
SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR: UM OUTRO OLHAR ATRAVÉS DA CERÂMICA PRODUZIDA NAS REDUÇÕES JESUÍTICAS

Samanta Vannini EBLING¹, Silvia Santin BORDIN¹,

¹Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS),

samanta.ebling@bol.com.br; silvia-bordin@uergs.edu.br

Programa de Pós-graduação em agricultura familiar e desenvolvimento sustentável - UERGS

Resumo

Agricultura, arte e alimentação: assuntos comumente abordados separadamente, mas que podem se complementar. A arte retrata a história de um povo, e a Segurança e Soberania Alimentar - pela agricultura e alimentação - fazem parte dessa história, o que leva ao objetivo desta pesquisa ao analisar a importância da cerâmica produzida pelos índios guarani dos 30 povos das Missões, relacionando-a com a alimentação. Foi realizada pesquisa bibliográfica no período de setembro de 2017 a outubro de 2018, em livros, artigos e informações disponibilizadas na internet e em visita à Biblioteca das Missões da Universidade Regional Integrada, em Santo Ângelo. Conclui-se, portanto, que as três temáticas iniciais, especificando a cerâmica encontrada e a alimentação produzida no período missionário, estão inter-relacionadas - entre elas e entre outros aspectos - sendo partes importantes de um todo indivisível dentro do modo de vida Guarani.

INTRODUÇÃO

Observa-se possibilidade da expressão da temática alimentar e da agricultura através da arte. Assuntos tão diversos, podem se completar, levando ao questionamento/descobrimento de fatos históricos e culturais através da representação artística e seu estudo. O momento histórico escolhido foi período logo anterior à chegada dos jesuítas ao Brasil e os desdobramentos que esse evento causou na cultura dos índios Guarani, refletindo especificamente no seu modo de vida, arte e alimentação.

Intrínseco à questão da Arte Guarani está o fator terra/agricultura/alimentação, onde aspectos da Soberania e Segurança Alimentar se apresentam como importante fator no desenvolvimento das tribos Guarani pré-coloniais, e também durante o modelo reducional. Assim como a arte, em que o artista deve ter a liberdade de escolher o tema de sua obra, a melhor aplicação, qual técnica utilizar, a soberania dá o direito à nação de escolher dentre suas possibilidades, qual grão plantar, qual atividade desenvolver, qual técnica melhor se adapta ao terreno, entre várias escolhas para garantir alimentação saudável/de qualidade, em quantidade suficiente e com acessibilidade à população, visando à segurança alimentar.

É uma pesquisa de revisão bibliográfica, abordando quesitos sobre a alimentação e o sistema econômico adotado nas Reduções Jesuíticas, relacionando-os com a cerâmica indígena guarani, respondendo a alguns questionamentos sobre a vida reducional acerca de quem eram os agricultores, que relação tinham com a terra, os tipos de alimentos cultivados, como os armazenavam. A arte cerâmica era relevante no modo de vida Guarani? Podemos relacionar esse modo de vida com a dos agricultores atuais?

METODOLOGIA

A metodologia utilizada foi pesquisa em livros que apresentem a temática alimentar através da Arte, busca na Biblioteca da URI Santo Ângelo de livros e capítulos de livros sobre cerâmica guarani bem como seu sistema econômico e social, e pesquisa em artigos na internet sobre o tema. Justifica-se a relevância desse estudo ao mostrar através da ótica artística, a função da arte cerâmica guarani na alimentação, bem como toda a estrutura econômica e social que vem imbuída neste aspecto. O objetivo geral foi levantar e descrever a relação entre segurança e

