culinários, até o extremo das comidas veganas. Tem muita comida na TV! Já no prato... A audiência dos programas com certeza é muito alta. Se não fosse, o número de programas culinários não estaria crescendo tipo inço. E alta também é a porcentagem da população que tem limitações orçamentárias<sup>1</sup> e questões de saúde que a impede de comer aquilo que estão vendo em tela. No geral, são ingredientes caríssimos que eu não faço nem ideia de onde ir para comprar. E uma infinidade de apetrechos e equipamentos que nem caberiam na grande maioria das casas dos brasileiros. O telespectador assiste só para passar vontade. E no final de semana faz um frango com farofa. Porque tá cansado do feijão com arroz de todos os dias.

Acho que foi lá pelo ano de 2015 que tive uma experiência curiosa em um atacado na cidade de Pelotas – RS. Por aqui, chamamos de atacado os mercados que vendem em grandes quantidades, em caixas, tendo como público consumidor donos de restaurantes e pequenos comércios de bairro. Os atacados eram raros até alguns anos atrás. Hoje, já são muito comuns nas grandes cidades e, prometendo economia, ampliaram seu público-alvo para os consumidores em geral. Já estão até chamando de “Atacarejo”. Não recomendo. Parece que juntaram a parte ruim do atacado com a parte ruim do varejo. Um horror. Mas, para quem compra em grandes quantidades, é mais barato.

Mesmo sem ser dono de restaurante nem de armazém, eu frequentava o atacado porque eu comprava grandes quantidades de comida para a realização de oficinas culinárias com os Mbyá-Guarani, que apresentarei melhor mais adiante. E já aproveitava para fazer o meu rancho do mês. Comprar umas cachaças... Eram umas três horas de compras. Sempre enchia bem um carrinho. E são carrinhos grandes. O problema, depois, era fazer as compras caberem no carro. Acontece, que em um desses turnos no atacado, as minhas compras foram atacadas. Bem isso! Quando estava me dirigindo para o caixa, antes de entrar na fila, lembrei que tinha esquecido de pegar um saco de carvão. Meu carrinho estava pesado e eu já estava cansado. Optei por ir buscar o carvão sem levá-lo comigo. Mas, o meu carrinho foi levado... Não demorei nem três minutos para ir buscar o carvão. Porém, foi tempo suficiente para que os funcionários do circo de horrores julgassem o meu carrinho como abandonado. Levaram embora o meu carrinho!

Saí desesperado procurando o meu carrinho. Eu tinha horário. Iria me atrasar para a aula da noite. Estava achando que algum boca-aberta pelotense tinha se confundido e pegado o meu carrinho. Olhei todos os corredores, todos os carrinhos, tudo em vão. Meu carrinho não estava mais no mercado.

---

<sup>1</sup> Dados da rede PENSSAN de 2022 mostram que 125,2 milhões de brasileiros vivem em insegurança alimentar e mais de 33 milhões estão em situação de fome (Matarezio Filho e Pedrosa, 2024).

Então resolvi perguntar para um repositor de estoque que estava trabalhando perto de onde eu havia deixado meu carrinho. Ele fez uma careta e depois riu meio sem jeito. “Os guris da devolução devem ter levado” – disse ele. Levaram mesmo. Lá para trás no depósito. O trabalho deles é recolocar nas prateleiras os produtos dos carrinhos abandonados. Quando encontrei meu carrinho ele já não continha metade das minhas compras. “Os guris da devolução” foram rápidos no trabalho deles. Rápidos em sequestrar o meu carrinho e rápidos em retirar as minhas compras dele. Falei que era um horror! Imaginem ter que comprar metade de novo, mas sem saber quais foram os produtos retirados e quais ainda continuavam no carrinho. Acabei desistindo e saí do mercado desejando a morte de todo mundo.

Mas, antes de sair, consegui bater um rápido papo com os rápidos “guris da devolução”. Bom, primeiro fiquei chocado em saber que existe uma equipe para isso. Uma equipe remunerada e que certamente tem o seu custo repassado para o consumidor. Todavia, o chocante mesmo foi saber que são muitos os carrinhos abandonados diariamente. Uma prática comum. Os abandonadores de carrinho já eram até figuras conhecidas dos funcionários. Trata-se de gente que exerce apenas parcialmente os ritos de consumo. Passam horas percorrendo os corredores do mercado, escolhendo muitos e caros produtos, selecionando e pesando frutas, pães, frios e *bacon*, mas não pagam pelos produtos. Não chegam ao caixa. Não têm dinheiro. Quando cansam da “brincadeira” simplesmente largam o carrinho e vão embora.

Fiquei chocado com esse compra-não-compra. Que tipo de gente gasta seu tempo comprando coisas que não pode comprar? Um fetiche estranho. Pelotas sempre surpreendendo na surrealidade... Eu tive dificuldades para processar. Porém, ao contar a história em aula, fui lembrado de que tem muita gente que entra em lojas caríssimas e prova um monte de roupas sabendo que jamais poderá pagar pelos produtos. Gente faz *test drive* em carros importados e não tem nem o dinheiro para pagar a gasolina. Gente que assiste a programas de culinária na TV sem nem ter o que comer... Que cultura mais estranha!! É preciso atualizar os Nacirema<sup>2</sup>.

Em 2005, em uma conversa de bar, participei de uma treta com estudantes de nutrição. Coisa triste. Foi um debate que polarizou, de um lado, apreciadores de carnes gordas, frituras, maionese, *bacon*, doces, bebidas alcoólicas, etc.; de outro, defensoras de saladas. De um lado, gente que falava de sabores; de outro, gente que contava calorias. Paladar contra saúde, em categorias excludentes. A conclusão foi que era necessário fazer sacrifícios para viver – inclusive os não cristãos! Que cultura estranha!

---

<sup>2</sup> O breve texto de Horace Miner, intitulado em português “Os Nacirema”, de 1976, é muito utilizado na primeira aula de qualquer cadeira de Introdução à Antropologia. Trata-se de uma pegadinha em que o autor induz o leitor a pensar que está lendo relatos bizarros de uma tribo exótica, mas na realidade ele está, através de um jogo de palavras, se referindo à sociedade estadunidense (Nacirema é American de trás pra frente). A parte que eu mais gosto é das mulheres assando as suas cabeças em fornos. O objetivo – pelo menos o meu - é mostrar que o Ocidente é uma aberração.

As reflexões da mesa de bar me levaram a produzir um artigo refletindo sobre o bom e o ruim no paladar e na saúde, trabalhando com as oposições binárias características da nossa sociedade doente.

Me cito:

O ruim é bom. O bom é ruim. O que é bom para o paladar é ruim para a saúde. E vice-versa. Bifes, batatas-fritas, hambúrgueres, chocolates... bombons? Não, “bom-ruins”!! Talvez eu esteja exagerando, há pessoas que gostam de uma saudável salada. Mas, muitos dirão: com maionese a salada fica mais gostosa!

