

## O RASTRO DO PASTOR. CRIAÇÃO DE ANIMAIS E TÉCNICAS PARA FAZER CARNE EM JUJUY (ANDES MERIDIONAIS, ARGENTINA)

Francisco Pazzarelli

fpazzarelli@hotmail.com

Instituto de Antropología de Córdoba, CONICET

Universidad Nacional de Córdoba, Argentina

Pesquisador do CONICET

A criação de cabras e ovelhas em Huachichocana, uma “comunidade aborígene” nos montes de Jujuy (Andes meridionais, Argentina), é uma das principais tarefas dos moradores. No processo de se tornarem pastores, os huacheños vão virando “família” dos animais, num desenvolvimento que acaba por deixar dentro do corpo dos animais parte das energias vitais das pessoas: a “sorte”. Isso se torna evidente no momento de matá-los para comer. Neste trabalho, meu interesse é apresentar um percurso etnográfico sobre as técnicas que permitem “fazer carne”, discutindo a manipulação dos ossos, carne, pele e órgãos dos animais. Isso permite desenvolver uma análise que sugere que nesse processo os pastores devem tirar dos animais aquelas forças vitais próprias que, por causa do processo de criação, ficaram dentro das cabras e ovelhas.

Palavras chave: carne, pastores, técnicas, Andes meridionais.

### INTRODUÇÃO

Neste trabalho me interessa apresentar algumas perguntas sobre as relações que se estabelecem entre pessoas e animais (cabras e ovelhas) em Huachichocana, uma pequena “comunidade aborígene” dos montes da província de Jujuy, no norte da Argentina. Como sugerem muitas etnografias em diferentes partes de Jujuy e dos Andes meridionais, as relações que os pastores e pastoras estabelecem com suas *haciendas*<sup>235</sup> acabam por colocar a ambos (pessoas e animais) no lugar de parentes, de *família*. Esta família também inclui nas suas relações os seres da “paisagem” (montes, lugares estreitos, olhos de água, covas, *abuelos*, casas antigas) sob uma lógica particular que, em Huachichocana como em outras regiões do mundo andino, denominou-se *criação* (*crianza*).

Estas lógicas exprimem relações de “caráter forçoso”, que não podem ser evitadas ou canceladas sem riscos. Entre outras formas, tais vínculos se propiciam com a alimentação e com diferentes tipos de intervenções sobre o crescimento de outros seres (humanos e não humanos), numa dinâmica que define “criadores” e “criados” (Arnold e Yapita, 1998; Bugallo

---

<sup>235</sup> *Hacienda* se refere localmente ao conjunto de animais que uma família possui e pastorea.

e Tomasi, 2010; Lema, *no prelo*; Lema e Pazzarelli, 2013; Pazzarelli, 2009, 2012, *no prelo*; Martínez, 1976). Outra forma de definir a *criação* (*crianza*) em termos locais seria: *fazer crescer* à outros.

Usualmente, são as relações estabelecidas com a *Pachamama* aquelas que melhor demonstram isso: as pessoas estão vinculadas com a *Pacha* mediante relações de oferecimento de comida (*dar de comer*) que devem ser atualizadas cada ano, de maneiras corretas; dessa boa execução ritual depende a prosperidade dos anos próximos. Mas essas relações ocorrem sempre num duplo sentido: os montes *criam* as pessoas e as pessoas *criam* os animais, mas as pessoas também alimentam os montes (ajudando a “criá-los”) e os animais alimentam às pessoas (ajudando a “criá-las”). As *criações* são mútuas: todos *criam* alguém ao mesmo tempo em que são *criados* por alguém; acabam, assim, por integrar uma rede de pertenças mútuas, que lembram a definição do parentesco como “mutualidade do ser” (Sahlins, 2013)<sup>236</sup>. Essa mutualidade se expressa etnograficamente na intimidade cotidiana de pessoas e animais, que convivem, dialogam e se olham constantemente: inclusive, muitas das palavras usadas para se referir aos animais são as mesmas que marcam aos parentes humanos; por isso, muitas vezes é difícil distinguir se uma pastora está falando de seus filhos humanos ou de seus bodes... porque chama a todos de *filhos*. Aliás, os animais também se envolvem em rituais de matrimônio durante as *Señaladas* (marcação de animais) e têm um papel ativo na constituição de linhas de descendência, especialmente quando eles são entregados às crianças e começam a fazer parte da *sorte* (*suerte*) dos futuros pastores e pastoras (Arnold e Yapita, 1998; Bugallo 2014; Bugallo e Tomasi, 2012; Bugallo e Vilca 2011).