soberania alimentar e a produção cerâmica desenvolvida pelos índios guarani nas reduções jesuíticas (séculos XVII e XVIII), e os objetivos específicos foram pesquisar o sistema agrícola adotado nas Reduções Jesuíticas e principais alimentos, levantar quais os tipos de cerâmica produzida, elencando quais as funções desses objetos na soberania e segurança alimentar dos Guaranis.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O guarani tem suas origens “nos grupos que partiram da Bacia Amazônica em direção ao Sul do continente há aproximadamente 2.500 anos” (RAMOS, 2006, p. 19), ocupando os territórios do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, Mato Grosso do Sul, incluindo localidades na Argentina, Paraguai e Bolívia. “As aldeias eram estabelecidas geralmente próximas aos rios [...]. Caçavam, pescavam e praticavam o roçado, cultivando milho, aipim, abóbora, amendoim, batata-doce, feijão, banana, fumo, algodão entre outras tantas” (RAMOS, 2006, p. 20), demonstrando que o indígena Guarani trabalhava a terra para tirar dela seu sustento. Sua economia de subsistência e sua arte, assim como sua percepção da vida e da morte, suas relações interpessoais e com a natureza estão intrinsecamente interligadas. Para o Guarani tudo é o todo. A religião está ligada com a alimentação, que está relacionada com a cerâmica, e esta por sua vez diz respeito à natureza, onde tudo é cíclico e se por um período há fartura, em outro momento há a escassez. Para o indígena está tudo dentro de uma ordem, não há grandes preocupações com o amanhã, existe a necessidade de se utilizar o dia de hoje da melhor forma possível: trabalhando a terra coletivamente, caçando, dançando, bebendo, agradecendo.

As primeiras reduções foram fundadas pelos Franciscanos e depois assumidas pelos religiosos da Companhia de Jesus, que tinham por objetivo pacificar os indígenas frente à chegada dos Europeus ao Novo Mundo, “abrigá-los” dos *encomenderos* espanhóis, garantindo assim a posse do território conquistado pela Espanha (SCHALLENBERGER, 2007). Essas sociedades, no quesito econômico - de base agro-pastoril - poderiam ser comparados a uma espécie de cooperativa familiar, onde os integrantes trabalhavam, cultivavam e utilizavam o seu produto para seu próprio consumo, e exportação dos possíveis excedentes. “O espaço da redução revelava a preocupação maior em torno da promoção da evangelização em bases autossustentáveis” (SCHALLENBERGER, 2006, p. 125), além de contar com diversas atividades: trabalho nos currais, olarias, silos, oficinas de escultores, tecelões, carpinteiros, ferreiros, curtidores, chapeleiros entre outros.

A terra era dividida em: *Abambaé* – roça particular de cada família/grupo familiar, e *Tupambaé* – roça comunitária/comum, ambas com horários/dias pré-estabelecidos para o trabalho. Como aponta Bruxel (1987), o trabalho coletivo sempre fez parte da cultura indígena, utilizando então o sistema de muxirão/mutirão: todas as famílias se dedicavam ao trabalho na roça particular de um membro, para depois “migrarem” para outra roça particular, e assim por diante. Trabalho coletivo também no roçado no *tupambaé*, onde sua produção era distribuída conforme as necessidades da redução e de cada família, sendo dividido entre todos, e para pagamentos de tributos à Coroa Espanhola (SCHALLENBERGER, 2006).

A base alimentar era o milho, e podia ser preparado de várias formas, além de fermentado para bebidas alcoólicas, comumente utilizada em rituais. Também plantavam moranga, batata, amendoim, feijão, arroz, abóbora, batata-doce. Havia hortas, pomares e plantas medicinais nas reduções. O cânhamo e o algodão eram produzidos para consumo (vestuário) e serviam como produto comercial, sendo exportados para Buenos Aires e Santa Fe, juntamente com a erva-mate, vinhas e couro, além da comercialização de algum excedente das lavouras (FELKER, 2009; BORTOLINI, 2003).

Já a Arte pode ser definida de várias formas, inclusive como a representação de um determinado período pelos olhos de uma pessoa. Conforme Duarte Junior (2001, p. 22) “é através da arte que o ser humano simboliza mais de perto o seu encontro primeiro, sensível, com o mundo”.