A maior parcela da nossa sociedade se alimenta dos híbridos “bons-ruins”. Os que se preocupam com a alimentação, mormente, consomem alimentos bons para o corpo e ruins para o paladar. Já outros, os que levam uma alimentação descuidada, ingerem comidas boas para o paladar mas ruins para o corpo (Tempass, 2009, p. 2-3).

É claro que tem a galera que faz o sincretismo paladar e saúde. Joga nos dois times. Cartela cheia! Muitas vezes em uma mesma refeição. Mas, como o Ocidente pensa que pensa por meio de oposições binárias, seguirei esta linha de raciocínio, até para ser didático.

Em palestra proferida em setembro de 2007, na Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Jesús Contreras Hernández apresentou duas pirâmides alimentares, que comprovam cientificamente a minha alegoria dos “bons-ruins”. Na primeira pirâmide ele dispôs os alimentos mais consumidos na Espanha. Na segunda, utilizando os critérios de classificação dos próprios espanhóis, ordenou os alimentos considerados mais saudáveis. Colocando lado a lado as duas pirâmides, Contreras chamou atenção para o fato de que os alimentos que constavam na base de uma pirâmide estavam no topo da outra, e vice-versa. Se considerarmos o consumo em função do gosto, concluímos que os alimentos mais consumidos são os que são considerados os mais prejudiciais. Isso certamente se enquadra no que Claude Fischler (1995) chamou de *gastroAnomia*. Cultura estranha essa!

Mas, como ocorre a construção dessa equação? Parece que sabemos do que gostamos... Será? E será que sabemos quais alimentos que favorecem a boa saúde? Grosso modo, poderíamos afirmar que sim. Porém, se conhecemos os alimentos benéficos, por que cargas d’água todos os dias querem nos ensinar o que comer na TV? Sempre com informações novas, com as últimas descobertas científicas, apresentando um monte de nomes pra lá de estranhos para proteínas, vitaminas, termogênicos, blá-blá-blá. Até mesmo numa rápida conversa entre amigos, é comum alguém trazer alguma nova informação sobre indicações dietéticas. Coisa do tipo: come beterraba que faz bem para a pressão; come alho que mata os vermes; come batata-doce que faz bem para o “treino” (cultura estranha!); come cenoura que faz bem para os olhos... afinal, nunca se viu um coelho de óculos! Eu não duvido de nada. Vai que a quinta série tem razão...

Sempre lembro de um exemplo trazido em aula pela Profa. Maria Eunice de Souza Maciel sobre a água com açúcar. Não sei se isso ainda continua assim, mas, na época do exemplo, era comum oferecer

um copinho de água com açúcar para acalmar pessoas nervosas. Eu vi minha mãe fazer isso muitas vezes. Tínhamos uma vizinha louca que ganhou vários copinhos de água com açúcar. Água com açúcar acalma. Simples assim. Mas – e há sempre um mas – na mesma sociedade, as mesmas pessoas evitavam (talvez ainda evitem) dar doces para as crianças à noite, porque isso as deixaria muito agitadas e não dormiriam bem. Paradoxalmente, as duas táticas são verdadeiras. Funcionam! Acalma e agita. O doce tem suas magias. Mas, independentemente da qualidade de sono, agora parece que não se pode mais dar doces para crianças. Nem para velhos. Nem para ninguém. O doce faz mal. O vilão da vez.

Também lembro de um breve texto do Luís Fernando Veríssimo (2001), que reproduzo aqui parcialmente:

Agora essa. Descobriram que ovo, afinal, não faz mal. Durante anos, nos aterrorizaram. Ovos eram bombas de colesterol. Não eram apenas desaconselháveis, eram mortais. Você podia calcular em dias o tempo de vida perdido cada vez que comia uma gema. Cardíacos deviam desviar o olhar se um ovo fosse servido num prato vizinho: ver o ovo fazia mal. E agora estão dizendo que tudo foi engano, o ovo é inofensivo. O ovo é incapaz de matar uma mosca. A próxima será que o bacon limpa as artérias. Sei não, mas me devem algum tipo de indenização. Não se renuncia a pouca coisa quando se renuncia a ovo frito. Dizem que a única coisa melhor que ovo frito é sexo. [...]  
O fato é que quero ser ressarcido de todos os ovos fritos que não comi nestes anos de medo inútil. E os ovos mexidos, e os ovos quentes, e os omeletes babados, e os toucinhos do céu, e, meu Deus, os fios de ovos. Os fios de ovos que não comi para não morrer dariam várias voltas no globo. [...]  
Ovo frito na manteiga! O rendado marrom das bordas tostadas na clara, o amarelo provençal da gema... Eu sei, eu sei. Manteiga não foi liberada. Mas, é só uma questão de tempo (Veríssimo, 2001, p. 93).

Não sabemos o que comer. Concordo com o Veríssimo, a ciência só veio bagunçar mais a coisa. Antigamente era mais fácil. As pessoas até morriam com o coração entupido, mas sem a cabeça judiada pela culpa de ter comido errado uma vida inteira.

E não dá para desconsiderar os produtos industrializados, dos quais muitas vezes não fazemos a menor ideia de do que eles são feitos. A relação de ingredientes obrigatória dos rótulos mais parece um feitiço feito em caldeirão de bruxa dos desenhos animados. E os anabolizantes do gado? E os agrotóxicos? O microplástico? Bisfenol? Nunca tinha ouvido falar...

Logo nós, os “evoluídos”, não sabemos o que comer e não sabemos o que comemos. Alimentação estranha! Cultura estranha! Óbvio: alimentação é cultura e vice-versa. É coisa da nossa cabeça, mais que do nosso aparelho digestivo. Sim. Além de nutrientes nos alimentamos com símbolos. Ocorre que, biologicamente, nós, humanos, fomos equipados com um aparato capaz de digerir quase tudo, promovendo a nutrição necessária à nossa sobrevivência. Mas não comemos tudo o que biologicamente poderíamos, porque, na condição de humanos, estamos imersos em alguma cultura. É a cultura que faz o recorte do que é e do que não é considerado comida (Fischler, 1995; Hernández e

Arnáiz, 2005; Tempass, 2005a). E, além disso, a cultura também vai definir o que é comida de criança e o que é comida de velho, de homem e de mulher, de festa ou do dia-a-dia etc. (Gonçalves, 2002). A comida é um patrimônio, uma tradição, confere identidade étnica (Maciel, 2001; Lody, 2002). Diz-me o que comes que te direi quem és (Brillat-Savarin, 1995). Mas a comida também sempre tem inovação. É uma síntese de inovação e tradição. Isso porque a comida é dinâmica, como tudo na cultura (Mintz, 2001; Carneiro, 2003). Não comemos as mesmas coisas, nem do mesmo jeito, que nossos avós comiam.

