



Milho: o corpo, a comida e a voz
Corn: the body, the food and the voice

LINO, Ana Paula de Jesus; CELESTINO, Anreli
anapaulalino@yahoo.com; anrelicelestino@yahoo.com.br

Eixo Temático: Biodiversidade e Bens Comuns dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo: Esta comunicação busca refletir o consumo, ritual e culinário, do milho crioulo (*Zea mays*) pelos Mazatecos, população nativa mesoamericana que radica na região da Serra Madre Oriental ao norte do Estado mexicano de Oaxaca. Este cereal é explorado em sua 'vegetalidade discursiva' como elemento essencial à constituição da 'pessoa mazateca', e como um gerador de palavras de aspecto oracular (um gênero das chamadas 'palavras floridas'). Os Mazatecos têm sido bastante versados em registros antropológicos, botânicos, musicológicos e psiconáuticos, sobretudo pela figura de María Sabina (curandeira mazateca que manipulava cogumelos psicotrópicos do gênero *Psilocybe*, e cantava em seus rituais de cura), mas a relação dessa população com o cultivo e com a utilização do milho crioulo (pelas artes curativa ou culinária) dificilmente aparece como um tema principal; é por estas sendas que este trabalho caminha, inclusive pontuando recorrências com tradições de outras etnias pelo continente.

Palavras-chave: Milho crioulo, biodiversidade, cantos, Mazatecos, México.

Keywords: Native corn, biodiversity, chants, Mazatecs, Mexico.

Introdução

Milho, o “cereal milagroso”

Relacionando aportes etnolinguísticos, etnomusicológicos, gastronômicos, arqueológicos, e registros de trabalho de campo, esta comunicação se propõe tratar as relações do cultivo e da utilização ritual do milho crioulo (*Zea mays*) pelos indígenas Mazatecos – população mesoamericana que radica no Estado mexicano de Oaxaca –, seja por ingestão ou por uso oracular, com estados somáticos de saúde e enfermidade, vida e morte, colocando este cereal como eixo basal e relevante (principalmente em ditas situações liminarmente dicotômicas).

Referidos indígenas, falantes de uma língua tonal (composta de três tons), já foram muito versados por ritualizarem o uso de cogumelos psicotrópicos do gênero *Psilocybe* e por entoarem, durante tais práticas, uma performance retórica – a mesma que teria levado muitos autores a postularem-na como ‘eruditamente poética’, além de ligada e conseqüente à ingestão dos tais fungos (Munn, 1973; Wasson, 1974; Benítez, [1964] 2012; Estrada, 1977; Echeverría, 1979; McKenna, 1993; Boegue, 1990;; Incháustegui, 2000; Villas Boas, 1955; Neiburg, 1988; Demanget, 2000; Feinberg, 2003; Brissac, 2008; Trigueros-Miranda, 2010; Faudree, 2013; Barabas, 2015; Rodrí-



quez, 2015). O cogumelo, chamado *ndi naxó* (lit., “pequeno flor”), para a lógica simbólica mazateca, é muito mais do que apenas um fungo dotado de propriedades psicotrópicas que pode ser ingerido: ele é o próprio “corpo-carne” (Pitarch, 2013) do chamado “mundo da alma santa” (Rodríguez, 2015), lugar de todas as alteridades que possuem potências dúbias, de cura e enfermidade, e que atuam mediante lógicas de reciprocidade, gerindo e mantendo o “mundo em que vivemos” – lugar da cotidianidade.

Entre os Mazatecos, aqueles que guardam a sabedoria da arte da cura (curandeiros), das narrativas míticas, e que são aptos a aconselhar os demais, são chamados de *chjota chjiné*, lit. “gente que sabe”. Muitos *chjota chjiné* utilizam grãos de milho crioulo para realizar o que chamam, em espanhol, de “*juego de maíz*”: grãos de milho são selecionados e jogados sobre uma mesa, mediante as necessidades de um paciente ou consulente, e através deles, os curandeiros conseguem ter acesso a informações sobre saúde, passado, presente e futuro. A complexa utilização do milho crioulo por esta etnia, entretanto, foi bem pouco versada em toda a literatura mazatecológica, muito embora este cereal seja presente e significativa, culinária ou ritualmente.

