

## O GOSTO DOS OUTROS: O SAL E A TRANSFORMAÇÃO DOS CORPOS ENTRE OS KARITIANA NO SUDOESTE DA AMAZÔNIA\*

*Felipe Ferreira Vander Velden\*\**

**RESUMO:** Este artigo analisa os complexos desdobramentos da introdução do sal e de outros alimentos entre os Karitiana em Rondônia. Argumento que as mudanças trazidas com o contato nos hábitos alimentares dos povos indígenas são vias de acesso privilegiadas para a compreensão do aparecimento dos brancos e da convivência com estes, assim como para compreender os processos que vêm sendo descritos como “tornar-se ou metamorfosear-se em branco”. Partindo do duplo sentido da palavra “gosto” (sabor, paladar ou maneira, hábito), defendo que o contato pode ser descrito como a criação de vínculos que unem as sociedades indígenas à sociedade envolvente, por meio da transformação dos corpos via alterações na dieta, e do cenário que extrapola estas mudanças, e coloca em pauta a relação de poder expressa no *amansamento* dos índios e na criação da *necessidade* e da *dependência* desses novos alimentos. Sugiro, ainda, que para os Karitiana, o convívio com os brancos e a adoção de sua comida expressam um movimento de transformação deste povo indígena seguindo orientações míticas e cosmológicas pré-existentes. Este processo não pode ser descrito como *aculturação*, e seus desdobramentos apontam para as relações entre *desejos, práticas sociais e trajetórias históricas* que influenciam a história do contato e do convívio interétnico.

**PALAVRAS-CHAVE:** índios amazônicos, Karitiana, contato, alimentação

---

\* Trabalho apresentado na I Reunião Equatorial de Antropologia e X Reunião de Antropólogos do Norte-Nordeste, realizada em Aracaju-SE, entre 08 e 11 de outubro de 2007. Agradeço as críticas e sugestões de Nádia Farage, João Veridiano Franco, Olendina Cavalcante, Geraldo Andreello, Levi Marques Pereira, Edwin Reesink, Ugo Maia Andrade, José Augusto Laranjeira Sampaio e Jurema Machado de Andrade Souza.

\*\*Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, PPGAS, IFCH/UNICAMP.

“O destino das nações depende da maneira como elas se alimentam”.

Brillat-Savarin.

## INTRODUÇÃO

Malgrado as experiências gustativas foram legião ao longo dos cinco séculos de contato entre índios e brancos nas Américas. O próprio “encontro inaugural” do Brasil, entre os homens da esquadra de Cabral e os habitantes do litoral sul da Bahia teve, entre outros múltiplos sentidos, o do choque entre distintos *acervos de gostos e sabores*, choque este caracterizado, inicialmente, pela *aversão* e pela *repulsa* generalizadas às novidades oferecidas ao paladar, a crer no relato deixado pelo escrivão da expedição portuguesa que menciona os índios rejeitando ou “lançando fora” tudo o que era oferecido pelos europeus (Caminha, 1999 [1500], p.37).

Recusa primeiramente delicada, que ecoa um cuidado estudado para com alimentos oferecidos por seres estranhos e estrangeiros, com quem partilhar alimentos pode ser extremamente perigoso, mortal (cf. Rivière, 1995, entre muitos outros). Que se transmuta em algo radicalmente orgânico, na observação de Pierre Mabilde – ainda a título de exemplo – sobre “os efeitos do charque assado e do pirão de farinha de mandioca” entre os Coroados (Kaingang) na Província do Rio Grande do Sul, em meados do século XIX: uma violenta indigestão no índio que foi, aparentemente, forçado a experimentar a carne, segundo Mabilde, “de fato bastante salgada” (Mabilde, 1983 [1836-1866], p. 129-130).

Mas, por que o que é rejeitado tão visceralmente nos primeiros encontros, converte-se em algo tão avidamente procurado, necessário, indispensável, com o progresso do convívio? Por que aquilo que o organismo expulsou quando provou a primeira vez ocupa o lugar, nas mesas indígenas, dos antigos sabores, alguns rapidamente abandonados em favor de novos alimentos, novos condimentos, novos gostos? Basta lembrar Franz Caspar (1957, p. 156-157), a respeito dos Tupari no vale do Guaporé (que elaboravam sal de cinzas de palmeira), observados em um estágio de, podemos dizer, *transição*, entre 1948 e 1955: se naquela primeira data ainda havia pessoas

(sobretudo mulheres) que recusavam o sal, em 1955 muitos até mesmo já não conseguiam mais comer alimentos sem adição do tempero estrangeiro.

Ou seja: o que se desconhecia antes já se comia, com alguma reserva, em 1948 e, sete anos depois, a relação era invertida, com os índios recusando, desta feita, o alimento nativo, insosso. As referências ao *salgado* e ao *sal*, nos dois excertos acima, não são fortuitas: este pequeno artigo pretende, sobretudo, refletir sobre a introdução do sal (cloreto de sódio) nos hábitos alimentares dos grupos indígenas nas terras baixas sul-americanas, com especial atenção nas modificações operadas por esta substância nos corpos indígenas, e nas suas imbricações com a história do contato. Espero demonstrar que o consumo do sal – assim como outras substâncias, o açúcar, o café, o chá, o chocolate (chamadas “alimentos-droga” por Sidney Mintz, 1985), mas também do álcool destilado, da carne dos animais domésticos exógenos, dos vegetais introduzidos, e de toda uma vasta gama de novos alimentos industrializados – produz(em) alterações somáticas importantes, que se entrelaçam a complexas transmutações cosmológicas e sócio-históricas, e que acabam por repercutir nos modos como estas sociedades pensam a si mesmas, sobre sua história e cosmologia. O que se quer delinear aqui é o que Aparecida Vilaça (2000, p. 64) chamou de uma “fisiologia do contato”, com a ressalva de que ela pode vir a se converter, em muitos casos, em uma *patologia* do contato.

Pois, como a etnologia americanista vem demonstrando há tempos, comer é uma “operação enganosamente prosaica, mas na verdade de grande potência lógica e de profunda seriedade ontológica” (Viveiros de Castro, 1992, p. xiii). Se a *cozjnba* é mesmo “uma área da experiência humana capaz de fornecer um conjunto de esquemas conceituais fundamentais, de operadores lógicos de discriminação e organização da realidade natural e social” (*Idem, ibidem*), a compreensão dos processos de adoção do sal e de outros alimentos exóticos parece crucial na avaliação das transformações – operadas após o contato – das relações entre os seres do cosmos e, notadamente, daquelas entre índios e brancos. Transformações que indicam que uma análise das experiências gustativas dos grupos indígenas deve atentar não somente para as histórias longas e complexas de *persistência de práticas* (cf. Viegas, 2006), mas também para algumas *rupturas* que marcam os processos de constituição e de modificação (e de *retomada*, como veremos) de gostos e hábitos.

Desejo utilizar como exemplo norteador desta reflexão os comentários acerca da introdução e da incorporação do sal na dieta ordinária feitos pelos Karitiana, grupo de língua Tupi-Arikém que habita duas aldeias no norte do estado de Rondônia, no sudoeste da Amazônia brasileira<sup>1</sup>. Como veremos, os Karitiana, após a rejeição inicial, adotaram rapidamente o consumo do sal (e, obviamente, de muitos outros itens exógenos) com poucas ressalvas e como necessidade básica; mas jamais deixaram de considerar esta introdução como uma das muitas instâncias que alteraram definitivamente sua história, porque modificaram, indelevelmente, seus corpos ao longo dos já muitos anos de contato com a sociedade envolvente. Não obstante, a veloz aceitação do sal talvez possa ser explicada pelo fato de que, da perspectiva dos Karitiana, estas alterações corporais trazidas pelo sal foram, por assim dizer, *previsíveis*.

## CUM GRANO SALIS

O sal, *cloreto de sódio* (NaCl), é o mais difundido e apreciado entre os diferentes tipos de sal que constituem a única família de rochas (minerais) que os seres humanos comem regularmente. Não é, todavia, o único, e nós ingerimos diferentes qualidades de sais, entre eles os cloretos de magnésio e de potássio; não obstante, estes sais possuem, em quantidades maiores, sabores amargos ou azedos, um tanto indesejáveis ao paladar, sendo o cloreto de sódio aquele realmente responsável pelo sabor que designamos *salgado* (Kurlansky, 2004, p. 23). A fisiologia diz que o sal é indispensável para a existência humana, componente fundamental para o funcionamento perfeito do organismo. Por esta razão, ao longo da história, na opinião de um psicanalista, os homens foram perseguidos por uma verdadeira *obsessão* por esta *substância comum* (Jones, 1923). Além de necessário à vida saudável, o sal tem milhares de utilidades técnicas ou cotidianas como, por exemplo, na preservação de alimentos, na limpeza ou na fabricação de medicamentos. A versatilidade desta

---

<sup>1</sup> A população Karitiana atual é de cerca de 330 pessoas, nas duas aldeias e nas cidades de Porto Velho e Cacoal (Storto & Vander Velden 2005; ver também Vander Velden 2004). A pesquisa de campo foi realizada na aldeia Central (Kyowã) em dois períodos, em 2003 e 2006, totalizando oito meses.

substância fez-se acompanhar, mundo afora, por uma rica e complexa simbologia (Kurlansky, 2004, p. 22-30; Cascudo, 1954, p. 795-796).

Ao contrário do que se imagina, o sal – ou sais – não é (são) estranho(s) às terras baixas da América do Sul (cf. Sick, 1949; Catharino, 1995, p. 378-381). No que concerne ao sal comum, cloreto de sódio, no entanto, ele parece ter sido restrito às populações litorâneas (que o obtinham da evaporação da água do mar, como era o caso dos Tupi na costa do Rio de Janeiro: Thevet, 1944[1556]) e às regiões circunvizinhas às terras baixas, ao longo das zonas de influência do Império Inca. Imensas jazidas de sal mineral eram exploradas no piemonte andino, e pães de sal eram elemento fundamental na constituição de extensas redes de aliança e intercâmbio que sustentavam as confederações de negociantes-guerreiros entre os grupos Arawak subandinos (Renard-Casevitz, 1993; Santos Granero, 1993). Os grupos vizinhos, de língua Pano e Cahuapana, também obtinham sal de depósitos minerais na região da Montaña peruana, e um intenso comércio era mantido entre as populações no vale do rio Huallaga (Steward & Métraux, 1963, p. 570; 609). Estas redes comerciais atingiam, de acordo com as fontes históricas, as planícies de Mojos (Métraux, 1963, p. 413), o Gran Chaco (Métraux, 1963b, p. 263) e os Chiriguano (Tupi-Guarani), que também extraíam sal de rochas ou por evaporação de águas salobras em seu território (Métraux, 1963, p. 472). A exploração e o intercâmbio de sal existiam também no litoral norte da América do Sul, espalhando-se pelos lhanos venezuelanos e pelas franjas do nordeste dos Andes, na Colômbia (Hernández de Alba, 1963; Kirchhoff, 1963; Métraux & Kirchhoff, 1963).