Enveredando mais para o lado sociológico da alimentação, temos que considerar que há comida de pobre e de rico. Que uma das motivações das dinâmicas observadas no processo alimentar é a dos pobres tentando comer como os ricos. E os ricos sempre inventando novas comidas distintivas para se diferenciar dos pobres (Elias, 1990; Bourdieu, 1983). A comida media relações sociais. Tem “regras de etiqueta”. Tem especialistas. Muitos saberes estão envolvidos. Saberes e sabores sempre andam juntos. Ou deveriam sempre andar juntos. Lamentavelmente, hoje em dia temos culturas em que o gosto, que é socialmente construído, por diferença no ritmo da dinâmica, não conseguem acompanhar a dinâmica nos saberes (Tempass, 2009). Resulta numa coisa estranha.

Então, alimentação é cultura. Mas de que cultura estamos falando? Os evolucionistas defendiam que, para todas as sociedades humanas, existiria uma única cultura. As variações verificadas entre as diferentes populações mundanas se dariam em função dos ritmos de evolução. No topo da escala evolutiva estariam os “civilizados”. Na base da escala, as sociedades da “selvageria” e da “barbárie”. Os primeiros se desenvolveriam num ritmo mais acelerado que os últimos (Castro, 2005). Mas, desde o início do Século XX, com Franz Boas, aprendemos que, superando o evolucionismo, devemos falar em CulturaS no plural (Castro, 2004). Não existe uma única cultura; existem inúmeras culturaS. Não tem cultura boa, nem cultura ruim. Existem apenas culturas diferentes. Assim, advogo eu que o mais correto seria falarmos que Alimentação são culturas, a não ser quando estivermos nos referindo a uma cultura específica, claro.

A ideia de cultura, ou o conceito de cultura, são também produtos de uma cultura. É dentro de uma cultura e a partir de uma cultura que os teóricos cunharam seus conceitos de cultura. Cada cultura possui a sua cultura. Mas há culturas que produzem mais de um conceito de cultura. A grande maioria dos conceitos foi produzida no Ocidente. No campo científico etnocêntrico, trabalhamos com o conceito antropológico de cultura. O problema é que não existe, na Antropologia, apenas UM conceito de cultura. São inúmeros os conceitos diferentes de cultura utilizados historicamente nas pesquisas antropológicas. Até pouco tempo atrás, era comum que teses, dissertações, livros e artigos antropológicos trouxessem, em suas introduções, o conceito de cultura utilizado pelo autor. Na minha época, o mais utilizado era do Clifford Geertz (1989): cultura é uma teia de significados na qual estão os presos os seres humanos que a criaram. Depois, os textos seguiam apresentando dados e análises sem que os autores mencionassem mais o conceito adotado. Era quase como ler uma partitura: lá no início se colocava uma clave de sol, dó

ou fá, e depois todas as notas que deveriam ser executadas. Mas sempre era o conceito de cultura, nunca o conceito de culturas, no plural.

Voltando então: culturas produzem conceitos de culturas, tudo no plural. E cada conceito de cultura tem (ou tinha) a intenção de ser operacional para todas as culturas do mundo. Etnocentrismo é mato aqui! Mas o grande problema que vejo é que, em uma única cultura - a Ocidental da sociedade envolvente - foram produzidos milhares de conceitos de cultura (no singular) para dar conta de milhares de culturas (no plural), ignorando que essas milhares de culturas (no plural) também possuem seus próprios conceitos ou noções de cultura (no singular), perfeitamente adaptados aos seus esquemas simbólico. O que defendo aqui é que adotemos, preferencialmente, em nossas pesquisas, os conceitos êmicos de cultura, e não os conceitos universalizantes cunhados em gabinetes por teóricos estadunidenses ou europeus que mal colocaram os pés em campo.

O não uso dos conceitos êmicos de cultura (ou culturas) resulta em análises muito problemáticas, desequilibradas a favor dos etnocêntricos colonialistas. Isso acaba por justificar a crueldade de seres que se pensam superiores sobre todos os demais seres do mundo – já aprofundo isso. A Antropologia tem culpa no cartório. Mas essa insanidade toda começou muito antes da invenção da Antropologia.

O desastre começa lá na Grécia Antiga. No Ocidente, tudo começa na Grécia! Berço da civilização, dizem. Mas eu prefiro pensar que é o berço da involução humana. Está lá o início do Antropoceno. Os filósofos pré-socráticos que começaram o processo de identificar as leis que regem (na cabeça deles) o mundo. Que regem tudo no mundo. Os maremotos deixaram de ser causados pela vontade de Poseidon e passaram a obedecer às leis da física. Surge a primeira dicotomização entre natureza e cultura. A cultura sendo um processo antrópico e a natureza contendo todos os processos que não envolviam os humanos. Essa discussão tem o seu auge no Século XVIII, no Iluminismo pleno, com Hobbes, Locke e Rousseau. Mas, antes disso, na virada dos Séculos XVI para XVII, entra em cena o pensamento mecanicista, tendo como principais expoentes René Descartes e Francis Bacon. Falei que a culpa é do Bacon!! Estes apresentaram a versão moderna da Grande Divisão – como formulado por Descola (2023) – entre natureza e cultura. O pensamento mecanicista é a antítese do pensamento holístico ou pensamento sistêmico. Nele, tudo é apenas uma máquina. Tudo funciona talqualmente funciona um relógio. De forma simplificada, o pensamento mecanicista, no Período Moderno da História, é (ou foi) um método científico que classificou os seres não humanos como meros recursos naturais a serem explorados a favor dos seres humanos.

O foco era unicamente o bem-estar dos seres humanos. O humano é *supra natura*. Mas, essa história piora quando Francis Bacon – falei que a culpa é dele! – introduziu, no pensamento mecanicista, a dimensão utilitarista. O utilitarismo fomentou todo o desenvolvimento tecnológico da Revolução

Industrial, representou avanços incomparáveis nas Ciências e impulsionou o desenvolvimento do Capitalismo. E tudo isso tratando a “natureza” como inimiga. Para Bacon, o culpado, a “natureza”, era tipo uma bruxa que deveria ser torturada para extrair dela os seus segredos. E de bruxas Bacon entendia! Sob o reinado de James I (para quem Bacon reescreveu a bíblia cristã), o culpado presidiu julgamentos de bruxaria em que milhões de mulheres (bruxaria era exclusividade feminina) foram torturadas ou queimadas em fogueiras por praticarem curas, por praticarem o paganismo - religião da natureza (dos pagos, lugares onde o cristianismo ainda não tinha estendido seus tentáculos) - ou simplesmente por serem consideradas inúteis. O cristão Bacon – não poderia ser judeu, já que estes não comem porco – defendeu que a natureza deveria ser perseguida, obrigada a produzir e usada como escrava dos humanos. Isso mesmo: natureza como escrava. O lema era compreender para dominar (Brown, 2009; Lúcio, 2024). Esse lema também está nos primórdios da Antropologia, serva dos Estados Coloniais, só que a compreensão para dominação não era da natureza, mas dos humanos. Não sei o que é pior... Cultura estranha!