Por mencionada senda, pouco explorada, do milho crioulo, o estudo aqui descrito parte da Serra Mazateca, localizada ao norte do estado mexicano de Oaxaca, através de reflexões iniciadas durante a realização de uma pesquisa de Mestrado em Antropologia Social pelo PPGAS/MN (UFRJ), cujo conteúdo pode ser conferido em Lino (2017): essa dissertação teve como foco principal a localidade de Huautla de Jiménez, município indígena oaxaqueño que, em novembro de 2015, se converteu em “*Pueblo Mágico*”, integrando um Programa da Secretaria de Turismo Federal responsável por organizar a atividade turística em toda a federação, mediante divulgação (e controle) de ordem gastronômica, folclórica, museológica e ‘xamânico-terapêutica’.

Como tema de uma investigação de Doutorado em Antropologia Social, igualmente filiado ao PPGAS/MN (UFRJ), também de autoria de Lino (2019 – em andamento), o foco da pesquisa se reposicionou sobre o milho crioulo, em primeiro lugar, a pedido da *chjota chjiné* huautleca Teresa Ríos, ganhando uma amplitude ainda maior, por contar, ademais, com o apoio de outros pesquisadores. Dita investigação saiu da Serra Mazateca, subiu até a Serra Tarahumara, no Estado mexicano de Chihuahua, e depois chegou às Terras Baixas do sul do continente americano, acessando comunidades camponesas de assentados do MST, e outros povos indígenas espalhados pelo Estado de São Paulo. Sua intenção é a de tornar-se uma investigação que desemboque em um Congresso Indígena Internacional sobre o milho crioulo, e diversas práticas de plantio, na Serra Mazateca logo após a defesa da tese doutoral vinculada ao PPGAS/MN – UFRJ (que ocorrerá em fevereiro de 2021).

Metodologia

Tradução por “equivocação controlada”



O percurso etnográfico em campo, para descrita investigação, tem contado com o auxílio de pesquisadores vinculados à UNAM (com sede na Cidade do México), à UFSCAR-Sorocaba e ao Centro Paula Souza (ambas localizadas no Estado de São Paulo). Com o apoio do Prof. Dr. Carlo Bonfiglioli, do IIA-UNAM, foi possível viajar até a Serra Tarahumara para um período de campo entre os índios Rarámuri do Ejido de Tehuerichi (Estado de Chihuahua, México), entre dezembro de 2017 e janeiro de 2018; em parceria com professores da UFSCAR-Sorocaba e do Centro Paula Souza, tem sido possível desenvolver atividades com camponeses assentados do MST na Região Metropolitana de Sorocaba, e também com indígenas Guarani, Kaingang e Krenak pelo interior do Estado de São Paulo. O aporte de ordem gastronômica tem sido proporcionado pela cozinheira culinária, Prof^a. Anreli Celestino, quem pôde estar presente nos últimos períodos em campo, realizados entre o México e o Brasil, contribuindo de modo totalmente independente.

No percurso dos processos analíticos, o recurso da denominada “tradução por equivocação controlada” (Viveiros de Castro, 2004), muito utilizada em Lino (2017), tem sido mantido na pesquisa doutoral de Lino (2019 – em andamento), visando delimitar, ontologicamente, mediante um almejado despojo de “univocidades” coloniais e hegemônicas, sistemas de administração simbólica mazatecos (e de outras etnias).

Resultados e Discussão

O milho na Mesoamérica e entre os Mazatecos

Etimologicamente (Houaiss, 2001), a palavra “milho” provém do latim vulgar “*mīllum*”, que deriva do numeral “mil” devido à quantidade de grãos que existe em cada espiga. O termo “milho” já era utilizado anteriormente à introdução da espécie *Zea mays* na Europa, pois denominava o que em língua castelhana chama-se “*mijo*” e em português acabou-se por chamar de “milhete” ou “painço”; o termo “*maíz*”, por outro lado, tem origem na Língua Taína da ilha de La Hispaniola. Em língua náhuatl o vocábulo “*tlaolli*” denota “milho em grão” ou “espiga com grãos” (Barros y Buenrostro, 1997: 8); para os Mazatecos, o vocábulo de equivalente potencial semântico seria “*najmé*”. Ao lugar onde se planta milho, em língua nahua, dá-se o nome de “*milpa*” (*idem*), e nela, também é possível encontrar feijão, tomate, abóbora e pimenta – cinco alimentos que podem abastecer os requerimentos nutricionais necessários para o sustento do ser humano (*ibidem*).