O domínio semântico e prático de *sorte* (*suerte*) é amplo, mas sempre se vincula às capacidades para conduzir relações férteis de *criação*; capacidades que, ainda que definam a condição de pastor, nem sempre se encontram “dentro” deles e por isso devem ser zelosamente cuidadas<sup>237</sup>. De fato, a *sorte* de cada pastor ou pastora se desenvolve de forma gradual (desde crianças), sendo ao mesmo tempo “pessoal” e “específica”: há pessoas com

<sup>236</sup> Ainda que seja preciso mais discussão a respeito, a definição do parentesco como “mutualidade do ser”, ou seja, a possibilidade geral de que as pessoas possam ser pensadas como intrínsecas à existência de outros, não parece muito distante daquilo que discutem as etnografias da *criação* (*crianza*) nos Andes.

<sup>237</sup> “De una u otra forma, [la *suerte*] se refiere a una energía vital que permite la reproducción y la regeneración de la vida y que se despliega a través de la relación persona-animal” (Bugallo y Tomasi, 2012: 220).

*sorte* para criar cabras e outras com *sorte* para llamas, por exemplo (Bugallo, 2014; Bugallo e Tomasi, 2012).

Mas se levamos a serio a *criação (crianza)* como aquele conjunto de relações que define o vínculo entre animais e pessoas, que acabam por tornar-se família: que acontece quando as pessoas têm que matá-los para comer? Numa ocasião, comentei com uma menina minhas intenções de comprar meu próprio par de cabras para criá-las; animada, ela falou para sua mãe, *Francisco quer ter filhos!* A mãe sorriu como gesto de aprovação. Imediatamente, a menina me perguntou: *Você sabe que vai ter que matá-los para comer?* A mãe interveio para dizer que a gente não ia falar disso e a conversa acabou. A complexidade da situação que se intentava ocultar nessa conversa é o que me interessa neste trabalho, e ficou mais clara para mim quando comecei participar dos processos de matança e carneado: ou seja, daquele conjunto de técnicas que permitem fazer de um animal *familiar* o que nunca foi: carne.

## **FAZER CARNE**

As famílias huacheñas moram nos montes do Departamento de Tumbaya, em Jujuy. Suas *casas e puestos* encontram-se num território com profundas ravinas que, em poucos quilômetros, articulam a Quebrada de Humahuaca (2300 msnm) com a puna (4200 msnm). Entre um extremo e outro, configura-se um sistema agrícola-pastoril com características particulares, segundo as variações ecológicas e os ciclos de mobilidades anuais.

As matanças de cabras e ovelhas para consumo familiar acontecem semanalmente ou a cada dez dias, segundo a época do ano e a composição familiar. Essas matanças se desenvolvem de manhã cedo, quando o sol aparece através dos montes: a pastora entra no curral com algum assistente e caminha entre os animais até escolher um deles; ambos levam rapidamente o escolhido para fora do curral e, em poucos segundos, acabam com sua vida. Essa celeridade não é casual e, como vou mostrar, define um tipo particular de eventos entre os quais se inclui o *matar bem*.

Para *matar bem* primeiro *se passa a faca*. Todas as famílias possuem um lugar destinado para as matanças, geralmente indicado por uma pedra no chão ao lado do curral. Sobre ela se repousa a cabeça do animal, que é colocado de lado, olhando para o leste o *sol de*

*manhã*. A faca, pequena e bem afilada, *passa* uma vez pelo pescoço, rapidamente, para evitar qualquer tipo de sofrimento ou grito. A matança geralmente inclui duas pessoas: uma delas segura a cabeça do animal para o sangue sair, enquanto a outra recebe o sangue que cai em algum recipiente, deixando que as primeiras gotas toquem o chão na forma de uma pequena *challa* ou libação. Quando o fluxo de sangue acaba, termina-se de aprofundar o corte. As pessoas sempre olham o animal morrer, atentas para que não sofra ou para a manifestação de qualquer *senha* (*seña*) ou indício: diz-se que é um momento delicado e tudo pode sair errado. Quando o sangue pára completamente, o animal é transportado à casa para *carneá-lo* (*desollar*)

O *carneado* começa tirando o couro, iniciando na zona do esterno, ampliando-se para as costas e passando pelas pernas, que são desarticuladas nesse momento e separadas do resto do corpo. O couro, ou *cuerito*, é a primeira parte que começa a ser *pelada*, mas será a última a abandonar o processo: ficará aderido à zona da coluna até o *carneado* finalizar.