Nas demais regiões das terras baixas (incluindo a maior parte do que é, hoje, o território brasileiro) a “cozinha indígena, parece, não adotava o sal como um de seus temperos” (Melatti, 1987, p. 156). No entanto, se o sal de cozinha comum (mineral ou marinho) estava ausente nesta grande área, havia substitutos diversos, produzidos a partir das cinzas de numerosas plantas, por variados processos técnicos: apenas entre os Witoto, na Amazônia colombiana, Juan Álvaro Echeverri (2000, p. 35) menciona a fabricação de sessenta tipos de sal, produzidos a partir de diferentes espécies vegetais. Não obstante, é preciso lembrar que estes sais são quimicamente diferentes: trata-se, em geral,

de cloretos de potássio ou cálcio, ou de carbonato de cálcio. Além disso, suas propriedades visuais e gustativas são distintas: a maioria apresenta coloração escura ou acinzentada, bem como sabores algo desagradáveis (pelo menos ao paladar europeu), adstringentes, amargos ou apenas muito levemente salgados; alguns deles – como o cloreto de potássio – são mesmo tóxicos, se ingeridos em grandes porções (McLatti, 1987, p. 157). Mesmo assim, estes sais vegetais eram bastante importantes, não apenas como condimento mas, sobretudo, em consumos rituais (Echeverri, 2000), míticos (Lévi-Strauss, 2005[1966]; 2006[1968]; Renard-Casevitz, 1992) e em redes de intercâmbio, tal como no Alto Xingu, com a fabricação do sal de aguapé (*jaky*), substância de obtenção trabalhosa e, por isso, *de valor comercial* [sic] *bastante grande* (Sick, 1949, p. 386).

Não obstante, o sal comum, quando introduzido, torna-se, rapidamente, um bem avidamente procurado e consumido<sup>2</sup>. Não que se esteja sugerindo uma explicação biológica para a adoção do sal (o “imperativo fisiológico”, de Câmara Cascudo), nem mesmo uma que, ainda na esteira do folclorista potiguar, explicasse a predileção pós-contato pelo cloreto de sódio como uma busca pelo *verdadeiro sal* que, uma vez provado e perdido – devido a migrações, guerras, esquecimentos –, fora sendo “imitado” por “sucedâneos subalternos” (os outros sais vegetais) pelas populações indígenas (Cascudo, 2004, p. 125): afinal, estas populações passaram sem ele até a chegada dos europeus<sup>3</sup>. Mas ao conhecerem o pó branco, que é a própria quintessência do sabor *salgado*, muitos grupos indígenas nas terras baixas parecem tomados pela ‘obsessão’ de que nos fala Ernest Jones (1923): juntamente com “outros elementos que invadem as aldeias indígenas logo após os primeiros contatos” (Ribeiro, 1996, p. 369) – tais como implementos de metal, roupas, cães, bebidas alcoólicas, óleo de cozinha, o *açúcar* – o sal converte-se em um dos itens mais

---

<sup>2</sup> O que merece maior atenção, pois a velocidade com que algumas destas substâncias são adotadas pelos índios contradiz, em certa medida, as sugestões de boa parte dos estudos sobre inovações alimentares, que sugerem tanto um forte “conservantismo culinário” (Rozin, 1995, p. 104) como um processo lento e gradual de aquisição de novos paladares (Flandrin 1989).

<sup>3</sup> Sick (1949) refere-se a estes sais vegetais como *substitutos do sal* (NaCl); deste modo, torna-se desnecessária uma reflexão sobre o fenômeno da rápida difusão do sal, uma vez que seria auto-explicativo: ele é adotado pelos índios tão-somente porque vinha sendo *substituído* por outros sais.

importantes do escambo entre índios e brancos. Rondon (*apud* Bastos, 1987, p. 28) nos informa que os Paresí vinham da distante Serra do Norte até Cuiabá para trocar borracha por ferramentas e sal. Já Marta Amoroso (2003) descreve a necessidade das freqüentes remessas de carregamentos de sal para os aldeamentos Kaingang e Guarani no interior do Paraná, fundamentais para manter as aldeias gravitando em torno dos estabelecimentos religiosos. Os Kayapó-Xikrin, como muitos outros povos indígenas, consideram o sal um dos itens necessários ao bem-estar das comunidades e, mesmo que muitos dos índios mais idosos ainda não tenham desenvolvido o gosto por comidas salgadas (um grupo em transição, como os Tupari de 1948, cf. *supra*), os mais jovens não ficam sem ele, e acumulam grandes quantidades do produto utilizado, como outras mercadorias exógenas, em transações e nos jogos políticos no interior das aldeias (Fisher 2000, p. 123).

Se os poucos exemplos acima ilustram a gana pelo sal introduzido, as imensas redes de comércio de sal comum nativo, marinho ou mineral, que cortavam o norte da América do Sul e as amplas regiões limítrofes aos Andes já apontavam para o gosto e a busca pelo sal nas terras baixas: Julian Steward (1963, p. 742) fala em “árduas jornadas” empreendidas pelos grupos de língua Tukano ocidental até o rio Huallaga, em busca de sal. Espelho de um circuito muito maior, antiqüíssimo e mundial, de exploração e circulação deste produto fundamental à vida humana (cf. Kurlansky, 2004). Circuito que só se fez ampliar, conectando as aldeias ávidas pelo sal no interior das terras baixas com as redes globais de intercâmbio de mercadorias que vinculam, inexoravelmente, os índios ao imenso mundo do comércio, do dinheiro, dos brancos.

## DA NOVIDADE À NECESSIDADE

Não se sabe, com exatidão, as datas dos primeiros contatos dos Karitiana com os brancos: é possível que os grupos de língua Tupi-Arikém nos vales dos rios Candeias, Jamari e Jaci-Paraná tenham sido atingidos por frentes de exploração da borracha e do caucho no final do século XVIII e início do XIX (Meireles, 1984); em 1909 a Comissão Rondon fez, ao que parece, a primeira referência aos Karitiana na literatura, localizando-os no médio curso do rio

Jaci-Paraná (Pinheiro, 1910); esta referência, no entanto, deveu-se a um ataque, imputado aos Karitiana, contra um dos grupos de exploradores da Comissão. O contato intensivo, no entanto, só teve início a partir da década de 1950 – com a intervenção de funcionários do SPI e de missionários salesianos – e culminou com o assentamento dos Karitiana no sítio da principal aldeia atual (no interior da Terra Indígena) no princípio dos anos 70<sup>4</sup>.

A memória dos Karitiana, no entanto, é bastante clara e consistente no que diz respeito ao desenrolar do primeiro contato que tiveram com os brancos. A julgar pelos dados coletados por mim e por Lílian Moser (1993), a maior parte dos Karitiana vivos hoje deve ter visto um homem branco – seringueiros e marreteiros (comerciantes) – pela primeira vez por volta da década de 1940, ainda que seja provável que alguns indivíduos ou segmentos do grupo já experimentassem o contato com regionais desde o final do século XIX (Moser, 1993, p. 69). O que nos interessa aqui, no entanto, é a concordância dos índios mais idosos quanto ao desenrolar dos primeiros encontros – que dariam, então, início ao convívio sistemático e ininterrupto com a sociedade envolvente, com seus hábitos alimentares, e com o sal (*kida siipo*, coisa salgada na língua Karitiana).

Desconheço a existência da confecção e uso de sais vegetais ou argilas salitrosas entre os Karitiana. Com relação ao sal mineral comum, seu aparecimento e posterior adoção parecem ter se dado em momentos distintos na história do contato, como se diferentes grupos ou indivíduos tivessem travado conhecimento do gosto salgado em ocasiões diversas: parece-me, pois, que os relatos que detalham os “primeiros contatos” – com um homem chamado Lopes (provavelmente um seringueiro) que teria chegado até a aldeia Karitiana (na época situada a nordeste da atual aldeia) em uma canoa, e travado as primeiras relações amistosas com os índios – coletados por Lílian Moser (1993, p. 96-161) e por mim mesmo não retratam propriamente a *descoberta* do sal, ainda que a substância seja onipresente nos depoimentos. De Lopes, os Karitiana receberam uma variedade de bens, alguns que não conheciam (farinha,

---

<sup>4</sup> Para uma revisão da história do contato dos Karitiana ver Meireles, 1984; Hugo, 1991; Moser, 1993; Vander Velden, 2004.

carne salgada, manteiga) e outros com os quais já estavam familiarizados, e que *pediram* aos brancos invasores de seu território, como foi, sobremaneira, o caso do sal:

“Foi naquele dia, o Moraes, pai do Amoiré, viu o primeiro seringueiro no rio Candeias. Lá, então, Moraes estava morando lá. Era ‘tempo antigamente’, muito tempo. Então, Moraes pensou: ‘rapaz, vamos ver os brancos que estão trabalhando lá, os seringueiros!’ Ele falou: ‘então, vamos, vamos pegar sal!’ Sal não tinha, não tinha nada de sal. Foram indo lá; chegaram lá [no acampamento de seringueiros no rio Candeias] (...). Então Moraes chegou (...). Ele não sabe bem o português. Ele falava um bocadinho. Ele falava: ‘rapaz, nós queremos sal, compadre, sal!’ ‘Sal, vocês querem? Então peguem aí. Um pacotão de sal. Está aí o sal, leve, leve para o pessoal de vocês!’ Diz que [Moraes] pegou, carregou nas costas mesmo. Levaram 30 km, até chegar na aldeia” (Antônio Paulo Karitiana, em Moser 1993, p. 96)<sup>5</sup>.

Aparentemente, portanto, estes seringueiros não foram os primeiros brancos a serem vistos pelos Karitiana, pois os índios foram até eles *em busca de sal*. Os relatos de tempos mais antigos, que sobrevivem de modo muito fragmentado, mencionam ataques às fazendas nas vizinhanças do território para roubar artefatos e alimentos, mencionando-se especialmente o sal; da mesma forma, há uma oposição, recorrente nas narrativas coletadas por Moser (1993, p. 106; 127), entre *índios brabos*, que não conheciam o sal, e os índios já contatados, que o apreciavam: seria por isso que os índios já estariam “acostumados” ao sal quando Lopes apareceu na região. Não obstante, a conversão do sal de novidade em necessidade não parece ter ocorrido sem

---

<sup>5</sup> Tomci a liberdade de alterar ligeiramente o texto original registrado por Lillian Moser, de modo a facilitar a leitura. A expressão *tempo antigamente* tem largo uso no português falado pelos Karitiana, sendo um marcador da temporalidade do discurso mítico-histórico, utilizado para introduzir eventos que aconteceram em um tempo que a memória recusa a reconstruir com absoluta fidelidade.

alguns solavancos, como, de resto, aconteceu com vários outros gêneros alimentícios introduzidos com o contato: os sacos de farinha, por exemplo, eram abertos, e o produto derramado pelo chão, pois se dizia que comer farinha faria o ventre inchar.