É óbvio que alguns setores acadêmicos ocidentais já superam o mecanicismo e o utilitarismo. Isso desde Charles Darwin (2009 [1859]), quando o ser humano é colocado no reino da vida, rompendo com o pensamento judaico-cristão clássico: o ser humano deixa de ser o centro e o cume da criação divina (Lúcio, 2024). Na Antropologia a dicotomia natureza x cultura sempre foi tema clássico. A disciplina nasceu no contexto mecanicista e utilitarista: humanidade de um lado, natureza do outro - um inimigo do outro. Somente a partir da década de 1970, com autores pós-modernos como Clifford Geertz, James Clifford, George Marcus, Edward Said, entre outros, é que começou na Antropologia a chamada virada ontológica, quando entram em cena outras formas de ser e existir. Paralelamente, correndo por fora, pesquisas etnográficas com populações originárias da América do Sul trouxeram novas e revolucionárias reflexões, nas quais a natureza não é objeto, mas sujeito da pesquisa. Isso inaugurou uma nova perspectiva na relação acadêmica com a natureza. Uma virada, que tem como ponto de corte o livro *O Pensamento Selvagem* de Lévi-Strauss (1989 [1962]), que inspirou autores como Philippe Descola (1998 e 2023) e Viveiros de Castro (2002), dentre muito outros, a tensionarem a dicotomia natureza x cultura. Mas isso no contexto acadêmico. Além dos muros das universidades ainda voga a ideia do ser humano separado e superior à natureza: a visão de que a natureza é simplesmente um recurso que precisa ser explorado em favor do ser humano. É daí que brotam todas as desgraças - desmatamento, poluição, aquecimento global... o Antropoceno. Baconceno! A culpa é do Bacon! Culpa cristã. Comemos venenos e passamos fome por causa de uma teoria de quatrocentos anos atrás. Cultura estranha!

Então, a notícia boa é que existem culturas - que possuem conceitos de cultura ou culturas - que não operam com a grande divisão entre natureza e cultura. São as sociedades livres, que não tiveram suas formas de pensamento domesticadas pelo Ocidente científico-racional, como defende Claude Lévi-Strauss no livro *O pensamento Selvagem* (1989). São sociedades que, avaliando bem as consequências,

são categoricamente contra o Estado (Clastres, 2012). São as sociedades ameríndias. Os até bem poucos ditos grupos indígenas. Os hoje povos originários.

Bruno Latour, em seu livro *Jamais Fomos Modernos* (1994), afirma que o dualismo Ocidental, “os humanos de um lado, os não humanos de outro, os signos de um lado e as coisas de outro” (Latour, 1994, p. 100) é intolerável para os grupos indígenas, os grupos “não modernos”, pois,

Apenas nós diferenciamos de forma absoluta entre a natureza e a cultura, entre a ciência e a sociedade, enquanto que todos os outros, sejam eles chineses ou ameríndios, zandés ou barouyas, não podem separar de fato aquilo que é conhecimento do que é sociedade, o que é signo do que é coisa, o que vem da natureza como ela realmente é daquilo que suas culturas requerem. [...] Nas culturas Deles, a natureza e a sociedade, os signos e as coisas são quase coextensivos. (Latour, 1994, p. 99).

Descola (1998) vai no mesmo sentido ao advogar que os grupos indígenas não separam o universo da cultura do universo da natureza, uma vez que consideram também os animais e plantas como sujeitos sociais, mantendo com estes relações sociais. “Diferentemente do dualismo moderno que distribui humanos e não-humanos em dois domínios ontológicos mais ou menos estanques, as cosmologias amazônicas estabelecem uma diferença de grau, não de natureza, entre os homens, as plantas e os animais” (Descola, 1998, p. 25).

Ou, nas palavras de Eduardo Viveiros de Castro,

na Amazônia indígena, as relações entre humanos e não-humanos, ‘sociedade’ e ‘natureza’, não são concebidas como relações naturais, mas como relações elas mesmas sociais. Guerra e caça são, literalmente, um mesmo combate: um combate entre seres sociais, isto é, entre ‘sujeitos’ (Viveiros de Castro, 2002, p. 286 – grifos do autor).

Dito isto, passo agora a exemplificar como é a alimentação dos povos que não operam com a dicotomia natureza x cultura. Os Mbyá-Guarani são uma das parcialidades étnicas do grupo falante da língua guarani, pertencente à família linguística Tupi-Guarani, integrante do grande tronco linguístico Tupi. Eles, os Mbyá-Guarani, ignorando as fronteiras nacionais, estão presentes no Brasil, Paraguai, Argentina e às vezes um pouco também no Uruguai. No Brasil são cerca de vinte e sete mil indivíduos, habitando centenas de aldeias (*tekoã*) nos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo e Mato Grosso do Sul.

Tradicionalmente, os Mbyá-Guarani obtêm os seus alimentos através da horticultura, da caça, da pesca e da coleta. Para seguir a argumentação aqui proposta, utilizarei como exemplo, de forma resumida, apenas a horticultura tradicional do grupo, a partir de dados e análises resultantes de mais de vinte anos de pesquisas etnográficas junto aos Mbyá-Guarani em inúmeras aldeias do Rio Grande do Sul. Para

muitos Mbyá-Guarani, os dados que serão aqui apresentados são coisa do passado, uma vez que se trata de um tipo ideal de alimentação que não pode mais ser completamente praticado, porque os *jurúá* (não indígenas) roubaram as terras sagradas, tradicionais e imemoriais do grupo. Mas, como já observei anteriormente (Tempass, 2005b), mesmo diante das dificuldades e limitações na obtenção alimentar, os Mbyá-Guarani, por meio de adaptações e ressignificações, conseguem manter o orgulho e a identidade étnica através da *Orerémbiú* (“nossa comida”).

Os *karai* (xamãs masculinos) e as *kuñas karai* (xamãs femininas) são as lideranças espirituais dos Mbyá-Guarani e responsáveis, entre tantas outras coisas, pela identificação do melhor lugar na mata para a abertura de um novo roçado (*kokue*). Também determinam o tamanho exato que este deverá ter. Se for muito pequeno, a galera passaria fome; se for grande demais, seria um abuso em relação aos demais seres que povoam o espaço e que certamente reagiriam, atrapalhando o bom cultivo – voltarei a estes seres mais adiante. Ocorre que os Mbyá-Guarani, assim como os outros grupos ameríndios, não produzem ou não produzem excedentes. Não precisavam: viviam em abundância (Clastres, 2012). E também não podiam, porque possuem um contrato social com os demais seres - ou simplesmente *Mboraiú*, que significa reciprocidade, o espírito que nos une.