A etapa seguinte é a abertura do abdômen, desde o pescoço até o cóccix. Retiram-se os estômagos e os intestinos, enquanto toda a matéria contida nele é esvaziada em lugares já definidos. Os estômagos esvaziados são colocados para secar em algum lugar protegido do sol direto e dos cachorros. Os intestinos, porém, são logo colocados em panelas para cozinhar alguma sopa ou guisado (*sopa de menudos* ou *guiso de tripas*, típicas comidas pós-carneado).

Continua-se com as costelas, separando-as do esterno com uma faca. Quando já foram retiradas, se tira o bofe (pulmões) e o coração. Também se tira o fel, ou *hiel*, que é colocado para secar. Quando tudo isso foi feito, acaba-se de separar a carne com ossos do couro; essa carne com ossos é pendurada no interior da casa, com uma pequena panela embaixo para coletar as últimas gotas de sangue. Durante todo o processo, as pessoas têm especial cuidado de não partir nem estragar nenhum dos ossos que estão sendo manipulados.

O encarregado do processo, então, regressa para o couro: dobra-o sobre si mesmo, acomodando com cuidado a parte das patas e a cabeça, que ainda está unida, *para que durma*. Esse couro também tem que olhar para sol de manhã, *da mesma forma que quando o mataram*. Fica assim até o dia seguinte, quando é colocado no pátio para secar-se com o sol; antes, separa-se a cabeça, que poderá ser desidratada e reservada para futuras comidas rituais.

## MATAR BEM

No início do meu campo, achava que todo esse conjunto de técnicas (matança e pelado) constituía o *fazer carne*. Porém, um dia, enquanto carneávamos um bode, uma de minhas interlocutoras me disse, com as mãos completamente cheias de sangue, que ela nunca tinha *feito carne*. Explicou-me que fazer carne era aquilo que acontece fora do curral e que inclui a matança e o primeiro sangue. Quando a faca *passa* e quando o corpo separa-se da cabeça é quando a carne *se faz*. A carne não existe antes, é só uma virtualidade que se atualiza nesse momento (Archetti, 1992). Inclusive, dessa boa matança depende que a carne seja muita e com *sustância*. Várias vezes me explicaram que ainda que o animal escolhido seja gordo, pode ficar magro e sem carne quando eles carneiam: isso porque talvez alguém não *matou bem* e, conseqüentemente, a carne não foi *feita*. *Matar bem*, então, é indispensável.

Durante os segundos que dura a matança, a cabeça do animal tem muita importância: deve posar corretamente sobre uma pedra para que a faca *passe* bem, da boca não tem que sair nenhum som e deve olhar para *sol de manhã*; nessa direção vai sair seu *ánimu*. Em diferentes regiões dos Andes, o *ánimu* (ou *ánimo*) é uma das muitas “interioridades” que possuem os seres e sobre as quais é possível intervir, positiva ou negativamente. Uma *criação* (*crianza*) correta, por exemplo, é aquela que permite um bom crescimento dos *ánimus* dos rebanhos (Bugallo e Vilca, 2011; Lema, *no prelo*; Pazzarelli, 2009, 2012; Ricard Lanata, 2009; Vilca, 2009). Os huacheños falam a mesma coisa: quando se *mata bem*, a faca *passa* e a cabeça separa-se do corpo da mesma maneira (e no mesmo momento) em que o *ánimu* separa-se do animal. Por isso, as matanças não são feitas nem terças-feiras ou sextas-feiras (dias *maus* e *das bruxas*), nem domingos (dia *do Senhor*); de outra forma, os *ánimus* dos animais ficariam no risco de ser *roubados*<sup>238</sup> por outros seres.