Arqueologicamente, aporta-se que os vestígios materiais mais antigos datam de 7000 a.C, e teriam sido encontrados em uma gruta na cidade de Coxcatlán, no Estado mexicano de Puebla (cidade que se localiza a 88,5 km de distância de Huautla de Jiménez). Ele teria sido uma tecnologia alimentar inventada pelo ser humano, obtida a partir de sucessivas experimentações de intercruzamentos entre indivíduos de uma outra espécie vegetal denominada “*teocintle*” (*ibidem*) – ainda convivente com as atuais espécies de milho. Tais intercruzamentos se sustentavam pela crescente biodiversidade e pela melhoria de sementes através da variedade genética.



Como muito se defende nas agendas dos estudos Botânicos, o milho é uma agricultura social: ele não sobrevive sem a intervenção humana. Neste sentido, os mesoamericanos dirigiram cuidadosamente a chamada “evolução do milho” (*ibidem*), um processo de seleção que durou centenas de anos, até que, em 1500 a.C., obtiveram, por fim, as estruturas biológicas como as que conhecemos. Tal cereal teria se espalhado pela América, dando origem a diferentes variedades na região das terras altas dos Andes (onde a experiência do cultivo possui a idade de 5 mil anos), e nas terras baixas da América do Sul (com uma idade de 2 mil anos). Na Mesoamérica, onde a experiência do cultivo apresentaria uma idade de 7 mil anos, este cereal haveria permitido a existência e o ápice de diversas culturas, como a Olmeca, a Maya, a Teotihuacana, a Mexica (ou Nahuatl).

A presente investigação, que se encontra em andamento, permite evidenciar que, na lógica de administração simbólica mesoamericana, e especificamente, dos Mazatecos, sobre o milho, existe um contínuo entre o ‘corpo humano’, o ‘corpo da casa’ e o ‘corpo da horta’. Em outras palavras, pode-se considerar três dimensões (como o faz Lupo, 1995: 76, em estudo das tradições mixtecas): existem a “dimensão agrícola”, a “dimensão doméstica” e a “dimensão terapêutica”, e estas três se entrecruzam a partir do momento em que o milho se alimenta da luz solar.

A *tortilla*, alimento feito basicamente de milho, cal e água, constitui o corpo de todo mazateco, promovendo, em primeira instância, sustento e muita força. A força, por sua vez, produz o sangue que pode ser ofertado e devorado pela terra mediante sacrifícios, renovando o ciclo e a vida do Sol – os Mazatecos, como outros tantos povos Mesoamericanos, realizavam sacrifícios humanos antes da invasão espanhola. O ‘corpo humano’ está totalmente ligado com o ‘corpo da horta’ uma vez que, quando há a necessidade de plantar, evita-se praticar atos sexuais para que a força acumulada pelo ‘corpo humano’ não se dissipe; da mesma forma, é necessário que o fogo da cozinha no ‘corpo da casa’ seja controlado, para que o calor não queime a plantação; de igual modo, é necessário tomar cuidado para que os ventos da limpeza dos ‘espaços domésticos’ não causem tormentas aos plantios de milho.

Consumido através do leite materno, o milho, para os Mazatecos, serve como ente socializador dos infantes na medida em que vai constituindo a sua personalidade; e em forma de *atole agrio*, espécie de mingau de milho com feijão e pimenta, os Mazatecos festejam matrimônios e velam as almas dos entes falecidos (aqueles que “se adiantaram”). Ademais disso, como afirmam muitos *chjota chjiné*, o milho possui voz, e suas palavras, “*én najmé*” (lit., “palavra de milho”) permitem acessar uma potência terapêutica que trabalha mediante uma ordem oracular.

Conclusões: da Mesoamérica às Terras Baixas na América do Sul

Entre os Mazatecos, bem como entre muitas outras populações na Mesoamérica, o milho crioulo traça o caminho da vida, de sua manutenção e sua renovação. A vida é uma vida constituída, inventada e renovada por e com o milho crioulo. E neste sentido,



a impossibilidade de envolver-se com o plantio deste cereal significa um distanciamento, em igual e densa medida, com a própria lógica de administração simbólica indígena: é o que tem acontecido nos centros urbanos em desenvolvimento, que já se abriram e absorveram a lógica do capital, admitindo a presença de sementes de milho geneticamente modificadas, que contaminam sementes crioulas evitando a possibilidade da ampliação da biodiversidade (elemento que, convém lembrar, sempre acompanhou a história deste cereal).