Diz-se que o artista é o historiador de antigamente. E de certa forma continua sendo. Através dela podemos conhecer e aprender sobre nações e culturas diferentes, e sua relação com a alimentação. Essa temática está presente em várias representações dos períodos históricos, retratando ora a fartura ora a falta de alimento, quem o produzia e a quem se destinava, ilustrando um rústico conceito de Segurança e Soberania Alimentar.

Um importante papel atribuído à Arte é sua função utilitária, e a arte indígena guarani é um típico exemplo. Especificamente sobre a utilização da cerâmica pode-se dividir em: **utilitárias** - de uso diário e comum; **especiais** - de uso particular para determinados produtos ou guarda de elementos e **exclusivos** - uso ceremonial/ritualístico somente para esse fim (embora possa ter uso inicial de armazenamento), com funções de “armazenar, processar, conter, servir e transportar líquidos e alimentos” (RAHMEIER, 2003, p.80), sendo sua confecção primordialmente feminina.

O trabalho em cerâmica dos Guarani pré-colonizados era feito manualmente, somente com a força e técnica do artista. Com a chegada dos missionários e de uma cultura diferente, inseriu-se a utilização do torno e outras técnicas alternativas, sendo produzida além da cerâmica de uso diário ou ritual (recipientes de barro, vasos, cestos, jarros), eram confeccionados telhas, tijolos, ladrilhos de uso próprio na redução (BRUXEL, 1987).

Sobre a Tipologia e funções da cerâmica guarani, La Salvia (1989, p. 29) diz que: a “forma e o fim a que se destina a vasilha irá determinar o tipo de acabamento e a respectiva ação a ser desenvolvida”. As técnicas de produção do barro/argila para a fabricação da cerâmica propriamente dita passam do *modelado*: modelar a forma desejada com as mãos; *acordelado* consiste no uso de roletes/cordéis sobrepostos de forma espiralada; *moldado*: aplicar a argila dentro de um molde pré-existente e *torneado*: utilização do torno e argila.

No livro “Cerâmica Guarani por Fernando La Salvia e José Proença Brochado” (1989), há incluso o dicionário etnohistórico da obra do Pe. Antonio Ruiz de Montoya escrito em 1876, bem como ilustrações dos modelos existentes nas reduções jesuíticas. De forma mais sucinta, Santinelli e Thaddeu (2005) resumiram em 6 (seis) as “imagens gráficas das diversas classes de vasilhas Guarani” descritas na obra acima citada com seus respectivos nomes, sendo elas: os yapepós tem função de cozinhar alimentos através da fervura, servem para guardar água e utilizadas como urnas funerárias. Já os ñaetás são caçarolas para cozinhar, utilizadas sobre o fogo e podem ser vistas como tampas de yapepós ou cambuchís. O verbete ñamôpyu quer dizer prato/tostador e serve para tostar ou assar beiju e farinhas, sendo pouco utilizado como prato para comer. Os cambuchís são vasos, cântaros ou jarros, com menções a servir, conter ou beber líquidos. Utilizados para fermentação e armazenamento de bebidas alcoólicas, com alguns exemplares pintados. Assim como os yapepós, os cambuchís fazem parte de sepultamentos, sendo encontrados mais bem preservados por terem sido enterrados. Ñaembés são pratos utilizados para comer, podendo ser pintados, usados individualmente ou em coletivo, e os cambuchí caguãba são utilizados como tigelas para beber, algumas especificamente para consumir bebidas alcoólicas, podendo ser decoradas com pinturas.