Várias etnografias da puna jujeña sugerem que o “não sofrimento” é indispensável para o *ánimu* do animal não se vingar do pastor, chamando aos animais vivos para abandonar ele, por exemplo (Bugallo e Tomasi, 2012; Bugallo e Vilca, 2011). Mas se a matança é bem

<sup>238</sup> Aquele que mata sem cuidado, fazendo sofrer o animal, não é um bom pastor e será objeto de “vinganças”. A possibilidade de ficar “doente” logo depois de uma matança mal feita está bem presente na caça de animais selvagens, uma prática escassa, mas sobre a qual existem várias anedotas e estórias (Pazzarelli, 2013).

feita, o *ánimu* sairá para o leste (e não para o oeste, terra dos mortos e almas; Bugallo, 2014) e voltará sob a forma de *sorte* para aumentar as *haciendas*. Por o mesmo motivo, deixam que as primeiras gotas de sangue toquem o chão, como uma pequena libação, para alimentar o curral e fazê-lo próspero. O olhar para o leste e as libações de sangue são feitas em muitas outras práticas rituais vinculadas com a fertilidade (dos campos, das *haciendas*, da *sorte*).

Para resumir, *matar bem* permite, por um lado, que as relações de criação (*crianza*) e a *sorte* não estejam comprometidas no futuro; por outro lado, separa de forma definitiva ao animal do curral, habilitando os devires do *carneado* e da desidratação. Porém, essa carne recém-feita não é comestível: ainda possui muitas vitalidades que é preciso *fazer secar*.

### FAZER SECAR

O carneado e as desidratações são conseqüências de *passar a faca*: um conjunto de técnicas que as pessoas são obrigadas a executar para que a carne termine de *se fazer*. Em **primeiro** lugar, a desidratação das matérias contidas nos estômagos e intestinos, em algum lugar perto da casa ou do curral, em montículos ou sobre um arbusto. Algumas pessoas falam desse espaço como o lugar *onde se juntam todos os falecidos do curral*. A localização dessas matérias nas alturas previne os ataques dos cachorros porque, como vou mostrar depois, isso nunca é recomendável. Em **segundo** lugar, os estômagos já esvaziados são secados num canto da casa até o dia seguinte, quando se termina de lavá-los.

O **terceiro** processo tem a ver com a carne e ossos pendurados no interior das casas e que são denominados *carne fresca* e *ossos frescos*. A carne tem que ser pendurada com o interior para fora, ou seja, ao contrário de como foi carneada: de outra forma, *parece viva* e *se voltia la suerte*<sup>239</sup>. O cuidado para não partir nem perder nenhum osso se estende para este momento: a carne *se faz secar* nas alturas. O estatuto de *fresco* dura um dia, e depois as carnes e os ossos entram no circuito cotidiano do consumo de pessoas e animais. Se as pessoas desejam comer essa *carne fresca*, podem sob a forma de *churrascos* (*asados*); porém, conservam zelosamente os ossos até o dia seguinte ou os jogam no fogo cuidando que

---

<sup>239</sup> A tradução mais aproximada seria que *a sorte fica de cabeça para embaixo*. *Voltiar* é uma expressão utilizada para se referir a situações de má sorte ou desgraças.

ninguém os roube enquanto se queimam. A *carne fresca*, e especialmente os ossos, não pode ser pegada por cachorros ou outros animais (que poderiam pegá-la, comê-la e parti-la), porque nesse caso a *hacienda* familiar pode *falhar* (*fallar*); isso porque *a sorte do pastor está nos ossos frescos*.

O domínio semântico de *falhar* é muito amplo e se refere a *desgraças*, doenças e, inclusive, ao ataque do puma (Bugallo, 2009; Bugallo e Tomasi, 2012)<sup>240</sup>. O que estas observações sugerem é que no estado de *fresco*, a carne e os ossos ainda tem alguma “vitalidade” do animal que desaparece quando ganha o estado de “seco”. Talvez por isso, enquanto a desidratação atua, as pessoas tentam ocultar essas “vitalidades”: a carne deve secar-se de um jeito que não *pareça viva* para que não *se voltie la suerte*. Alguns deles afirmam, inclusive, que é melhor fazê-la secar *em pedaços* (*troceada*) porque de outra forma também *parece viva* e o puma poderia *roubá-la*.