Uma vez determinado o local e o tamanho do *Kokue* (roça), e tomados os cuidados rituais, cabe aos homens, em *puxirum* (mutirão, um trabalho-festa), abrir a clareira no meio da mata. A vegetação derrubada descansa cerca de um mês no terreno antes de ser queimada. As cinzas fertilizam ainda mais a terra, que já pra lá de boa. Terra sagrada é boa! Tocos e raízes não são totalmente consumidos pelo fogo e são importantíssimos para que o solo não seja lavado pelas chuvas e levado na erosão. As grandes árvores permanecem no meio do roçado. Dá muito trabalho! Mas, elas também têm sua função, que deixarei para falar mais adiante.

O *Kokue* não segue linhas retas. Não é um retângulo ou um quadrado, como fazem os limitados ocidentais. O *kokue* flui, se espalha, meio sem formato definido e nada rígido. Ele vai adentrando a mata, se transmutando em floresta, sem limites e fronteiras. Depois do terreno preparado, os homens saem de cena, e todo o restante necessário ao cultivo é feito pelas mulheres e pelas crianças pequenas. Estas últimas, a título de aprendizado.

Certamente, um *jurúá* (não indígena) que olhar um roçado tradicional Mbyá-Guarani irá estranhar a bagunça do ambiente. Mas é uma bagunça organizada. E bonita. Acontece que as mulheres e crianças Mbyá-Guarani não semeiam em linhas retas, nem com distância regular entre cada cova. Também não separam as diferentes variedades alimentares em nichos particulares. Elas plantam tudo misturado: feijão, aipim, batata-doce, milho, abóbora, melancia, fumo... tudo junto, reunido. E assim é o certo! É como os alimentos ficam mais saborosos. E é como estes alimentos ficam mais sagrados. Ocorre que, *Ñanderú*, principal divindade do grupo, ao criar os alimentos para os Mbyá-Guarani sobreviverem neste mundo - onde estão passando por uma espécie de prova - também criou e transmitiu as regras de cultivo. Produzir

alimentos do jeito que *Ñanderú* ensinou é obter alimentos sagrados, que auxiliam na construção de pessoas perfeitas (corpo + alma perfeitos), que também podem se transformar em divindades. Comendo certo, eles viram deuses. Simples assim.

Os alimentos sagrados criados por *Ñanderú* só os Mbyá-Guarani possuem. Foram criados exclusivamente para eles. São variedades mais gostosas de milho, feijão, batata-doce, melancia, aipim etc. Os brancos também tem esses ingredientes, mas os dos Mbyá-Guarani são diferentes: são melhores e mais doces. Sempre que perguntados sobre seus alimentos tradicionais sagrados, os Mbyá-Guarani destacaram que eles são mais saborosos e mais doces em comparação com as coisas ruins que os *jurúá* comem.

Então, estes alimentos saborosos, sagrados e saudáveis (que levam a perfeição do ser) tornam-se ainda mais saborosos, mais sagrados e mais saudáveis quando cultivados do jeito certo, do jeito que *Ñanderú* ensinou. E depois tem os jeitos certo de colher, esfumaçar, estocar, armazenar, cozinhar, assar, fritar, dividir, servir, comer, descartar... Preparações feitas pelas pessoas aptas, consumidas entre as pessoas certas e na temporalidade adequada. Sempre com muita diversidade alimentar (Tempass, 2012). Voltando à fase do cultivo, apenas para elucidar melhor esse esquema de potencialização de sabores saudáveis e sagrados, as plantas tradicionais dos Mbyá-Guarani são bem menores se comparadas às plantas mercantis da sociedade envolvente doente. As plantas são menores e produzem menos frutos. E estes frutos são menores do que os que achamos por aí nas feiras. É, então, corriqueiro que alguns *jurúá* idiotas, muitas vezes gente de universidades, invadam as aldeias, se espantem com a “pobreza” das roças “daquela” gente e já saiam elaborando projetos para ensinar os coitados dos indígenas a plantar. Isso dá raiva! É muito etnocentrismo! Branco sendo branco! Fazendo branquice! Ocorre que, no esquema tradicional, os Mbyá-Guarani, como qualquer outro povo originário, viviam em abundância. Sim!! Tanta abundância que podiam se dar ao luxo de cultivar intencionalmente plantas menores. Cultivavam sabores. Privilegiavam a qualidade em detrimento da quantidade. Plantas e frutos pequenos são o resultado esperado, pois, quanto menor o fruto, mais sabor ele concentra.

Essa mesma lógica vale para as demais etapas do sistema culinário Mbyá-Guarani. O projeto é obter alimentos saborosos, saudáveis e sagrados. Bem diferente da sociedade envolvente, que vive em escassez, que prioriza calorias e nutrientes para menos gente morrer de fome. E mesmo assim fracassa completamente. Deveriam apreender com os povos originários...

Os Mbyá-Guarani se constroem como pessoas a partir do contato com os demais seres do seu cosmos. Eles precisam se expor às alteridades para terem uma vida boa e duradoura nesta terra. O contato com os demais seres confere sabedoria. Só um sábio consegue durar bastante nesta camada terrestre. E só quem dura muito – tipo cento e tantos anos - é que tem a possibilidade de se tornar uma divindade, por meio de uma transformação que eles chamam de *agnyje* (Tempass, 2012; Pissolato, 2007). Essa é uma

das razões da forte mobilidade étnica dos Mbyá-Guarani. Em média, moram cerca de cinco anos em cada aldeia, mudando-se frequentemente em busca de trocas com novas alteridades. Os mais velhos mudam menos. Essa relação com alteridades - com outros seres de tudo que é tipo (animais, plantas, águas, terras, pedras, almas, espíritos etc.) - tem como objetivo a obtenção de felicidade e alegria. Gente triste não dura neste mundo. É preciso viver de forma alegre e proporcionar alegria também para os outros seres. Só com todo mundo feliz é que a coisa funciona. E obviamente, as plantas nos roçados também precisam estar felizes. Só uma planta feliz produz os bons sabores, saudáveis e sagrados. Assim, a “bagunça” na roça nada mais é que uma configuração para a felicidade das plantas. Um cultivar Mbyá-Guarani se relaciona e se constrói trocando com os outros cultivares, com as grandes árvores que permaneceram no roçado, com a mata envolvente, com o solo, com as pedras, águas, animais e seres invisíveis e imateriais para nós ocidentais. Os Mbyá-Guarani costumam falar que um pé de milho é como uma criança. E cuidam do milho como cuidam dos seus filhos. Coisa bonita de se ver!