Neste momento, faz-se necessário articular o gosto *salgado* a um conjunto de outros sabores que perfazem um sistema na cosmologia Karitiana, e são fundamentais para a compreensão da constituição da pessoa: o *amargo*, o *doce*, e um sabor que denominarei *oleoso*<sup>6</sup>, posto que o que está em jogo é a relação entre o consumo alimentar e a expressão, digamos, somática destes alimentos nos corpos, na *pele*. O homem Karitiana deve ter, idealmente, um corpo *amargo* (*tapo*); note-se que o sabor amargo, aqui, remete a um campo sensorial mais amplo do que concebemos, pois ele inclui o gosto da *pimenta*, que nós denominamos *ardido* ou *picante*<sup>7</sup>. Pois bem, se o que define um homem ideal é ser um caçador habilidoso, um bom caçador é, por excelência, *amargo* ou, como dizem os Karitiana, de outra forma, *venenoso*: o ritual de iniciação masculina do *Osiipo* (descrito brevemente em Vander Velden, 2004, a partir do relato recolhido por Storto, 1996), hoje não mais praticado, era – por meio do uso do *veneno* das vespas tornadas agressivas pelos rapazes (que atacavam as colônias de insetos) e aquele do sumo da planta chamada *Sojoty* (provavelmente uma *Araceae*, talvez *Dieffenbachia spp.*) esfregada em seus corpos já agredidos pelas ferroadas – destinado a constituir caçadores plenos, cujo *amargor* era transmitido as suas flechas: *amargas*, ou *envenenadas*, o que dá no mesmo, elas tornar-se-iam mortais para qualquer animal alvejado<sup>8</sup>. Ter um corpo amargo, ademais, não é um ideal apenas entre os homens: a maioria das plantas mais potentes utilizadas

<sup>6</sup> Não pretendo dizer que a classificação Karitiana dos sabores esgota-se nestes quatro, mesmo porque meu foco aqui não é a investigação detalhada do universo sensorial desta sociedade; o sistema, portanto, talvez deva permanecer aberto a novas investigações.

<sup>7</sup> Pimentas são tipicamente descritas como *venenosas* e, por esta razão, um perigo para os animais de presa: flechas podiam ser *envenenadas* esfregando-se pimenta nas suas pontas ou, simplesmente, se o caçador ingerisse pimentas em abundância; do mesmo modo, a pimenta é considerada um ótimo *veneno* para repelir morecos.

<sup>8</sup> No *Osiipo*, a articulação fundamental é entre *doce/oleoso/salgado* e *podre*, daí a proibição do consumo de alimentos com estas qualidades (ver *infra*); o ritual, em fazendo bons caçadores, os protege do estado de *panema* – o insucesso na caça –, porque os livra de serem *podres* ou de *mão podre*, odor que aborrece os animais e os afugenta (uma das palavras utilizadas pelos Karitiana

com fins terapêuticos pelos Karitiana (chamadas, genericamente, *gopatoma*, e glosadas em português como *remédios*) é considerada amarga, e ingeri-las ou esfregá-las na pele torna o sangue e a superfície corporal amargos e, portanto, não atrativos para as doenças, cujo modo de ação é “colar” no corpo dos indivíduos de modo a debilitá-los. Quanto mais amargo se fica, mais *mortal* se é para os animais caçados, mais *repelente* se é para as doenças<sup>9</sup>.

Se o paladar *amargo* de remédios e pimentas comunica-se aos corpos (e, destes, aos objetos, como as flechas), é evidente que o mesmo se passa com os outros sabores: manter um corpo amargo é, também, saber evitar os outros gostos que lhe são antitéticos. Um homem por demais “doce” – pois comer açúcar e frutas, dizem, *adoça o sangue* – era um caçador cujas flechas não tinham potencial agressivo, não feriam os animais de presa: o adocicado tirava o *veneno* das flechas; já um homem excessivamente “oleoso” – pois o óleo *limpa o corpo*, ao “grudar-se” nele – também se frustrava na caça, pois suas flechas escorregavam nos corpos dos animais, deixando-os escaparem ilesos. É esta a lógica que estava, e ainda está, por detrás das restrições impostas aos alimentos *doce*s (frutas como o mamão, a banana, a cana-de-açúcar e o abiu, e

---

para descrever o estado *panema* é *naam*, cuja tradução literal é, provavelmente, “podre”: cf. Landin 1983, p. 111, onde *nām* = *podre*); note-se, ainda, que são substâncias simbolicamente “apodrecidas” (fezes, urina e sangue menstrual) os veículos poderosos que conduzem ao *panema*, assim sendo, o amargor também repele o podre (Vander Velden, 2004, p. 145-146). Neste sentido, deveríamos pensar, sobretudo, em um par *gosto-cheiro* como operador básico na construção da pessoa entre os Karitiana. Além disso, talvez devêssemos incluir o *podre* ao lado do *doce*, o *oleoso* e *salgado*, todos em oposição ao *amargo*, o que é apenas uma hipótese, pois a recusa da podridão nunca me foi colocada em termos alimentares: não se fala sobre comer algo podre.

Devo salientar, ainda, que esta oposição de odores-sabores do *Osiipa* parece replicada nas chamadas festas do *gopatoma*, rituais profiláticos em que uma infusão de folhas (*remédios*) tidas por amargas é preparada e utilizada para um banho coletivo. Podre e amargo se opõem, também, na *morte*, pois certas folhas são depositadas nos túmulos para evitar a propagação dos miasmas mal-cheirosos, e perigosos, dos corpos em decomposição.

<sup>9</sup> Atento para o fato de que os Karitiana já não mais caçam com arcos e flechas, e as armas de fogo utilizadas hoje parecem não sofrer os efeitos dos sabores. Não obstante, o sistema continua funcionando no que tange à construção dos corpos das crianças (o que afeta, obviamente, os adultos aparentados) e aos procedimentos relacionados à doença: o cuidado com o “gosto” dos corpos ainda é uma preocupação constante.

o açúcar) e *oleosos* (gordura dos animais, certas larvas comestíveis, manteiga e o óleo de cozinha) no ritual do *Osiipo* e nas *festas*: eles comunicam aos corpos, e destes para os artefatos, características potencialmente prejudiciais. Caçadores tecnicamente ineficientes, corpos atraentes para as doenças. Ou, melhor dizendo, mas o que dá no mesmo, corpos *repelentes* – “doces” ou “oleosos” – aos remédios. Restrições às comidas adocicadas e oleosas também recaem sobre mulheres grávidas ou com filhos amamentando (até aproximadamente os dois anos de idade), e sobre indivíduos doentes, estágios da vida em que se efetua uma série de “aplicações” rituais de remédios do mato (*gopatoma*).

Os novos alimentos introduzidos com o contato encaixaram-se, portanto, em um sistema gustativo preexistente, mesmo que, agora, sejam tidos como *ícones* de seus respectivos campos sensíveis: o açúcar vai com as frutas doces<sup>10</sup>, o óleo de cozinha vai com a banha dos animais caçados e as larvas gordurosas de certos insetos. Estes alimentos foram abarcados pelo *sistema de domínios gustativos* que já operava entre os Karitiana, sem transformá-lo significativamente. O *sal*, no entanto, fez este sistema desdobrar-se, ao propor uma nova *experiência sensível*, a experiência do *salgado*. Todavia, este desdobramento só terá suas conseqüências percebidas depois de algum tempo, pois o *gosto salgado* parece ter sido integrado perfeitamente de acordo com a lógica anterior. Vejamos.

Antônio Paulo Karitiana, grande contador de histórias, contou-me que, antigamente, não se comia sal, pois se dizia que ele ressecava a pele<sup>11</sup>. Diz-se,

---

<sup>10</sup> E com a chicha de macaxeira (*kytop*), bebida considerada doce e, portanto, de consumo vetado tanto no *Osiipo* quanto nas *festas do gopatoma*. Em uma das festas observei o consumo de chicha de milho, que é considerada alimento ritual, ao passo que aquela produzida com a macaxeira é alimento cotidiano; alguns até mesmo afirmam que, antigamente, só havia chicha de milho, a outra sendo “*invenção*” recente. Note-se, todavia, que a chicha de milho “consumida” nesta *feira do gopatoma* é, antes, um *anti-alimento*, uma vez que é bebida apenas para ser *vomitada*. Não obstante, o único alimento que pode acompanhar a carne de caça consumida durante estas festas são as *pamonhas de milho*; da mesma forma, espigas de milho torrado e mingau de milho eram os primeiros alimentos ingeridos após as provas do *Osiipo*, assim como, hoje, abrem a série de alimentos que uma mulher pode comer após o parto.

<sup>11</sup> Os Karitiana dizem que, entre os vários itens que receberam dos seringueiros nos primeiros tempos do contato permanente, estava o *charque* (carne *salgada*), cujos fardos não foram comidos, mas integralmente descartados no mato.

também, que as crianças não podiam comer sal, pois podiam contrair forte disenteria. Ainda, e de modo análogo à operatória da oposição entre *doce* e *oleoso* e *amargo-picante*, no ritual do *Osiipo* não se comia sal, pois se entendia que o *pau caçador* (tradução Karitiana para o conjunto de plantas utilizadas no ritual para fazer dos jovens caçadores bem-sucedidos, entre elas o *sojoty* e o *osiip tepy*, “cipó do *Osiipo*”, que é descrito como *folha podre, casca de pau*) *ficava salgado*, e por isso *não prestava*. As narrativas atuais sobre o encontro com os brancos assinalam, portanto, uma recusa inicial do sal, comum em várias situações iniciais do contato. Valdomiro, por exemplo, diz sobre os primeiros contatos com os brancos: *não comeram sal nem açúcar: levaram para a maloca e jogaram tudo fora*. Não obstante, no transcorrer das relações entre índios e brancos, o sal acabou por converter-se em *necessidade*, motor, inclusive, da procura, por parte dos Karitiana, pelo encontro com os invasores de seu território, como vimos. Neste sentido, acabou por conformar-se ao sistema previamente descrito, ao tornar-se interdito nas ocasiões rituais em que se está em busca do *amargo*: assim como o ritual de iniciação masculino abolia o sal, as carnes dos animais abatidos, atualmente, para as *festas do gopatoma* (que também são chamadas *festas da caça*) são assadas e consumidas insossas.

Mas o que há de diferente com o *sal* em relação a outros alimentos introduzidos? Ou, dito de outro modo, que conseqüências acompanharam a adoção de uma dieta salgada entre os Karitiana? De acordo com os índios, o sal transforma o corpo de maneira *perversa* e, sobretudo, *contínua*: se o sistema de interdições alimentares que congrega sabores doces, amargos e “oleosos” (e também a podridão) opera especialmente em *momentos rituais*, o sal introduziu *mudanças permanentes* na alimentação, e nos corpos, do grupo. Seu consumo nas refeições cotidianas altera, indelevelmente, o corpo, a *carne* dos homens: diz-se que o sal – como também as doenças – *afina o sangue*, tornando-o menos espesso, mais parecido com a *água* e, por isso, extremamente perigoso para uma cosmologia que busca, o tempo todo – por meio dos alimentos, dos remédios e dos ritos que acompanham o desenvolvimento dos indivíduos – um sangue *grosso, forte, vermelho e limpo* (*ge pykõrõngo*, “sangue forte”), que é a expressão da saúde (Vander Velden, 2004, p. 139-141; 147-155). O *vermelho* do *sangue* opõe-se marcadamente ao *branco* da *água*, este último associado aos

espíritos dos mortos e aos invasores de pele clara; e esta é, afinal de contas, a cor do sal<sup>12</sup>. Sal, portanto, que parece ser um mal necessário: não se consegue mais comer sem sal, mas seu consumo no dia a dia abre a possibilidade de uma vida abreviada, posto que o sangue cada vez mais fino anuncia a proximidade da morte; os espíritos, vazios de materialidade – e de laços sociais, parentes –, não têm sangue.