É o **quarto** processo de desidratação, dos couros, aquele que melhor mostra esta “vitalidade”: os *cueritos*, com a cabeça ainda unida com o corpo, são dobrados e colocados numa posição “natural” *para que durmam*. Dizem que tem que se acomodar como *roupinhas* (*ropitas*), porque os couros *são as roupas da hacienda*. É interessante destacar que tudo aquilo que não se faz com as *carnes frescas*, se faz com os couros: com as carnes, a intenção é que *não pareçam vivas*; com os couros, a intenção é que pareçam animais *dormidos* e, conseqüentemente, vivos. Em outras palavras, enquanto as carnes e ossos apontam para uma matança que tem que ser esquecida, os *cueritos* colocam na frente de todos a cena de um animal *dormido* que, porém, nunca vai acordar. O *cuerito* se põe a *dormir* para que o animal *termine de ir embora*, e assim está mais vinculado com o *ánimu* que se separa quando a *faca passa* e que abandona a *hacienda* para voltar como *sorte* (ver também Van Kessel, 1992: 43).

Acomodar os couros é o ultimo passo do processo; logo depois se limpa o lugar, lavando todos os instrumentos e mãos envolvidos. Esta celeridade no tratamento do lugar e dos objetos utilizados também se registra em outros momentos carregados de certa solenidade e perigo: quando acontece algum acidente importante (que compromete o *ánimu* de alguma

---

<sup>240</sup> Quando a *carne fresca* é comprada de outro pastor, os cuidados são os mesmos. Mas se a carne é de um açougue do povoado mais perto, o problema do cuidado nunca aparece: eles afirmam que, com certeza, é *carne velha*.

peessoa) ou em alguma situação que envolve a raiva da *Pacha* ou dos montes (o que também pode comprometer vidas). Em todos aqueles eventos, o “perigo” das situações é manipulado com celeridade, sem demonstrações de preocupação, medo ou dor. Da mesma forma como se tira os animais do curral para matá-los em poucos segundos, e como se limpa o lugar onde a carne foi carneada, a intenção é ocultar que um *ánimu* foi liberado ou está comprometido. Mas quando no dia seguinte os *cueritos* são colocados para secar, agora sim têm que ser dobrados como *carne fresca*, uma disposição que indica que o couro já não está (ou não deve *parecer*) vivo. O *ánimu*, finalmente, foi embora.

O **quinto** processo de desidratação, o mais extenso de todos, pode durar semanas ou meses: é o secado do fel (*hiel*) que é tirado do animal quando já está completamente aberto. Cada família tem um lugar para isso: um espaço entre as madeiras do teto da cozinha, os interstícios dos tijolos nos muros das casas ou um cravo no interior de algum quarto perto da entrada. Quando os cravos estão cheios dessas pequenas vesículas secas, acumuladas umas sobre outras, se tiram e enterram num buraco dentro do curral ou da casa, num lugar onde as pessoas não caminhem ou pisem muito (um canto de algum quarto, por exemplo). As razões para essa conservação são as mesmas que já coloquei acima: no fel está a *sorte* do criador e por isso não deve ser atacado por cachorros ou pássaros. De fato, o processo para a extração do fel também é especialmente cuidadoso: em primeiro lugar, porque se o fel explode *estragará (arruinará)* a carne por causa do seu sabor amargo, *o mais amargo de todos*; em segundo lugar, porque o tamanho do fel é *senha* da *sorte* do pastor, que definirá o ritmo futuro da *hacienda*: animais com vesículas grandes sinalam relações de *criação* bem conduzidas, uma matança *bem feita* e boa *sorte* para o futuro. Sua conservação é desidratação também é particular, porque enquanto os outros secados não excedem um dia, o fel tem que ser conservado muitos mais, cuidando que ninguém *roube* até ficar completamente seco. Ele é, então, a parte mais pequena, mas aquela que precisa de mais tempo para se secar; a parte que poder estragar toda a carne; e, finalmente, aquela que é *senha* e *sorte* do pastor ou pastora. Esta importância é consistente com aquelas etnografias que, para os Andes aymaras,

assinalam que fel pode ser sinônimo de *ánimu* e *jañayu* (outras das várias “interioridades” dos seres, Arnold e Yapita, 1998: 126, 134)<sup>241</sup>.