Ainda existem os *já* (em português se pronuncia *djá*), seres do âmbito divino que são espíritos-donos controladores de tudo que existe neste mundo. Cada espécie e variedade tem o seu próprio *já*. Até as pedras tem o seu *já*, o *Itajá*. É com estes seres, e entre eles, que as relações são mais sérias. Os *já* tem agência poderosa: atuam para fazer bem ou mal aos próximos. Por exemplo, um Mbyá-Guarani que plantar corretamente, conforme os ensinamentos de *Ñanderú*, contará com as benesses dos *já*, produzirá muitos alimentos, com muito sabor e saúde, e se construirá enquanto pessoa em direção à perfeição. Já o Mbyá-Guarani que não cumpre as regras alimentares será castigado pelos *já*. Em casos extremos, esse castigo pode ser a transformação em animal - o *jepotá*.

Os rituais são tão importantes quanto o plantio. Sem “rezar” a planta não cresce. É por isso que toda a produção alimentar dos Mbyá-Guarani começa na *Opy* (Casa de Reza). É lá que são batizadas as crianças e as sementes. É na *Opy* que eles cantam e dançam com muita energia, para que a planta, lá no meio do mato, ouça e sinta. E funciona! Mas o importante da comunicação é com os *já*: uma negociação. Os espíritos donos controladores “trabalham” para que cada planta cresça, um ajudando o outro<sup>3</sup>.

A não produção de excedentes é um respeito a esse “trabalho” dos *já*. Ninguém vai fazer algum *já* de bobo desperdiçando o que lhes foi proporcionado. E também não é bom sobrecarregar nenhum *já*. Tipo, botar um para “trabalhar” bem mais que os outros. É preciso dividir bem os esforços e, sobretudo, retribuir. Assim, a alimentação tradicional Mbyá-Guarani, a *Orérembiú*, é muito diversificada. Comem um pouco de tudo e todo mundo fica feliz. Deveríamos aprender com eles. Além de apreender nutrientes, deveríamos apreender as alegrias proporcionadas pela boa relação com todos os seres.

<sup>3</sup> Diferentemente da sociedade ocidental onde vigora a ideia de que as plantas competem por nutrientes, na cosmologia Mbyá-Guarani uma planta colabora e alegra a outra. Planta sozinha em um vaso nem pensar! É como criar animais em cativeiro. É um crime passível de castigo dos *já*.

Essa negociação com os espíritos-donos controladores, embora com diferentes roupagens, pode ser observada em todos os outros povos originários. Em todas as sociedades que não opõem a cultura contra a natureza. Que não colocam a humanidade separada e acima da natureza. Nessas sociedades, para falar um pouquinho de caça, é em função da relação com os espíritos-donos que não se desenvolveu a domesticação de animais (Descola, 1998). Não se pode aprisionar o outro. Não se coloca a alteridade aliada em uma gaiola. Voltando aos Mbyá-Guarani, eles não caçam nada sem antes conseguir a autorização dos espíritos controladores na *Opy*. Não caçam além do necessário e se esforçam para não causar sofrimento à presa. Na caça com o arco-e-flecha, por exemplo, eles sabem onde devem mirar em cada animal para que este tenha uma morte correta. Eles são ótimo arqueiros! E fabricam flechas com diferentes pontas. Tem pontas de flecha que vão cravar no animal e causar morte instantânea. Tem outras que só “desmaiam” o bicho, com uma ponta redonda. Tem outros que a flecha depois de atingir o animal deve se desprender do corpo a fim de que este sangue bastante para morrer. E tem outras que, mesmo em uma corrida de fuga, devem permanecer presas ao corpo da presa. Cada bicho tem o jeito certo de morrer. O jeito digno. O jeito que deixa a carne mais saborosa, mais saudável e mais sagrada – acho que já escrevi isso antes...

E quando caçam um bicho grande, uma anta, por exemplo, vira festa na aldeia. Festa mesmo! Comem tudo! Talqualmente no filme “Os deuses devem estar loucos 2”, os Mbyá-Guarani saem correndo para avisar, convidar e pedir ajuda para o pessoal de outras aldeias para conseguirem consumir todo o bicho. Guardar, nem pensar. Desperdiçar, impossível! A solução é a festa.

Já devo ter dito antes que os Mbyá-Guarani produzem alimentos saborosos, saudáveis e sagrados. Não produzem coisas ruins. Nem classificam como comida o que não é bom para comer, o que não é bom para o corpo, o que não é bom para o espírito. No esquema tradicional Mbyá-Guarani não existe a mínima chance de uma mãe oferecer ao filho algo que lhe faça mal. Sendo o gosto socialmente construído, sendo o corpo socialmente construído e sendo o espírito socialmente construído, em sociedades congruentes, que não possuem a separação entre natureza e cultura, as pessoas gostam do que faz bem. Simples assim. Não é como naquela sociedade do pão e vinho sagrado que resulta em gordos pingüços. Obesos alcoólatras, para parecer politicamente correto. A ciência, especialmente a galera da nutrição, odeia essa gente! E tal qual os cristãos, os cientistas precisam levar a salvação para os... cristãos! E lá se vai a treta entre ciência e religião<sup>4</sup>. Cultura estranha essa!

Defendo aqui que o que voga entre os Mbyá-Guarani, com algumas variações, se percebe também em todas as outras sociedades que não operam com a separação antagônica entre natureza e cultura. Sociedades livres, como no O Pensamento Selvagem de Lévi-Strauss (1989). Sociedades Contra o Estado, como na capa de Pierre Clastres (2012). Sociedades que só classificam como comida aquilo que pode ser

---

<sup>4</sup> Os cristãos que me perdoem... Jesus mandou perdoar!

comido. Sociedades em que o saber e o sabor andam juntos. Em que toda a comida é saborosa, posto que o gosto é social e culturalmente construído e as crianças apreendem os sabores certos. Sociedades que não torturam a natureza para extrair dela a sua comida.

Não creio no futuro da humanidade. Não tem mais volta. E advogo que para o futuro do planeta, e sua infinidade de outros seres, a extinção da humanidade seria a melhor coisa do mundo. Isso por culpa de determinada parcela da humanidade, a parcela que deu errado, que é comandada por alguns homens, brancos, velhos, ricos, europeus ou estadunidenses. Por que a outra parcela da humanidade, que são as vítimas do processo, tem como prerrogativa para estar neste mundo a obrigação de cooperar com os seres da dita natureza. A organização social deles auxilia todo mundo e todo o mundo. Os povos originários, num processo de dezenas de milhares de anos, configuraram o que hoje os ocidentais chamam de natureza. Isso mesmo! A Amazônia foi plantada! É uma mata cultural (Baleé, Watting e Braga, 2023). Ação antrópica que falam. Jogando luz para os meus interlocutores, a Mata Atlântica, a floresta mais biodiversa do mundo, em sua configuração original corresponde exatamente ao amplo território ancestral dos Mbyá-Guarani<sup>5</sup>. Os Mbyá-Guarani plantaram a Mata Atlântica! É uma floresta cultivada, que fornece uma infinidade de alimentos para seus moradores. Isso sim que é cultura evoluída! Pena que sobrou pouca coisa. Culpa do Bacon!!!