Observa-se a dupla função de alguns artefatos: armazenagem/transporte e uso em rituais, cerimônias e como urnas funerárias. A partir do uso inicial como exemplo de cozimento, passando para função ritualística, não há retorno ao uso inicial, encerrando aí a função utilitária (RAHMEIER, 2003). Com influência europeia e a introdução do torno, algumas alterações são vistas na forma da cerâmica, no período compreendido das missões jesuíticas, notando-se alguma alternância de estilos, mas sua utilização continua sendo a mesma.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Fazendo um apanhado geral da temática alimentar no decorrer da História e em suas representações artísticas, é fato que em qualquer período artístico encontra-se a busca, produção, preparação ou consumo de um item importantíssimo para a prosperidade de uma

nação. Assim como o bisonte em Niaux, França é a representação da comida a ser caçada no Paleolítico, as ânforas cerâmicas já sinalizavam transporte e estocagem no Neolítico chegando à Idade Moderna com Van Gogh e seus Comedores de Batata representando a classe camponesa e as dificuldades por eles enfrentadas, mostram quão próximas estão a arte e agricultura/alimento.

Portanto, o tema abordado não se esgota, visto que o estudo demonstra uma pequena parcela do alcance da Arte em um quesito específico – Soberania Alimentar – dentro de um universo de possíveis assuntos como: religião, sociedade, economia, relações pessoais, entre tantos outros temas. Os resultados demonstram a importante ligação entre a Arte e a Segurança e Soberania Alimentar, ao apresentar artefatos específicos para a realização, produção, armazenamento e consumo de alimentos e bebidas, sendo esses produzidos pela própria população das reduções e ao mostrar que essa arte reflete o modo de vida daquele povo, dando significado a todos os aspectos formando uma complexa teia social, cultural, econômica e religiosa, comprovando a possibilidade de se produzir de forma sustentável garantindo a Soberania e Segurança Alimentar de uma nação.

AGRADECIMENTOS: Prof. Dra. Nadir Lurdes Damiane da URI-Santo Ângelo; Prof. Dra. Silvia Santin Bordin e a UERGS unidade de Sananduva.

REFERÊNCIAS

BORTOLINI, M.D. *Entre o temporal e o eterno: corpo e sentidos nas missões jesuíticas do Paraguai – séculos XVII e XVIII.* 2003.139 f. Dissertação (Mestrado História Cultural) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003

BRUXEL, A. *Terceira parte:* disposição externa das reduções; *quarta parte:* organização interna dos povos. In: _____. Os trinta povos Guaranis, 1987.

DUARTE JUNIOR, J. F. *O sentido dos sentidos.* A educação (do) sensível. PR: Criar Edições, 2001.

FELKER, R. *As relações de trabalho nas reduções jesuíticas com os índios Guaranis, na província do Paraguai.* 2009.

LA SALVIA, F. I *A cerâmica guarani,* In: ____ Cerâmica Guarani por Fernando La Salvia e José Proença Brochado. 1989.

SANTINELLI, C. et al *A cerâmica guarani, a cerâmica missioneira, formas e glossário de cerâmica guarani e guarani-missioneira.* In: SANTINELLI, Cecília. A cerâmica guarani e guarani missioneira: Curso de restauração da cerâmica sul-americana. São Miguel das Missões: Cadernos IIIA, 2005. Serie Cooperação n. 29, p. 31-40.

RAHMEIER, C. S. *Cultura missioneira:* interpretações a partir da Cerâmica. Cruz Alta: UNICRUZ, 2003. p. 25-47, 66 a 83.

RAMOS, A. D. et al. *Diálogos interculturais:* identidades indígenas na escola não indígena. Campinas, SP: Curt Nimuendajú, 2006. Cap. 2, p. 19-25.

SCHALLENBERGER, E. *O desenvolvimento interno das reduções.* In: ____ O Guairá e o espaço missionário: índios e jesuítas no tempo das missões rio-platenses. Cascavel: Coluna do Saber, 2006. Item 7, p. 123-133.

_____. *Estudos missioneiros:* Temas e abordagens. In: São Francisco Xavier: nos anos do nascimento de São Francisco Xavier: da Europa para o mundo 1506-2006. Porto: Centro Universitário de História e espiritualidade, 2007. p. 27-55.