## VITALIDADES

As desidratações mencionadas estão vinculadas com a necessidade de evitar os perigos de uma (má) manipulação das vitalidades que conserva o corpo: essas vitalidades parecem ser de vários tipos, incluindo pelo menos ao *ánimu* (que quando se separa corretamente permite a reprodução da *hacienda-familia*), as vitalidades líquidas contidas no sangue e nas umidades, e a *sorte* distribuída por diferentes partes do corpo (ossos, fel).

As substâncias líquidas parecem ter aqui certa relevância: a perda da umidade produzida durante o fazer secar coincide com a perda de certa vitalidade. Da mesma forma, a presença de líquido dentro do fel é senha da *sorte* dos pastores. E é o primeiro sangue aquele que é oferecido ao curral, quando ainda está líquido, quente e não coagulado. Se esta sugestão é correta, a relação entre as formas líquidas e a potencia vital parece ser reduzida mediante a desidratação, fazendo da carne uma matéria um pouco mais inerte.

Neste ponto, porém, escolho falar de “reduzir” antes de “eliminar” porque a comida em Huachichocana não está completamente livre de vitalidade. Ainda que os *ánimus* dos animais se separem com a matança e ainda que a desidratação atue, as carnes sempre conservam uma porção vital que é, justamente, o que *alimenta*. Em outras regiões de Jujuy e dos Andes centro-meridionais observam-se situações similares: nas despesas, por exemplo, incentiva-se o crescimento dos *ánimus* dos produtos conservados (Bugallo e Vilca, 2011). Junto com isso, temos as clássicas referências aos processos de desidratação de batatas (para fazer *chuño*) e de ancestrais (em *chullpas*), como técnicas de redução de potencias vitais que, porém, podem ser reativadas mediante reidratações (Allen, 2002; Pazzarelli, 2009; Sillar, 1996). Em outras palavras, a desidratação ajudaria a apagar parte da vitalidade, ainda que deixando um resto que é, finalmente, aquilo que é consumido, geralmente, como comidas

---

<sup>241</sup> No aymara, *Mulla* significa “1. Un susto experimentado durante el embarazo o el parto; 2. La hiel o bilis; 3. El ánimo, espíritu, *jañayu*”. Sobre el embarazo y parto, se dice que una mujer que se “asuste” puede comprometer su ánimo y enfermarse e incluso “puede reventar la hiel y provocar la muerte”. También “se dice que el embarazo gemelar [temido en todos los Andes, generalmente] se debe a algún susto que sufrió la embarazada, dividiendo la hiel” (Arnold y Yapita, 1999:159, 167).

fervidas (a melhor técnica para hidratar e cozinhar carnes secas). Mas, o que acontece quando se comem *carnes frescas*?

A *carne fresca* não é boa para ferver porque ela é *dura e muito azeda*; e *azeda* ou *amarga* é a mesma condição referida para o fel, aquilo que faz dele uma coisa tão perigosa durante o carneado do animal. Para consumi-la, então, é preciso assá-la; e assar é uma técnica que entrega como resultado um produto seco. O *asado* atuaria, assim, como uma forma de desidratação acelerada que reduziria a vitalidade das carnes que se consomem *frescas*, no mesmo dia da matança.

Porém, temos um ponto de fuga que, ainda que precise de maior atenção etnográfica, é preciso ressaltar. No processo de carneado, eu disse que uma parte das carnes é consumida sempre de forma imediata: os intestinos, parte das veias e, às vezes, os estômagos. Essas partes são fervidas e concentram numa única preparação toda a sustância; todas as umidades estão aí para ser consumidas. Constituem, assim, o contrário de todos os processos de desidratação (incluindo o *asado*). Isso poderia se reportar a uma possível diferença entre “vitalidades” encarnadas em diferentes cortes de *carne frescos* (costelas e intestinos, por exemplo), com uma conseqüente distinção no tratamento culinário (asado e fervido). Mas existe outra diferença: essas partes fervidas são *entranhas* que não possuem ossos.