Notemos que o sal trouxe alterações radicais na dieta Karitiana também por conta das modificações que a substância opera nas carnes dos animais caçados. A rigidez de um sistema bastante rico e complexo de interditos alimentares foi (e vem sendo) paulatinamente revista pela introdução de novos hábitos alimentares. Neste sentido, o sal de cozinha permitiu um amplo relaxamento das proibições no que tange ao consumo de animais: os Karitiana têm, quando perguntados, exata noção sobre que espécies não podem ser consumidas, e em quais circunstâncias. Não obstante, ao declararem uma proibição, quase sempre acrescentam, hoje, que *se bem temperadinhas*, muitas das carnes proibidas tornam-se *inofensivas, comestíveis*, e até mesmo *saborosas*. É assim que boa parte dos Karitiana já provou muitas das espécies interditas – notadamente onças, cobras, capivaras e mucas; provou e gostou! O *tempero* – cujo epítome é o sal<sup>13</sup>, notando-se que a pimenta, aqui, não é, em geral, e como para nós (e para muitas outras sociedades indígenas), um condimento – torna possível comer mesmo o que é (era) *desagradável e perigoso*, o que, em larga medida, se confunde: a maioria dos animais de consumo restrito ou proibido é dita ter carne com muito *pitiú*, “cheiro forte” ou “catinga” (*opira*), e por isso são evitados; o sal parece tornar possível a ingestão, mesmo a *degustação*, destas carnes de caça mal-cheirosas e potencialmente deletérias<sup>14</sup>.

As transformações nos corpos indígenas, trazidas com a alimentação pós-contato, são bastante profundas. Continuemos: os Karitiana insistem, ainda,

<sup>12</sup> Tanto no *Osijbo*, antigamente realizado, quanto nas festas atuais, e nos ritos cercando o nascimento e os primeiros dias da criança, o consumo de *água* era proibido, devendo-se beber apenas *chicha*.

<sup>13</sup> Os Karitiana referem-se ao sal como um *tempero*, de fato, o único regularmente utilizado.

<sup>14</sup> Se *pitiú/cheiro ruim* pode ser associado ao *podre*, a oposição original resta confirmada, com o sal que tempera a carne opondo-se ao cheiro ruim (=podre) da carne sem tratamento, crua ou destemperada.

que seus corpos são *distintos* dos corpos dos brancos em função de uma *alimentação diferenciada*:

“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!” (Francisco Delgado Karitiana, entrevista, Aldeia Central, 2003).

Notemos, de passagem, que a diferenciação sustenta-se em uma oposição cristalina: *legumes* (considerados “doces” pelos Karitiana) contra *pamonha* (de milho, típico alimento ritual, “neutro” e, neste sentido, diametralmente oposto aos sabores doce/oleoso/salgado), *carne tratada e vacinada* (ou seja, transformada pela adição de substâncias que lhe são estranhas) contra *carne de caça do mato* (forte e, idealmente, sem “tratamento”, que é também sem sal).

Mas o que se quer afirmar aqui soa, paradoxalmente, falso, pois a alimentação dos Karitiana é cada vez mais idêntica à alimentação dos brancos: uma parte significativa, e crescente, da dieta do grupo depende, hoje, de gêneros não produzidos na aldeia (sal, açúcar e óleo de cozinha, mas também café, arroz, feijão, biscoitos e doces, carne congelada, macarrão, e por aí vai). O que se suspeita acontecer, portanto, é que o corpo Karitiana está mais e mais semelhante ao corpo do branco (voltaremos a isso adiante). Todavia, parece haver *efeitos* distintos, talvez provocados justamente porque se trata, em princípio, de matérias corporais diversas: se a alimentação dos brancos serve aos brancos, ela condena os Karitiana a um processo contínuo de adoecimento e encolhimento, a um definir físico que acompanha o grupo desde que aceitaram a convivência permanente com os invasores. Não é à toa que os Karitiana afirmam que são, hoje em dia, apenas um pálido reflexo do que eram antes do contato: no passado, *fortes, altos, vigorosos*, seus corpos *retos, duros, ágeis, lisos e saudáveis* – exatamente como são, hoje, os corpos dos guerreiros Uru-Eu-Uau-Uau que de vez em quando se vê em Porto Velho, modelos do

índio verdadeiro, original, admirado; atualmente, baixos, pequenos, fracos, doentios, seus corpos violentados de diversas maneiras, *curvados, pesados, sujos*. Cada vez mais brancos, porque com sangue mais fino (mais “aquoso”, diríamos), porque mais doentes, porque comem como (e com) os brancos<sup>15</sup>. A história se narra assim: via uma “memória corporal” (cf. Gow, 1991, 1997), portanto, que é também uma *memória gustativa* (e *olfativa*: ver Vander Velden, 2006).

Apenas a título de comparação, notemos que o material Matis analisado por Philippe Erikson (2002) encontra notável paralelo com os dados Karitiana discutidos aqui. Entretanto, o sal introduzido pelos brancos aparentemente não alterou o sistema dos sabores Matis, pois foi imediatamente associado ao *doce* – vinculado ao universo feminino –, e o simbolismo Matis acabou por aproximar o *doce* ao *estrangeiro*, aos brancos, comedores de sal em excesso (Erikson, 2002, p. 181-182, 188). Já entre os Karitiana, o *salgado* fez desdobrar o sistema de sabores, colocando-se como um elemento novo ao lado do *doce/oleoso/podre* contra o *amargo(-ardido/ácido/picante)*; não me parece haver, ao menos hoje, uma dicotomia de gêneros muito marcada, no que diz respeito aos sabores (todos, homens e mulheres, devem ser amargos), ainda que as relações entre amargor, caça e masculinidade possam ser destacadas. Os brancos não se opõem, assim, aos Karitiana enquanto grupo: mais do que isso, o processo parece correr na direção da *identificação* entre uns e outros.

Certo é, como o próprio autor destaca (Erikson 2002, p. 193), que este cenário corresponde ao de um povo recém-contatado, cujas concepções cosmológicas e práticas sociais estavam sendo amplamente revistas após a chegada dos invasores, ao passo que, no caso dos Karitiana, estamos tratando

---

<sup>15</sup> A alimentação desregrada é apenas um dos fatores que, conjugados, contribuem para o lento e duradouro encolhimento dos corpos Karitiana, vários outros sendo elencados: a ignorância das palavras originais de Deus e a inobservância das *leis* (ou seja, dos modos “indígenas”, e por isso “corretos”, de viver), o uso indiscriminado dos remédios do branco, a violência dirigida contra o grupo, incluindo-se os casos de coleta irregular de sangue por médicos e pesquisadores (cf. Vander Velden, 2004; 2005) e a degradação ambiental de seu território, que produz(iu) um excesso de fumaça e abriu um caminho na mata que teria permitido a passagem fácil de odores doentios e mortíferos provenientes das cidades (cf. Vander Velden, 2006).

de uma sociedade com, no mínimo, 50 anos de convívio pluriétnico. Esta distância cronológica, contudo, permite-nos observar outros efeitos, de longo prazo, do aparecimento dos brancos e de seus “gostos”.

## PRESENTES ENVENENADOS<sup>16</sup>

A iniciativa Karitiana em procurar os seringueiros para demandar sal (e outros bens, já então cobiçados) foi, em primeiro lugar, uma experiência de *amansamento* dos intrusos brancos (cf. Moser, 1993, p. 142-150; ver também Albert & Ramos, 2002). Entretanto, a cessão de muitas mercadorias aos índios, da parte dos brancos, ilumina o outro lado da moeda: não é casual que, nos extensos relatos dos primeiros contatos, recolhidos por Lílian Moser (1993), a entrega das mercadorias faz seguir-se, via de regra, pela *solicitação de trabalho* ou, com outras palavras, pelo *aliciamento*. Os Karitiana buscam o sal, recebem-no em grande quantidade junto de variados outros bens e, ato contínuo, estão trabalhando para os seringueiros na extração de caucho, seringa, copaíba e outras drogas do sertão, madeira e peles de animais. História que se repete, monotonamente, na longa duração dos contatos entre índios e brancos nas Américas e mundo afora, o foco das sociedades nativas podia estar concentrado nas – mas, observe-se, nunca restrito às – lâminas de metal (Albert, 1992), espingardas (Fisher, 2000) ou panelas de alumínio e louça (van Velthem, 2002). Entre os Karitiana, parece-me, *amansar* solicitava *salgar*. O que não é estranho a outras situações etnográficas.

Consideremos algumas sugestões do “amansamento” por meio das comidas de branco, entre elas o sal. Cesar Gordon (2006, p. 212-224), discutindo a noção de *àkrê* (*bravo, agressivo, corajoso*) para os Xikrin-Mebêngôkre, deixa entrever que o balanço entre os estados de *àkrê* e *uabô* (seu contrário, ou seja, *manso*), efetuado, hoje, pelos homens deste povo no cenário político da sua região, está fortemente ligado às mudanças nos hábitos dos Xikrin, incluindo-se os costumes alimentares. Na ótica dos guerreiros Kayapó, é a

---

<sup>16</sup> A expressão é de Fernand Braudel (1979, p. 212-213) a respeito da introdução de bebidas alcoólicas destiladas pelos europeus nas Américas.

alimentação diferenciada, trazida após o contato, entre outras coisas, que contribui sensivelmente para que o grupo, hoje, seja menos *bravo* do que *manso*. Ora, se *àkrê versus uabô*, relacionalmente, também traduzem a confrontação entre a posição de *sujeito-predador versus* a posição de *objeto-presa* (modelo de relacionamento dos Xikrin com outras etnias, outrora inimigas, e com os brancos; Gordon, 2006, p. 216-217), os comentários dos índios transcritos por Gordon sugerem que comer como (e com) os brancos é ação que carrega o selo da desigualdade: a igualdade dos hábitos alimentares mascara a assimetria produzida com a aceitação de novos sabores, práticas, gostos e costumes introduzidos pela sociedade envolvente. Os Karitiana, da mesma forma, não são mais “bravos”, pois os “índios brabos’ não conheciam o sal” (Moser, 1993, p. 127); atualmente eles conhecem, e dependem dele; ingerem-no como os brancos, e devem adquiri-lo nas cidades, *pagar* por ele. O sal é um dos signos evidentes da dependência que os Karitiana, e outros povos, têm em relação aos brancos e seus bens. Como em um banquete formal, mesmo que todos comam e bebam do mesmo, e na mesma quantidade, a posição dos comensais à mesa nunca nos deixa esquecer que, quem está na ponta, paga a conta.

Marta Amoroso (2003, p. 45), escrevendo a respeito dos aldeamentos Kaingang e Guarani no interior do Paraná, século XIX, diz que os *agentes civilizadores* perceberam que era “o paladar a porta de entrada da civilização cristã” entre os índios; assim, desde cedo trabalharam para acostumar os gostos indígenas aos novos *sabores da civilização* – a cachaça, o açúcar, o sal, “gosto[s] doce, salgado e ardente da civilização” –, criando vínculos entre os grupos indígenas na região e os aldeamentos, laços mantidos pela oferta ininterrupta dos produtos: durante bastante tempo essas populações visitaram os estabelecimentos coloniais em busca desses hábitos recém-adquiridos, entre eles o sal, que será “o único item alimentar que permaneceu sendo doado aos índios pela missão capuchinha”.