O intuito é o de construir uma grande cartografia ontológica das relações com o milho crioulo, com o objetivo de, no caso de Lino (2019 – em andamento), organizar um Congresso Internacional Indígena sobre o milho crioulo na Serra Mazateca.

Mas, a título de breve conclusão, falar do milho em contexto pan-americano é falar da própria história humana, na mesma medida em que, pensar a história botânica do milho é pensar a história deste continente: ao seu redor sempre se encontram aspectos que relacionam corporeidade, alimento e verbo.

Referências Bibliográficas

BARABAS, A.M. Impactos de la práctica de la Teología India entre los mazatecos de Oaxaca. **ILHA**, vol. 17, n. 1, pp. 5-31, jan/jul. Centro INAM, Oaxaca – México, 2015.

BARROS, C.; BUENROSTRO, M. El maíz, nuestro sustento. **Revista Arqueología Mexicana**. Volumen V, nº 25. Mayo-Junio de 1997: 8.

BENÍTEZ, F. **Los hongos alucinantes**. Ediciones Bolsillo Era: México, [1964] 2012.

BOEGE, E. El proyecto de desarrollo dominante, la economía de subsistencia, y el manejo de los ecosistemas por los mazatecos. In: LEFF, E.; CARABIAS, J.; BATIS, A.I. **Recursos naturales, técnica y cultura**. Estudios y experiencias para un desarrollo alternativo. Serie: Seminarios. 1ªed. Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Humanidades, UNAM, 1990.

BRISSAC, S.G.T. **Mesa de flores, missa de flores**. Os mazatecos e o catolicismo no México contemporâneo. Tese (Doutorado em Antropologia Social), UFRJ/MN, Rio de Janeiro, 2008.

ECHEVARRÍA, N. **María Sabina**: Mujer espíritu. Ficha técnica DVD, Centro de Producción de Cortometraje: México, 1979.

ESTRADA, Á. **Vida de María Sabina, la sabia de los hongos**. 13ª ed. Siglo XXI. México, D.F., 1977.

HOUAISS, A. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro, Ed. Objetiva, 2001.



LINO, A.P.J. **O milho, a comida e a voz**: caminhando entre os Mazatecos de Oaxaca, México. Tese de Doutorado em Antropologia Social (em andamento) pelo PPGAS / Museu Nacional do Rio de Janeiro (UFRJ), 2019.

_____. **Palavra florida**: Sobre cantos e viagens entre os mazatecos de Oaxaca, México. Dissertação de Mestrado pelo PPGAS / Museu Nacional do Rio de Janeiro (UFRJ), 2017.

LUPO, A. "El maíz es más vivo que nosotros": ideología y alimentación en la Sierra de Puebla. **Scripta Ethnologica**, Vol. XVII, Buenos Aires; pp. 79-85, 1995.

MCKENNA, T. **El manjar de los dioses**: La búsqueda del árbol de la ciencia del bien y del mal; una historia de las plantas, las drogas y la evolución humana. Buenos Aires: Ediciones Paidós Ibérica, 1.ed, 1993.

MIRANDA-TRIGUEROS, E. **La etnopoética – Cantos de María Sabina, una aproximación**. Monografía (Antropología Social). UNAM, México, D.F., 2010.

NEIBURG, F. Identidad y conflicto en la Sierra Mazateca: el caso del Consejo de Ancianos de San José Tenango. **Colección Divulgación**. Instituto Nacional de Antropología e Historia, ENAH. Ediciones Cuicuilco, 1ª.ed. México, D.F., 1988.

RODRÍGUEZ, C. V. **La ilusión turística**: mazatecos, niños santos y güeros en Huautla de Jiménez, Oaxaca. Tesis de Maestría, Tutor Dr. Johannes Neurath Kugler, Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), Ciudad de México, 2015.

SCHULTES, R. E.; HOFFMAN, A. **Las plantas de los dioses**. Las fuerzas mágicas de las plantas alucinógenas. FCE. México, [1979] 2000.

VIVEIROS DE CASTRO, E. Perspectival Anthropology and the Method of Controlled Equivocation. EUA: Tipití: **Journal of the Society for the Anthropology of Lowland South America (SALSA)**. Vol. 2 (1): pp. 03-22, 2004.