Já no Ocidente, que se acha evoluído, se orgulha das suas monoculturas. “Agro é pop” aparece toda hora na TV. Na real, Agro é Tóxico! É destruição de natureza para a produção de alimentos. Alimentos que são classificados fora da natureza. Na lógica da bancada ruralista, é preciso acabar com a natureza ou não haverá comida para todo mundo. O alimento não faz parte do mundo natural. E a falta dele faz parte do mundo social. Já volto neste ponto.

Lembro de uma história da época da Corrida Espacial, que não sei se é verdadeira, mas é elucidativa aqui para a argumentação. As canetas – essas do dia-a-dia, esferográficas – não funcionam no espaço. Coisa de falta de gravidade. Os estadunidenses gastaram milhões de dólares e, com pompa e circunstância, anunciaram a invenção de uma caneta que funciona no espaço. Os russos usaram lápis. Simples assim!! O simples funciona. A dietética Ocidental deveria ser mais simples. A produção alimentar poderia ser mais simples. Será?

Um bordão muito ouvido nos tempos atuais, proferido pela parte preocupada do Ocidente, diz que “o futuro é ancestral”. Será? Entre 2012 e 2014 desenvolvi uma pesquisa com produtores orgânicos de duas colônias do município de Pelotas (Tempass, 2015). Entrevistei agricultores que, depois de ficarem muito doentes, abandonaram os fertilizantes e agrotóxicos e passaram a produzir alimentos orgânicos. Na narrativa deles aparece uma sensação de volta ao passado. De produzir os alimentos da forma como os avós deles faziam antigamente. E, curiosamente, as técnicas retomadas são muito parecidas com as

---

<sup>5</sup> A Mata Atlântica segue para os lados da Argentina e do Paraguai, só que quando passa a fronteira muda de nome, sendo chamada de Floresta Paranaense (Enriz, 2010).

dos seus vizinhos indígenas. Isso configura uma busca pela ancestralidade? Tenho minhas dúvidas. Em primeiro lugar porque os povos originários não são gente do passado. Eles estão aí do nosso lado, no presente. Em segundo lugar porque essa ancestralidade traz embutida a ideia de simplicidade, que considero um equívoco. Sim, é possível “simplificar” a produção alimentar. Não é preciso fertilizante, nem agrotóxico. Mas, o exemplo da horticultura Mbyá-Guarani acima mostra que não é nada simples a produção alimentar deles. Bem pelo contrário, desde os cuidados rituais até o consumo, são processos muito complexos. Claro, não podemos esquecer que simplicidade e complexidade também são recortes culturais. O fato é que já faz muito que a Antropologia superou a dicotomia sociedades simples *versus* sociedades complexas. Isso era um outro jeito de apresentar o evolucionismo cultural. Coisa do passado. Não precisamos mais hierarquizar as sociedades. Não precisamos mais isolar as sociedades humanas das sociedades animais, vegetais, minerais, espirituais. Então, advogo que não adianta “voltar ao passado” e/ou simplificar a produção se não colocarmos em pé de igualdade todos os seres envolvidos no processo, se não mantivermos relações de tipo social e recíproca com os seres da dita natureza e sobrenatureza. Já dizia Chico Mendes que “ecologia sem luta de classes é jardinagem”. Então, antes de ser simples ou complexo, do passado ou do presente (não creio que exista um futuro) é preciso ser holístico e recíproco. A mudança só na prática de nada vai adiantar. É preciso uma virada ontológica! Uma virada epistemológica! Caso contrário, por melhor que seja feito, serão apenas “ideias para adiar o fim do mundo”, tal qual a capa do livro de Airton Krenak (2020). Adiar! Adiar! Só com uma mudança conceitual poderíamos Evitar. Mas, não creio nisso.

Mas, enquanto o mundo não acaba, não custa apreender com e como os grupos indígenas. Aprender, Aprender, imitar e pedir desculpas. Indenização e ressarcimento também são fundamentais, mas isso só quando os porcos voarem. Bacon nas alturas.

Antes de concluir, preciso, como sempre, denunciar a terrível situação da grande maioria dos povos originários no Brasil e exterior. A lista de violências infringidas pela sociedade envolvente é histórica e enorme. Mas, a principal, e mais contundente para a segurança alimentar destas etnias, é a questão territorial. Já se vão mais de quinhentos anos de invasões dos territórios indígenas, com milhões de expulsões e mortes, em nome de um deus. A privação de suas terras impede a completa e correta obtenção alimentar. A culpa é do Branco! Demarcação já!! Povos que deveriam ser imitados, são perseguidos. São estigmatizados (Tempass, 2012). O mundo Ocidental, além de não saber se alimentar, ainda impede quem sabe.

Em uma pesquisa que comparou sociedades indígenas com o resto da população brasileira, entre os anos de 2013 e 2023, Maurício Soares Leite (2024) observou que desnutrição, fome, anemia, insegurança alimentar e obesidade são significativamente maiores entre os primeiros. Deveria ser o contrário! A pressão do mundo Ocidental sobre os grupos ameríndios é tão absurda que durante a pandemia de Covid-19, quando em função do isolamento os Ocidentais deixaram os indígenas um pouco

mais em paz, foi observado entre os Nasa da Colômbia uma retomada e fortalecimento das práticas alimentares ancestrais, das receitas tradicionais, com alimentos mais saudáveis (Farfán et al, 2023).

Pesquisas mostram que a merenda escolar é bem significativa nos indicadores de segurança alimentar nas comunidades tradicionais. Com muita luta eles conquistaram escolas para suas aldeias. Com muita luta conseguiram merenda escolar. E também não foi fácil garantir o direito à uma merenda escolar diferenciada, mais condizente com a sua cultura. Por fim, foi conseguido que as merendeiras fossem mulheres da etnia. Tinha tudo para dar certo... Se não fosse o detalhe de que os cardápios escolares, ao menos no Rio Grande do Sul, são elaborados por nutricionistas brancas e ricas – portanto ignorantes – das Coordenadorias Regionais de Educação (Castro et al, 2014). Pode isso?!! Branco fazendo branquice<sup>6</sup>!

No início do texto chamei os veganos de extremistas. Mantenho. Conheço uns que pelo bem-estar animal tiram um gato livre da rua, castram e prendem pelo resto da vida num apartamento. Mas, não é esse o caso. Digo extremo porque estão nas extremidades do sistema. E dessa posição creio que já passou da hora de alguém propor o debate sobre a não dicotomização entre reino animal e o reino vegetal. E tem Bacon nesse debate!!