É disto que a autora chama de “conquista do paladar” (Amoroso, 2003) que estamos falando: uma “mudança de hábitos” (Amoroso, 1998) dos indígenas, obtida por meio dos sabores; uma mudança, propriamente,

nos *gostos*, aproveitando-se da dupla acepção da palavra<sup>17</sup>. Os índios gravitam em torno dos aldeamentos buscando – como os Karitiana – o sal, assim como outras mercadorias. Observe-se que o termo *conquista*, aqui, tem um sentido muito preciso: alteram-se os paladares, os gostos e hábitos alimentares, mas tudo o mais, no vínculo *salgado* (e doce, metálico, e com sabor de tabaco, e “quente” como cachaça...) que liga os índios aos aparelhos civilizacionais por meio do *trabalho*, da *territorialização*, da *aproximação* com os brancos.

Este papel do sal, produtor de *transformações* de um só golpe *sócio-políticas e corporais*, como vimos discutindo até aqui, resta claro na análise inspirada que fez Juan Álvaro Echeverri (2000) do material Uitoto, Colômbia. Neste artigo, Echeverri está interessado nas metáforas “salinas”, por assim dizer, empregadas pelos Uitoto em uma poética da produção (de bens e relações sociais). Seu foco é, contudo, nos sais vegetais nativos fabricados por este grupo. Não obstante, a maior parte desses sais desapareceu após o contato e é, da mesma forma, impossível negar o impacto da penetração do cloreto de sódio – imaculadamente branco e abundante – no paladar dos Uitoto (Echeverri, 2000, p. 33-36). Os comentários sobre este novo sal importado traduzem o entendimento que têm os Uitoto das relações entre eles e os não-índios

O *sal dos brancos* é, do ponto de vista Uitoto, a potência criadora daqueles. Trazido até os índios, ele se torna expressão daquilo que, uma vez provado, não se consegue mais deixar, posto que delicioso, tal qual o *sexo*. Para muitos Uitoto o primeiro contato com o sal foi durante o batismo, e “como eles [os brancos] nos deram [sal mineral] uma vez, eles têm de continuar nos dando” (Enókakuiodo, ancião Uitoto, citado em Echeverri 2000, p. 35). Metonímia das “coisas dos brancos” (*white men stuff*), o sal carrega significados sexuais potentes vinculados à *troca de fluidos corporais* e à produção de *laços sociais*. Os Uitoto viram aquela “*vagina*” (o “sal”) e agora não conseguem mais ficar sem ela(e): “nós não sabemos onde isso vai parar”, diz Enókakuiodo, reconhecendo o inexorável *nexo de substância* entre seu povo e as cobiçadas mercadorias dos brancos, constituído, simbólica e literalmente, em torno do sal.

---

<sup>17</sup> Gosto: *s.m.*, 1. Um dos sentidos, localizado principalmente na língua, pelo qual se percebe e distingue o sabor das substâncias solúveis na água; 2. sabor; 3. paladar (...).11. *fig.*, caráter, maneira. (*Michaelis – Moderno dicionário da língua portuguesa*. São Paulo: Melhoramentos, 2007).

Não são os mecanismos do poder e da dominação que produzem *corpos doces* (Foucault, 2007)? O “gosto picante, salgado, doce e ardente da civilização” (Amoroso, 2003, p. 40) serve à produção destes corpos que também são salgados, azedos, podres. Corpos que são transformados pelos atos continuados, mas sempre perigosos, de provar e de partilhar a comida dos outros. A “ocidentalização dos corpos indígenas” (cf. Ramos, 1999) encontra-se, precisamente, na sua “docilidade”, cosmológica, porque social e fisiológica.

### SAL SAPIENTIAE

Recapitulemos a recusa inicial do sal e de outros sabores exóticos. O *nojo*, conforme discutido por Susana Viegas, é tanto “repulsa física” por certos alimentos como uma “repulsa ideacional”:

“O nojo manifesta-se pela imaginação do que estará por trás daquele alimento, mais do que por um desagrado de paladar. O alimento não é independente de quem o preparou e esta idéia é muito útil para compreender os sentido implicados na desconfiança de se comer algo preparado por outrem, como se repercute na dificuldade de muitos ameríndios em aceitar comida preparada por alguém com quem não tenham previamente laços sociais” (Viegas 2006, p. 185).

Temperos estranhos porque de uma gente estrangeira. Disso decorre que a criação e o estreitamento dos laços sociais são acompanhados pelo relaxamento da repulsa e pela aceitação, ao fim e ao cabo, de alimentos novos e exóticos. Mas o que fazer quando a alteridade persiste, ou quando o caráter das relações sociais estabelecidas configura nexos de *violência, expropriação e dependência*? Os alimentos oferecidos e introduzidos pelos brancos entre os Karitiana – e, creio, entre muitas outras sociedades ameríndias – e sua posterior inclusão nos gostos e hábitos indígenas contam um pouco deste processo de *amansamento* – *salgado* ou *adocicado* – do próprio campo de interações pluriétnicas.

Nesse sentido, e para moderar o tom um tanto quanto pessimista destas idéias, é possível sugerir que a adoção de alimentos exógenos por parte dos Karitiana significou, em certo grau, uma *estabilização* das relações entre estes e os brancos, calcada no fato de que laços sociais foram constituídos e usos comuns aos brancos foram incorporados no decorrer de décadas de *convivência*: depois da *tensão* dos primeiros encontros vêm os novos *costumes* – *familiares* aos brancos – e a diminuição do perigo associado ao contato com outros e, por fim, a firme certeza de que os brancos são, de fato, seres plenamente humanos e sociais. É, no entanto, a *natureza desta convivência* que está em jogo, e o quanto as alterações nos regimes dietéticos pode nos dizer acerca disso: dito de outra forma, o que é a “convivialidade” (*conviviality*) com os brancos (cf. Overing & Passes, 2000)?

Estamos, aqui, diante dos muitos processos que as etnografias amazônicas vêm descrevendo como “*tornar-se*” ou “*virar branco*” ou “*moderno*” (Vilaça, 2000; Gow, 2001; Rival, 2001; Kelly, 2005), sob um de seus *modi operandi*, aquele relacionado à adoção ávida dos novos alimentos e sabores introduzidos pelo contato. Com efeito, comer como os outros, e comer na companhia dos outros, nas terras baixas sul-americanas, são atitudes problemáticas, e até mesmo perigosas e potencialmente deletérias (cf. Gow, 1991; Vilaça, 2000; Fausto, 2002). A comida é central na constituição da identidade física entre os indivíduos, e aqueles que vivem juntos, comem juntos e as mesmas coisas, vão se tornando *consubstanciais* (Vilaça, 2000, p. 60). Em muitos casos, partilhar do alimento com seres estrangeiros significa tornar-se outro, passar para o mesmo lado da alteridade, espíritos, animais, criaturas monstruosas, inimigos. Nesse sentido, a “circulação do ponto de vista” (cf. Viveiros de Castro, 1996), opera através da ingestão, da degustação: provar o alimento do outro faz enxergar, sentir, agir como o outro, *em-corporar* suas *afecções*. Se jaguares bebem chicha porque vêm a bebida onde nós vemos sangue, beber sangue pode fazer converter-se, inelutavelmente, em jaguar, posto que *comer como* um jaguar.

Da mesma forma que pintar o corpo imitando a pelagem dos jaguares: os Karitiana jamais pintam pontos pretos nos seus corpos, motivo da chamada *pintura da onça* (*ombaky ejema*), e recusam-se mesmo a desenhar os padrões

desta pintura em folhas de papel; corpos humanos assim decorados são fortemente atrativos para as onças; dizem, ainda, que antigamente, portar a *pintura da onça* e beber, ou espalhar pela pele, sangue de onça (e comer a carne do animal) eram alguns dos artifícios utilizados por indivíduos que se transformavam, efetivamente, em jaguares. Isso conecta o que vimos discutindo até aqui com a questão das *roupas* entre as sociedades indígenas sul-americanas.

Se o ponto de vista está com a *roupa* que se “veste” (entendida como um conjunto de *afecções*, materializadas no uso da ornamentação corporal, pinturas, adereços, indumentárias cerimoniais. Cf. Viveiros de Castro, 1996), ele varia em função de trocas que se realizam sobre a pele: assim, índios vestidos com *roupas de branco* podem estar, conforme sugere Aparecida Vilaça (2000) na posição de brancos, de posse da *perspectiva dos brancos*. Mas o que dizer do que se ingere? Ou, mais precisamente, o que dizer da ingestão da comida do branco, esses outros que, entre as suas estratégias de conquista, oferecem uma multiplicidade colorida e atraente de novos sabores e sensações gustativas?

Se, nas terras baixas, *se é aquilo que se come* (cf. Farage, 1997), o que se é quando a dieta é praticamente redefinida em função dos alimentos exógenos introduzidos? Vimos, no caso dos Karitiana, que os novos alimentos vêm transformando radicalmente os corpos: em função desses novos gostos – e de outras turbulências provocadas pelo contato – os corpos Karitiana de hoje são muito diferentes do que eram no passado. Diversos trabalhos vêm apontando as modificações operadas nos corpos em diferentes sociedades indígenas a partir da introdução de novos alimentos – mas também de novos hábitos, costumes, instrumentos, saberes e rotinas (Vilaça, 2000; Rival, 2002; Kelly, 2005, p. 210-213; Gordon, 2006). Todos esses processos sugerem uma *troca dos corpos* da perspectiva das cosmologias indígenas, troca esta que detalha os percursos das histórias destas sociedades, tanto sobre o passado – a *memória corporal* – como, principalmente, sobre o futuro, tempo em que a convivência com os brancos, já inevitável no presente, deverá ser ainda mais intensa e obsedante.

Estes processos de “tornar-se branco” são, conforme sugerem os autores, estratégias conscientes de apropriação do universo poderoso e sedutor

dos invasores e suas coisas – “virar branco consiste em uma transformação de corpo/*habitus* e uma aquisição de conhecimentos que é intencionalmente produzida ou ‘trabalhada’” (Kelly, 2005, p. 218). Não obstante, suas conseqüências para as sociedades indígenas são, em larga medida, ignoradas pelos próprios índios, o que me leva a duvidar de que estas transformações sejam assim tão *fluidas* ou *contextuais*. Embora os mundos indígenas sejam “mundos em perpétua transformação” (Gow, 2001), é preciso não esquecer que, em vários sentidos, as metamorfoses corporais são irreversíveis: se foi assim nos tempos míticos, em que humanos e animais assumiram, em definitivo, suas formas corporais atuais, poderá ser assim no futuro, com os índios corporificando, completamente, os *habitus* dos brancos; é preciso reconhecer que, se camisas podem ser descartadas quando se está na aldeia (cf. Vilaça, 2000), os novos gostos alimentares – associados, com freqüência, a *débâcle* das economias nativas – trouxeram a total dependência dos alimentos industrializados. Este vai e vem entre ser índio e branco (Vilaça, 2000; Kelly, 2005), portanto, talvez esteja com os dias contados, pois já não há mais tantos “fundos de floresta” para onde fugir.

Em uma detalhada e exaustiva coletânea de estudos históricos sobre a alimentação através das eras, Jean-Luc Flandrin escreveu que “se os órgãos evoluem ao ritmo da natureza, as percepções, elas, evoluem ao ritmo das culturas” (Flandrin & Montanari, 1998; também Flandrin, 1993). Pelo menos para os Karitiana, todavia, tudo se passa como se os *órgãos também evoluíssem no ritmo das transformações culturais*: a mudança nos hábitos alimentares é uma mudança no próprio organismo, uma mudança que altera o estado e a natureza dos corpos. Concebidas como “transubstanciação” ou “metamorfose” (Vilaça, 2000, p. 66), estas alterações nos *habitus* indígenas (cf. Viveiros de Castro, 1996, p. 128) nos convidam a uma reflexão mais aprofundada sobre a fisiologia dos corpos na Amazônia associada a toda uma gama radical de transformações – também sociais, políticas, econômicas e ambientais – pelas quais passaram (e passam) aquelas sociedades após o contato e o convívio permanente com o universo dos brancos.

## GOSTOS CATIVOS: ALIMENTOS E OUTRAS DROGAS

Conforme sugeriu Stephen Hugh-Jones (1992, p. 61) o desejo intenso dos povos indígenas pelos bens trazidos pelos brancos deve ser avaliado muito mais como uma vontade exacerbada de fazer *contatos sociais* do que uma atração real pelas mercadorias e artefatos exóticos: a constância das requisições expressa a vontade de manutenção e o fortalecimento de laços duradouros após o contato. Não sei se concordo integralmente com esta sugestão – alguns relatos sugerem que grupos arredios procuraram o contato unicamente para ter acesso a certos bens desejados, como cães ou implementos de metal – mas a argumentação do autor traz implicações interessantes no que tange ao foco nas *relações* estabelecidas com a circulação de bens entre índios e brancos.

Com justeza, Hugh-Jones aponta que todo processo de circulação de bens precisa ser analisado em suas duas perspectivas: a de quem dá e a de quem recebe alguma coisa. Isso significa “temperar” os argumentos pessimistas daqueles que acreditam que a accitação e o gosto pronunciado dos índios pelas mercadorias industrializadas são, apenas, a expressão da dominação imposta pelas economias de mercado e seus produtos – maravilhosos, infalíveis e insubstituíveis – às populações tecnologicamente carentes, mas ávidas pela novidade e pela superioridade, e felizes por serem inseridas na espiral consumista que caracteriza o desejo nas sociedades capitalistas (Hugh-Jones, 1992, p. 51). Deste modo, contextos indígenas de apropriação e consumo convertem quaisquer coisas novas em *coisas indígenas*, sejam elas coisas belas ou sujas.

Não obstante, Hugh-Jones (1992, p. 65-66) nos leva a certos cantos obscuros das trocas, vinculados aos processos de trabalho forçado e escravidão por dívida, tão comuns na história da colonização. Embora reconheça a violência e a desigualdade inerentes a estes contextos, o autor acredita que a *natureza* do que se troca e uma comparação entre *valores* trocados nestas situações – estamos falando de *mercadorias* contra *trabalho*, relação comercial que mascara outra, de submissão, que Taussig (1993, p. 133) chamou de “fetichização da dívida” – não importam, porque há, sempre, dois sistemas de valores em jogo: o que para nós pode parecer exploração, para os índios, que apenas

desejam um determinado bem, tudo não passa de um intercâmbio justo e desejável.

Críticas à parte, creio que o balanço entre *bens trocados* e as *relações* entretecidas neste processo devem, de fato, ser o nosso foco; conforme argumentei nas páginas anteriores, a incorporação, que os grupos indígenas fazem, de alimentos e outros produtos exóticos fundamenta a constituição de um conjunto de vínculos entre estes e os brancos, calcados em um intercâmbio assimétrico e na criação da dependência desses bens, da parte dos índios: desigualdade que é percebida, com precisão, pelos sujeitos envolvidos, como indicam os exemplos que transcrevi acima e o próprio Hugh-Jones (1992, p. 67-68). A *personalização* das coisas – qualidade que os objetos têm de carregar consigo uma espécie de “marca” das relações que ligam os parceiros de intercâmbio (cf. Hugh-Jones, 1992, p. 52) – torna evidente o que queremos demonstrar: o *poder de sedução* das mercadorias, alimentos, práticas e saberes dos brancos espelha o poder dos próprios homens brancos, e sua maior capacidade de, no cenário interétnico, impor as regras do jogo: “they [os bens ocidentais] are not merely ‘goods’ but also White people’s goods” (*Idem, ibidem*). E isso da perspectiva das próprias sociedades indígenas.

É evidente, portanto, que os alimentos exóticos introduzidos carreguem a marca desta *exterioridade* e sejam signo dos laços de dependência – *domesticação* – dos índios diante da sociedade envolvente: motores de transformações corporais mais ou menos profundas, gostos adquiridos que não se pode mais abandonar porque tornam-se, com o passar do tempo, *parte constitutiva dos próprios corpos que ajudaram a transformar*, e que, agora modificados, têm vontades novas. O que era novidade converte-se em necessidade, porque corpos diferentes pedem alimentos diferentes e, por meio deles, relações diferentes. Toda uma *política* indígena tem de ser rearranjada.

Ainda há poucas pesquisas que focalizam a introdução e os impactos de novas práticas alimentares entre populações indígenas, em especial trabalhos que possam acompanhar estas alterações que se seguem logo após os contatos iniciais (cf. Erikson, 2002). As transformações simbólicas nos sistemas de sabores e o modo como elas se articulam à percepção da realidade e das relações sociais, tanto internas às aldeias quanto entre índios e não-índios

demandam, ainda, muito estudo, e aparentam ser uma via interessante para se acessar as variadas reflexões indígenas acerca do contato e do convívio com os brancos. Alguns trabalhos recentes começam a apontar os ricos significados, assim como as múltiplas conseqüências (nem sempre felizes) da introdução de bebidas alcoólicas (Fernandes, 2002) e do uso abusivo de sal e açúcar (Ferreira, 1998; 2000) em aldeias indígenas, e vêm trazendo resultados interessantes. Recordemos, sobre a importância dessas substâncias, a assertiva de Sidney Mintz (1991, p. 854), que conecta a brancura do sal e do açúcar: “salt and sucrose are powerful markers of human experience, as well as building-blocks of nature”.

Dito tudo isso, ressalto que afirmar que os Karitiana estão tornando-se brancos é, obviamente, um exagero. Mas que seus *corpos tenham se transformado* (e venham *se transformando*) é um fato reconhecido por eles mesmos. Tanto no que concerne ao conjunto de laços de *dependência* que vinculam, inextricavelmente, os hábitos atuais do grupo aos produtos e serviços disponíveis (isto é, *à venda*) nas cidades, quanto no que toca às *transmutações somáticas* produzidas pelo recurso cada vez maior a uma alimentação exógena (e outros hábitos) produzida e introduzida após o contato. Há de se questionar, ainda, o quanto desta percepção das alterações corporais não está relacionado ao problema da saúde em comunidades indígenas, em um contexto de aumento preocupante dos casos de doenças crônicas vinculados aos hábitos dietéticos, tais como obesidade, diabetes, anemia, hipertensão e doenças cardiovasculares (cf. Coimbra Jr., Santos & Escobar, 2003), assim como de recrudescimento de quadros de desnutrição e baixos índices de peso/estatura (Leite, 2007). Essas patologias, contudo, são percebidas pelos profissionais de saúde como *transitórias*, frutos de um *excesso* que precisa, e pode, necessariamente, ser erradicado. Os Karitiana, no entanto, sabem que seus corpos foram transformados irremediavelmente, porque retornar para o mato e voltar a comer carne insossa<sup>18</sup> é tão-somente uma receita fadada a desandar.

---

<sup>18</sup> Em 2003, em meio a uma disputa faccional, um grupo Karitiana liderado pelo pajé Cizino decidiu deixar a aldeia *Kyomã* e instalar-se às margens do rio Candeias (fora, portanto, da atual terra indígena demarcada), como estratégia de recuperação do território tradicional do grupo.

## EPÍLOGO CANIBAL: GORDURAS DOCES, CARNES AMARGAS

Que os outros tenham um gosto – “é muito doce [a carne humana], melhor ainda que a carne de porco selvagem” (dizem os Aché de Pierre Clastres, 1995, p. 229-230) – pode-se tratar, com o foco no paladar, de uma proposição canibal: o outro pode ser, mesmo, *gostoso* (Fausto, 2002, p. 26-32). Os Karitiana contam, hoje que, antigamente, eram canibais, e comiam a carne de seus contrários mortos em combate num ritual que incluía passar o sangue dos inimigos pelo corpo (inclusive de crianças) e dançar com suas cabeças decepadas. Toda vez que falam sobre isso, contudo, os Karitiana frisam que *jamais comeram carne do branco*: o mito que narra a origem do canibalismo fala de uma criatura (que é descrita como um *bomenzinho*, um *bonequinho [de Deus]*) que vivia entre os Karitiana, e que devia ser alimentada por eles, mas que apenas aceitava carne de outros índios inimigos (*opok pita*) e de capivara<sup>19</sup>. Esta criatura teria recusado a carne dos brancos, quando estes apareceram, alegando que era *por demais parecida com a carne dos Karitiana*<sup>20</sup>: comê-la, pois, seria como um *auto-canibalismo*, uma *alelofagia*, impossível, como sabemos, nas terras baixas sul-americanas (Vilaça, 1992; Fausto, 2002).

Estaremos diante de um novo paradoxo: a carne dos índios, que, como vimos acima, era diferente da dos brancos (embora, após o contato, estivessem tornando-se mais e mais semelhantes), agora, no mito, aparece já como idêntica a esta? Não creio.

Como em muitas cosmologias amazônicas, os brancos eram criaturas *previstas*: seu aparecimento foi incorporado com facilidade nos sistemas

---

Este movimento buscava estreitar vínculos com o passado: a nova aldeia é composta de uma única casa comunal construída *como antigamente*, e Cizino afirmava que lá voltariam ao *tempo antigamente*, viveriam da caça e dos roçados, não teriam cães, utilidades domésticas ou outros bens provenientes dos brancos, andariam nus. Sua “utopia”, contudo, não progrediu, a aldeia – antes de ser destruída por fazendeiros locais – estava cheia de roupas, espingardas e cães e a FUNAI tinha de levar, freqüentemente, veículos carregados de alimentos industrializados e outras mercadorias adquiridas na cidade. A *transformação* que já ocorreu, sabe-se, é *irreversível* (Kelly, 2005, p. 212).

<sup>19</sup> Os Karitiana consideram a carne da capivara idêntica à carne humana; por isso, capivaras não são comidas.

<sup>20</sup> Dizia-se que a carne dos brancos era *por demais amarga*, assim, igual ao “gosto” ideal dos corpos Karitiana.

simbólicos indígenas porque estes, baseado em princípios dicotômicos, mantinham um lugar reservado à figura destes outros (Lévi-Strauss, 1993). Também para os Karitiana os brancos são originais: o mito de origem dos brancos (transcrito, muito resumidamente, em Vander Velden, 2004, p. 160) sugere uma *identidade*, no passado, entre índios e brancos; algumas exegeses atuais deste mito, ainda, usam dizer que tudo o que os brancos têm hoje os Karitiana tinham antigamente, mas perderam por conta de ações desastradas e irresponsáveis. Nesse sentido, mesmo que o surgimento dos Karitiana e dos brancos sejam eventos diferentes – e, em certo sentido, opostos – na história mítica, tudo se passa como se os Karitiana, no pretérito, fossem brancos: eles tinham tecnologia, tinham saber e conhecimento, tinham até mesmo a religião cristã (crente). A clivagem entre uns e outros se operou em algum momento no transcórre da história.