## REFERÊNCIAS

- BALÉE, William; WATTING, Jennifer; BRAGA, Leonardo Viana. A Cultura das florestas amazônicas. In: **Revista Brasileira de Linguística Antropológica**, Brasília, v. 15, n. 1, p. 363-404, 2023. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/380920029\\_A\\_cultura\\_das\\_florestas\\_amazonicas](https://www.researchgate.net/publication/380920029_A_cultura_das_florestas_amazonicas) . Acesso em: 20 jun. 2026.
- BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In. ORTIZ, Renato (Org.). **Pierre Bourdieu: sociologia**. São Paulo: Ática, 1983. p. 82-121. (Coleção Grandes Cientistas Sociais, 39).
- BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- BROWN, Dan. **O símbolo perdido**. São Paulo: Arqueiro, 2009.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CASTRO, Celso (Org.). **Antropologia cultural**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.
- CASTRO, Celso (Org.). **Evolucionismo cultural**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
- CASTRO, Teresa Gontijo de et al. Características de gestão, funcionamento e cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas Kaingáng do Rio Grande do Sul, Brasil. **Cadernos Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 30, n. 11, p. 2401-2412, nov. 2014. Disponível em:

<sup>6</sup> Só para não ser injusto, observo aqui fora do texto, que também existem experiências positivas. É o caso, por exemplo, do projeto da Associação de Mulheres Indígenas Ticuna Mapana, que tem promovido consideráveis melhoras na soberania alimentar do grupo. A “ticunização” da alimentação escolar foi fundamental para isso (Matarezio Filho e Pedrosa, 2024).

- <https://cadernos.ensp.fiocruz.br/ojs/index.php/csp/article/view/5648/11742> . Acesso em: 20 jun. 2026.
- CLASTRES, Pierre. **A sociedade contra o Estado**: pesquisas de antropologia política. São Paulo: Cosac Naify, 2012.
- DARWIN, Charles. **A origem das espécies**. São Paulo: Martin Claret, 2009.
- DESCOLA, Philippe. Estrutura ou sentimento: a relação com o animal na Amazônia. **Revista Mana**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 1, p. 23-45, abr. 1998. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/mana/a/yFVLXtKkcyTLBYhYc8Hd8XN/?lang=pt> . Acesso em: 20 jun. 2026.
- DESCOLA, Philippe. **Para além da Natureza e Cultura**. Rio de Janeiro: EDUFF, 2023.
- ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: J. Zahar, 1990.
- ENRIZ, Noelia. **Jeroky Poña**: juegos, saberes y experiencias infantiles mbyá-guaraní en Misiones. 2010. 274f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidad de Buenos Aires, 2010.
- FARFÁN, Juan Camilo Calderón et al. COVID-19: una oportunidad para revitalizar la autonomía alimentaria en comunidades indígenas. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 33, e33089, 2023. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/physis/a/knVhxFS44rcsHDt4HMTstJz/?lang=es> . Acesso em: 20 jun. 2026.
- FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A fome e o paladar**: uma perspectiva antropológica. In: CNFCP (Org.). **Seminário alimentação e cultura**. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. p. 7-16. (Série Encontros e Estudos, 4).
- HERNÁNDEZ, Jesús Contreras; ARNÁIZ, Mabel Gracia. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.
- KRENAK, Airton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.
- LATOURETTE, Bruno. **Jamais fomos modernos**: ensaio de Antropologia simétrica. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1994.
- LEITE, Maurício Soares et al. Sociopolitical determinants of nutritional profiles and food insecurity among indigenous peoples in contemporary Brazil. **Revista Nutrição**, v. 37. 2024. e230117. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1678-9865202437e230117> . Acesso em: 02 maio 2026.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **O pensamento selvagem**. Campinas: Papyrus, 1989.
- LODY, Raul. No tabuleiro da baiana tem ... pelo reconhecimento do acarajé como patrimônio cultural brasileiro. In: CNFCP (Org.). **Seminário alimentação e cultura**. Rio de Janeiro: Funarte, 2002. p. 37-40. (Série Encontros e Estudos, 4).

LÚCIO, Fred. Natureza e Cultura: mecanicismo e visão sistêmica. In: \_\_\_\_\_. **Antropocast**: navegando pela Antropologia. *Sine Loco*: Spotify, 2024. Disponível em: <https://open.spotify.com/episode/2Ld0TZqNigK7srpqKKhhNJ>. Acesso em: 20 jun. 2026.

MACIEL, Maria Eunice de Souza. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, dez. 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/vYBC6SP9JWmmGgvNCXNqQRr/?lang=pt&format=html>. Acesso em: 20 jun. 2026.

MATAREZIO FILHO, Edson Tosta; PEDROSA, Hermísia Coêlho. Mapana, alimentação escolar e soberania alimentar dos Ticuna (Magüta). **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 67: e209413, 2024. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ra/a/yDfyvVsC4tnGm73ZxGVc6R/?lang=pt>. Acesso em: 20 jun. 2026.

MINER, Horace. Ritos corporais entre os Nacirema. In: ROMNE, A. K.; VORE, P. L. (Orgs.). **You and the others**: readings in introductory anthropology. Cambridge: Erlich, 1976.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbcsoc/a/tbHWcbmyDz8N59zqkZX7zsS/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 20 jun. 2026.

PISSOLATO, Elizabeth. **A duração da pessoa**: mobilidade, parentesco e xamanismo mbya (guarani). São Paulo/Rio de Janeiro: Editora da UNESP/ISA/NuTI, 2007.

TEMPASS, Mártin César. Antropologia e comida. In: ASSIS, Valéria Soares de. **Antropologia, cultura e educação**. Maringá: EDUEM, 2005a. p. 87-109. (Coleção Formação de Professores EAD).

TEMPASS, Mártin César. **Orerémbiú**: a relação das práticas alimentares e seus significados com a identidade étnica e a cosmologia Mbyá-Guarani. 2005. 156 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2005b.

TEMPASS, Mártin César. Intervir para não intervir: o sistema culinário Mbyá-Guarani e as políticas públicas alimentares da sociedade envolvente. **VIII Reunión de Antropología del Mercosul** – “Diversidad y Poder en América Latina”. GT 1: Prácticas alimentares e intervenciones antropológicas – la antropología de la alimentación en el Mercosur. Buenos Aires/Argentina. 2009.

TEMPASS, Mártin César. **A doce cosmologia Mbyá-Guarani**: uma etnografia de saberes e sabores. Curitiba: Appris, 2012.

TEMPASS, Mártin César. Rezar, trocar, comer: esquemas de reciprocidade na produção alimentar de índios e colonos. In: MENASCHE, Renata (Org.). **Saberes e sabores da colônia**: alimentação e cultura como abordagem para o estudo rural. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. p. 305-336.

VERÍSSIMO, Luís Fernando. O ovo. In: \_\_\_\_\_. *A mesa voadora*. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 2001.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo Batalha. **A incostância da alma selvagem**: e outros ensaios de antropologia. São Paulo: Cosac Naify, 2002.

*Recebido em: 09 de maio de 2026.  
Aprovado em: 13 de junho de 2026.*