Ora, disso depreende-se que estamos lidando, de fato, com “um sistema em transformação” (cf. Gow, 2001) ou, em outras palavras, um processo “realmente indígena” de transformação (Kelly, 2005, p. 227). Se a carne de índios e brancos era idêntica no sabor, é porque ambos estavam fisiologicamente mais próximos, no passado, do que podem supor nossas concepções históricas (e aquelas, digamos, “genético-raciais”) contemporâneas. Deste modo, comer um branco era metafisicamente, moralmente e culinariamente, impossível: não se podia devorar um branco, sob o risco de devorar a si mesmo. Comia-se, dizem, os outros índios, inimigos (*opok pita*), e não os brancos (*opok*): note-se que as categorias foram, inclusive, revistas, pois *opok* é o nome da *cor branca*, ao ser aplicado aos *homens brancos*, tal manobra parece ter alterado o alcance semântico da palavra. Vários grupos indígenas vizinhos e inimigos também surgiram, como os brancos, da água: em certo sentido, eles também são brancos. Mas o qualificador *pita*, na glosa Karitiana, não nos deixa dúvida: eles são os *outros índios*, os *outros de verdade*, os radicalmente outros. Estes podiam ser, digamos, verdadeiramente degustados.

Brancos, ademais, não podiam ser devorados, pois jamais ocuparam aquilo que muitos autores chamam de *posição de presa* (Fausto, 2002). Os outros inimigos tradicionais (*opok pita*) podiam ser colocados em posição de serem predados, mas os brancos não, posto que predadores por excelência: primeiro

porque apareceram logo trazendo violência e devastadoras epidemias<sup>21</sup>; segundo, porque seus alimentos e suas mercadorias, uma vez adotados pelos Karitiana – e tendo-se convertido em bens imprescindíveis para a existência cotidiana destes – constituíram o nexo do *amansamento*, logo explicitado pelo *trabalho* requerido aos índios por parte dos seringueiros que penetraram seu território: relação de *patrão-empregado*, que Oiara Bonilla (2005) demonstrou ser uma forma de descrever o jogo das posições *predador-presa*. Terceiro, porque os corpos dos brancos eram demasiadamente semelhantes aos corpos dos Karitiana, e não se pode predar a si mesmo. Estes dois últimos motivos articulam-se.

Esta crescente *assimilação* dos corpos Karitiana aos corpos dos brancos, ou, dito de outro modo, esta transformação do *habitus* Karitiana em direção ao modo de vida, aos gostos, hábitos, *afetos-afecções* e corpos brancos talvez seja um movimento consciente e deliberado pela *retomada de uma condição pretérita* – e, nesse sentido, a noção da existência de um *estado contínuo* de transformações em branco, no qual haveria um *limite* inatingível (ou seja, jamais se “vira branco” completamente; cf. Kelly, 2005, p. 211) necessita, antes, ser aferida na perspectiva dos próprios índios. Dependem dos artefatos dos brancos, vestir-se com suas roupas, comer seus alimentos e na sua companhia, tudo isso não será uma estratégia para retomar a condição – como dizem os mitos – outrora perdida de brancos? Não estarão os Karitiana apenas se adequando ao ritmo lógico de uma história que também é deles, cumprindo agora, a passos largos, o trajeto que deveriam ter tomado muito tempo atrás, quando optaram por ser índios: um *fenômeno histórico* em curso, no qual o tornar-se outro se realiza no *processo de civilização* (Lepri, 2005, p. 467)? O outro, inimigo, afinal de contas, não é a *identidade no exterior da sociedade*, aquele com quem é necessário *identificar-se* para transcender a precária condição de existência neste *interior* instável entre

---

<sup>21</sup> De acordo com o mito de origem dos brancos – que é apenas um trecho da extensa narrativa da origem dos Karitiana e de outros seres –, estes surgiram da água (são *peixes*, diz-se), e estão vinculados a *Ora*, uma criatura aquática que é irmão do criador do universo e dos Karitiana, *Botj*. Se os brancos são *filhos de Ora*, como os Karitiana são *filhos de Deus*, uns e outros são primos paralelos e, portanto, germanos. Registre-se, ainda, que *Ora* é descrito como um ser perigoso, traçoeiro e canibal: os brancos emergem da água grande em que viviam porque *Ora* recebe de seu sobrinho-neto (BSS) *Bjyty* um presente de carne humana, carne de *opok pita*.

o espaço e o tempo que separam homens e deuses? Neste caso, estaríamos, com efeito, diante de uma cosmologia Tupi, ainda que não Tupi-Guarani (cf. Viveiros de Castro, 1986; 2002).

Não que tais processos de *virar branco* sejam isentos de problemas: isso César Gordon (2006, p. 411-413) indicou em seu estudo sobre as mercadorias entre os Xikrin, e compartilho da insatisfação dele quanto aos estudos que buscam apenas a criatividade e a invenção nos teatros do contato interétnico. Virar branco é um processo problemático, difícil e muitas vezes mesmo doloroso. Articular o protagonismo dos povos indígenas neste processo e seu ponto de vista do mesmo – feito, freqüentemente, do desejo expresso de viver como brancos e de ter acesso aos seus bens ou, no caso Karitiana, de um reconhecimento de que alguma coisa pode ser recuperada com isso – com os perigos, as desigualdades e as desilusões inerentes às transformações *corporais e sociais* (ou *sócio-fisiológicas*) deve ser o caminho mais adequado para uma justa compreensão das múltiplas situações de contato entre índios e brancos nas terras baixas sul-americanas. Digo *justa* porque acredito ser fundamental que a *criatividade* e a *inventividade* indígenas não sejam avaliadas sem que se leve em conta os contextos de assimetria, de exclusão, de frustração e de exploração que caracterizam muito destes cenários pluriétnicos.

Que os processos de *tornar-se branco* não possam ser descritos como processos de *perda cultural* ou *aculturação*, isso vários trabalhos demonstraram (Vilaça, 2000; Kelly, 2005; Gordon, 2006), e fica claro na vitalidade do sistema de percepção de sabores dos Karitiana que descrevi anteriormente: na verdade, como visto, parece que quanto mais semelhantes aos brancos mais os Karitiana são eles mesmos; inclusive os *crentes* – parte da população convertida, e que mantêm três *igrejas* funcionando na aldeia – consideram-se “mais Karitiana” do que os outros, posto que se enxergam como “originais”, “tradicionais”, pois o que fazem é somente retomar os ensinamentos religiosos – comuns a brancos e índios – abandonados tempos atrás. No caso deste grupo Tupi-Arikém, contudo, seria possível falarmos de uma *re-enculturação*, no sentido em que os Karitiana talvez estejam tão-somente re-experimentando aquilo que abandonaram no passado: algumas coisas são reencontradas, posto que simplesmente esquecidas em algum lugar do passado; outras, é claro, conhecidas pela primeira vez agora. Quando os Karitiana contam que foram pedir sal

aos invasores de seu território, como vimos, talvez não se tratasse tanto de ter havido contatos anteriores, que as fontes não registraram e a memória teria obliterado; é possível que estivessem indo buscar alguma coisa que era deles lá no passado, e que há muito não provavam, mas que tinha para eles um gosto todo especial: o gosto da recuperação, o gosto do *devir*, o gosto – que é, no fim das contas, de si mesmo – do outro.

**ABSTRACT:** This paper deals with the complex successes following the introduction of salt and other foodstuffs among the Karitiana in the state of Rondonia. Fast changes in indigenous peoples' food habits, that goes with contact, are very useful tools to approach the uprising of whites and the new ways of life in the company of them, as well as to understand the so called processes of becoming white. Starting from the double sense of the portuguese word "gosto" (flavor, taste, or habit, behavior), I suggest that contact can be described as the production of links between indigenous peoples and national societies by body metamorphosis promoted by changes in diet patterns, and the bigger settings that articulates *taming* of indians and the emergence of *necessity* and *dependency* on new provisions. I argue that the great transformations we can witness among the Karitiana, when conviviality with white men and acceptance of their food are settled, follows pre-existing mythical and cosmological patterns. This process is not acculturation, and points towards the connections of *desires*, *social practices* and *historical trajectories* that shape histories of contact and inter-ethnic coexistence.

**KEYWORDS:** Amazonian Indians, Karitiana, contact, food

## BIBLIOGRAFIA

- ALBERT, B. A fumaça do metal: história e representação do contato entre os Yanomami. *Anuário Antropológico*, 89, p. 151-189, 1992.
- ALBERT, B. & RAMOS, A. (orgs.). *Pacificando o branco: cosmologias do contato no Norte-Amazônico*. São Paulo: Imprensa Oficial/IRD/Editora da Unesp, 2002.
- AMOROSO, M. "Mudança de Hábito: catequese e educação para índios nos aldeamentos capuchinhos". *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 13 (37), p. 101-114, 1998.
- \_\_\_\_\_. Conquista do paladar: os Kaingang e os Guarani para além das cidadelas cristãs. *Anuário Antropológico*, 2000-2001, p. 35-72, 2003.

- BASTOS, A. Pantofagia ou as estranhas práticas alimentares na selva. São Paulo: Cia. Editora Nacional/Brasília: INL, 1987.
- BONILLA, O. O bom patrão e o inimigo voraz: predação e comércio na cosmologia Paumari. *Mana*, v. 11 (1), p. 41-66, 2005.
- BRAUDEL, F. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII* (tomo 1: as estruturas do cotidiano). Lisboa: Teorema, 1979.
- CAMINHA, P. V. Carta a El-Rei D.Manuel I. In: PEREIRA, P.R. (org), *Os três únicos testemunhos do descobrimento do Brasil*, Rio de Janeiro, Lacerda Editores, 1999 [1500], p. 31-66.
- CASCUDO, L. da C. *Dicionário do folclore brasileiro*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1954.
- \_\_\_\_\_. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- CASPAR, F. A aculturação da tribo Tuparí. *Revista de Antropologia*, v. 5 (2), p. 145-171, 1957.
- CATHARINO, J. M. Trabalho índio em terras da Vera ou Santa Cruz e do Brasil: tentativa de resgate ergonológico. Rio de Janeiro: Salamandra, 1995.
- CLASTRES, P. *Crônica dos índios Guayaki*. Rio de Janeiro: Editora 34, 1995.
- COIMBRA Jr., C. E.; SANTOS, R. V. & ESCOBAR, A. L. (orgs). *Epidemiologia e saúde dos povos indígenas no Brasil*. Rio de Janeiro: Ed. da Fiocruz/ABRASCO, 2003.
- ECHEVERRI, J. A. The first love of a young man: salt and sexual education among the Uitoto Indians of lowland Colombia. In: OVERING, J. & PASSES, A. (eds.), *The anthropology of love and anger: the aesthetics of conviviality in Native Amazonia*. London/New York: Routledge, 2000, p. 33-45.
- ERIKSON, P. Reflexos de si, ecos de outrem: efeitos do contato sobre a auto-representação Matis. In ALBERT, B. & RAMOS, A.R. (orgs), *Pacificando o branco: cosmologias do contato no Norte-Amazônico*. São Paulo: Imprensa Oficial/IRD/Editora da Unesp, 2002, pp. 179-204.
- Temáticas*, Campinas, 16(31/32): 13-49, jan./jun. 2008

- FARAGE, N. As flores da fala: práticas retóricas entre os Wapishana. São Paulo, 1997 (Doutorado em Letras), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.
- FAUSTO, C. Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia. *Mana*, v. 8 (2), p. 7-44, 2002.
- FERNANDES, J. A. Cauinagens e bebedeiras: os índios e o álcool na história do Brasil. *Antropologias*, v. 13 (2), p. 39-59, 2002.
- FERREIRA, M. K. L. Corpo e história do povo Yurok. *Revista de Antropologia*, v. 41 (2), p. 17-39, 1998.
- \_\_\_\_\_. De puro-sangue, meia-raça e lixo-branco: os internatos para índios e o sistema penal nos Estados Unidos. In: DEBERT, G. & GOLDSTEIN, D. (orgs.), *Políticas do corpo e o curso da vida*. São Paulo: Editora Sumaré, 2000, p. 199-216.
- FISHER, W. *Rain forest exchanges: industry and community on an Amazonian frontier*. Washington: Smithsonian Institution Press, 2000.
- FLANDRIN, J.-L. Le lent cheminement de l'innovation alimentaire. *Autrement*, v. 108, p. 68-74, 1989.
- \_\_\_\_\_. Le goût a son histoire. *Autrement*, v. 138, p. 147-158, 1993.
- FLANDRIN, J.-L. & MONTANARI, M. (orgs.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FOUCAULT, M. *Vigiar e punir*. 33ª. edição. Petrópolis: Vozes, 2007.
- GORDON, C. *Economia selvagem. Ritual e mercadoria entre os índios Xikrin-Mebêngokré*. São Paulo: Instituto Socioambiental/Editora da Unesp; Rio de Janeiro: Nuti, 2006.
- GOW, P. *Of mixed blood: kinship and history in Peruvian Amazonia*. Oxford: Clarendon Press, 1991.
- \_\_\_\_\_. O parentesco como consciência humana: o caso dos Piro. *Mana*, v. 3 (2), p. 39-65, 1997.

- \_\_\_\_\_. *An Amazonian myth and its history*. Oxford: Oxford University Press, 2001.
- HERNÁNDEZ DE ALBA, G. Sub-Andean tribes of the Cauca valley. In: STEWARD, J. (ed.), *Handbook of South American Indians, vol. 4: The Circum-Caribbean Tribes*. New York: Cooper Square Publishers, 1963, p. 297-327.
- HUGH-JONES, S. Yesterday's luxuries, tomorrow's necessities: business and barter in northwest Amazonia. In: HUMPHREY, C. & HUGH-JONES, S. (eds), *Barter, exchange and value*. Cambridge: Cambridge University Press, 1992, p. 42-74.
- HUGO, V. *Desbravadores*. Porto Velho: Edição do autor/Beron (2 vols.), 1991.
- JONES, E. The symbolic significance of salt. In: *Essays in applied psycho-analysis*. London & Vienna: The International Psycho-Analytical Press, 1923.
- KELLY, J. A. Notas para uma teoria do 'virar branco'. *Mana*, v. 11 (1), p. 201-234, 2005.
- KIRCHHOFF, P. The tribes north of the Orinoco river. In: STEWARD, J. (ed.), *Handbook of South American Indians, vol. 4: The Circum-Caribbean Tribes*. New York: Cooper Square Publishers, 1963, p. 481-493.
- KURLANSKY, M. *Sal: uma história do mundo*. São Paulo: Editora SENAC, 2004.
- LANDIN, D. *Dicionário e léxico Karitiana/Português*. Brasília: SIL, 1983.
- LEITE, M.S. *Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica*. Rio de Janeiro: Editora da Fiocruz, 2007.
- LEPRI, I. Identidade e alteridade entre os Ese Ejja da Bolívia setentrional. *Mana*, v. 11 (2), p. 449-472, 2005.
- LÉVI-STRAUSS, C. *História de linces*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.
- \_\_\_\_\_. *Do mel às cinzas (Mitológicas II)*. São Paulo: Cosac & Naify, 2005 [1966].
- \_\_\_\_\_. *A origem dos modos à mesa (Mitológicas III)*. São Paulo: Cosac & Naify, 2006 [1968].

- MABILDE, P. F. A. *Apontamentos sobre os indígenas selvagens da nação Coroados dos matos da Província do Rio Grande do Sul*. São Paulo: IBRASA/Brasília: INL/Fundação Nacional Pró-Memória, 1983 [1836-1866].
- MEIRELES, D. M. *Populações indígenas e a ocupação histórica de Rondônia*. Cuiabá, 1984. (Monografia em História), Universidade Federal do Mato Grosso.
- MELATTI, J. C. *Índios do Brasil*. São Paulo: Hucitec/Brasília: Editora da UnB, 1987.
- MÉTRAUX, A. The Guarani; Tribes of Eastern Bolivia and the Madeira headwaters; Tribes of the eastern slopes of the Bolivian Andes; Tribes of the Jurua-Purus basins. In: STEWARD, J. (ed.), *Handbook of South American Indians, vol. 3: The Tropical Forest Tribes*. New York: Cooper Square Publishers, 1963a, p. 69-94; 381-463; 465-506; 657-686.
- \_\_\_\_\_. Ethnography of the Chaco. In: STEWARD, J. (ed.), *Handbook of South American Indians, vol. 1: The Marginal Tribes*. New York: Cooper Square Publishers, 1963b, p. 197-370.
- MÉTRAUX, A. & KIRCHHOFF, P. The northeastern extension of Andean culture. In: STEWARD, J. (ed.), *Handbook of South American Indians, vol. 4: The Circum-Caribbean Tribes*. New York: Cooper Square Publishers, 1963, p. 349-368.
- MINTZ, S. *Sweetness and power: the place of sugar in modern history*. New York: E. Sifton, 1985.
- \_\_\_\_\_. Sweet, salt, and the language of love. *Modern Linguistic Notes*, v. 106(4), p. 852-860, 1991.
- MOSER, L. *Os Karitiana e a colonização recente em Rondônia*. Porto Velho, 1993 (Monografia em História), Universidade Federal de Rondônia.
- OVERING, J. & PASSES, A. (eds.). *The anthropology of love and anger: the aesthetics of conviviality in Native Amazonia*. London/New York: Routledge, 2000.
- PINHEIRO, M. T. da C. *Explorações do Rio Jacu-Paraná*. Rio de Janeiro: Papelaria Macedo, 1910 (Comissão de Linhas Telegraficas Estrategicas de Matto Grosso ao Amazonas, publicação n.º. 5, anexo 2).

- RAMOS, A. R. Projetos indigenistas no Brasil independente. *Série Antropologia*, v. 267. Brasília: DAN-UnB, 1999.
- RENARD-CASEVITZ, F.-M. Sel: femme gemme, femme condiment”. *L’Homme*, v. LXXVIII-II, p. 133-149, 1992.
- \_\_\_\_\_. Guerriers du sel, sauniers de la paix. *L’Homme*, v.126-128, n°. XXXIII (2-4), p. 25-43, 1993.
- RIBEIRO, D. *Os índios e a civilização: a integração das populações indígenas no Brasil moderno*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.
- RIVAL, L. *Trekking through history: the Huaorani of Amazonian Ecuador*. New York: The Columbia University Press, 2002.
- RIVIÈRE, P. AAE na Amazônia. *Revista de Antropologia*, v. 38 (1), 1995.
- ROZIN, P. Des goûts et dégoûts. *Autrement*, v. 154, p. 96-105, 1995.
- SANTOS GRANERO, F. Templos e ferrarias: utopia e re-invenção cultural no Oriente peruano. In: VIVEIROS DE CASTRO, E. & CARNEIRO DA CUNHA, M. (orgs.), *Amazônia: Etnologia e História Indígena*. São Paulo: NHII-USP/Fapesp, 1993, p. 67-93.
- SCHULTZ, H. Informações etnográficas sobre os índios Suyá, 1960. *Revista do Museu Paulista*, n.s., v. XIII, p. 315-332, 1961/1962.
- SICK, H. Sobre a extração do sal de cinzas vegetais pelos índios do Brasil central. *Revista do Museu Paulista*, n.s., v. III, p. 381-390, 1949.
- STEWART, J. & MÉTRAUX, A. Tribes of the Peruvian and Ecuadorian Montana. In: STEWART, J. (ed.), *Handbook of South American Indians, vol. 3: The Tropical Forest Tribes*. New York: Cooper Square Publishers, 1963, p. 535-656.
- STORTO, L. *Livro de apoio ao aprendizado da ortografia Karitiana*. Porto Velho, manuscrito inédito (não publicado), 1996.
- STORTO, L. & VANDER VELDEN, F. Verbete ‘Karitiana’. In: *Enciclopédia virtual dos povos indígenas no Brasil*. São Paulo: Instituto Socioambiental (disponível em [www.socioambiental.org/pib](http://www.socioambiental.org/pib)), 2005.

- TAUSSIG, M. *Xamanismo, colonialismo e o homem selvagem: um estudo sobre o terror e a cura*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1993.
- THEVET, A. *Singularidades da França Antártica, a que outros chamam de América*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1944 [1556].
- VANDER VELDEN, F. 2004. *Por onde o sangue circula: os Karitiana e a intervenção biomédica*. Campinas, 2004 (Mestrado em Antropologia), Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas.
- \_\_\_\_\_. *Corpos que sofrem: uma interpretação Karitiana dos eventos de coleta de seu sangue. Documentos de Trabalho n. 12*. Porto Velho: Centro de Estudos da Saúde do Índio de Rondônia (CESIR-UNIR)/Escola Nacional de Saúde Pública, 2005.
- \_\_\_\_\_. *O cheiro doentio do contato: saúde e doença, história e degradação ambiental entre os Karitiana na Amazônia ocidental. Trabalho apresentado na XXV Reunião Brasileira de Antropologia*, Goiânia, 2006 (inédito).
- Van VELTHEM, L. 'Feitos por inimigos': os brancos e seus bens nas representações Wayana do contato. In: ALBERT, B. & RAMOS, A.R. (orgs.), *Pacificando o branco: cosmologias do contato no Norte-Amazônico*. São Paulo: Imprensa Oficial/IRD/Editora da Unesp, 2002, p. 61-83.
- VIEGAS, S. Nojo, prazer e persistência: beber fermentado entre os Tupinambá de Olivença (Bahia). *Revista de História*, v. 154, p. 151-188, 2006.
- VILAÇA, A. *Comendo como gente: formas do canibalismo Wari'*. Rio de Janeiro: Anpocs/Editora da UFRJ, 1992.
- \_\_\_\_\_. *O que significa tornar-se outro? Xamanismo e contato interétnico na Amazônia*. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 15 (44), p. 59-72, 2000.
- VIVEIROS DE CASTRO, E. *Araweté, os deuses canibais*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar/Anpocs, 1986.
- \_\_\_\_\_. *Apresentação*. In: VILAÇA, A. *Comendo como gente: formas do canibalismo Wari'*. Rio de Janeiro: Anpocs/Editora da UFRJ, 1992, p. XI-XXXVI.
- \_\_\_\_\_. *Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio*. *Mana*, v. 2 (2), p. 115-144, 1996.
- \_\_\_\_\_. *A inconstância da alma selvagem e outros ensaios de antropologia*. São Paulo: Cosac & Naify, 2002.