Os ossos, em diferentes contextos, são fundamentais para compreender os tratamentos dos animais e carnes: enquanto estão *frescos* nunca devem partir-se e são resguardados de possíveis *roubos*, porque neles também está a *sorte* do pastor. Essa figura do *roubo* que os ossos colocam de forma tão clara nos estudos da região (Bugallo, 2009; Pazzarelli, 2013, 2014)<sup>242</sup>, nos permite agora fechar o nosso percurso etnográfico.

A vida cotidiana dos pastores e pastoras envolve uma preocupação constante para não perder o controle da integridade da hacienda: quando alguma ovelha ou cabra fica perdida nos montes, eles dedicam dias inteiros para procurá-la. Se não fizeram isso, do animal *pode se fazer dono* o puma, afetar a *sorte e falhar* a hacienda. Este exemplo huacheño demonstra algo que a etnografia já sugeriu freqüentemente: todas as forças vitais manipuladas por os pastores

---

<sup>242</sup> Inclusive, existem ‘jogos’ para *roubar* comidas rituais, como a *tistincha*: uma comida preparada para a *Pachamama*, onde a presença dos ossos é fundamental (Bugallo, 2009; Pazzarelli, 2013).

podem ser *roubadas* por outros seres, sejam eles humanos ou não (Bugallo e Vilca, 2011; Ricard Lanata, 2008; Pazzarelli, 2013; Rivera Andía, 2004; Vilca, 2009). Os pastores, inclusive, estão muito atentos ao que acontece com as partes do corpo dos animais vivos: por exemplo, não deixam que a lã fique em mãos alheias e conservam um pouco dela (*vellones*) quando vendem um animal (Bugallo e Tomasi, 2012). Em outras palavras, quando carneiam, quando vendem ou compram carne, quando perdem um animal ou quando perdem lã, aquilo que está em jogo é a *sorte*. Assim, o problema cotidiano da manipulação das carnes está ligado com uma pergunta básica da vida de qualquer pastor: quem *criou* esse animal? Ou numa possível reformulação similar: de quem é a *sorte* que está nessa cabra?

### O RASTRO DO PASTOR

Freqüentemente, como mencionei, as relações de *criação* (*crianza*) são caracterizadas como “mútuas” num intuito de deslocar a unilateralidade da relação de domesticação ocidental (Arnold e Yapita, 1998; Bugallo, 2009, 2010; Bugallo e Tomasi, 2012; Bugallo e Vilca, 2011; Lema, *no prelo*; Pazzarelli, 2009, 2012). A partir dessa “mutualidade” (ou “pertencimento mútuo”), pessoas e animais *criam-se* entre si, ao mesmo tempo em que se transformam, progressivamente, em *família*. Mencionei também que, quando os pastores ou pastoras temem por uma má manipulação das carnes, ou pelo *roubo* de algum animal, estão temendo também por uma parte deles: sua *sorte* “pessoal”. É a *sorte*, e não uma metáfora dela, que está contida nos animais e pode ser *roubada*. A *sorte*, aquela força vital aparentemente imaterial, está no fel. A *sorte*, aquilo que define a possibilidade de se constituir como um *criador* fértil no monte encontra-se, ao menos parcialmente, “fora” das pessoas. Em outras palavras, tudo parece sugerir que, no marco da “mutualidade” da *criação* (*crianza*), diferentes seres acabam por compartilhar parte de uma mesma substância: e assim, há uma parte do pastor que fica nos animais.

É por isso que ninguém deve *roubar* os ossos ou carnes: nenhum pastor quer que uma parte sua (sua *sorte*) fique nas mãos de um desconhecido ou de algum ser perigoso. Isso também obriga *matar bem* e *fazer secar* ou assar a *carne fresca*: para poder comer um dos seus animais, o pastor primeiro tem que cuidar das vitalidades que se concentram nesse corpo.

Deve, assim, liberar o *ánimu* do animal que voltará sob a forma de *sorte*, para renovar as relações de *criação*. Mas essa relação de *criação* que coloca ao animal na posição de *família*, coloca ao mesmo tempo uma parte do pastor “dentro” do animal. Uma parte que é preciso *fazer secar*. O que intentei sugerir neste trabalho é que cada vez que alguém *passa a faca* para *fazer carne*, não só se deseja apagar da carne o rastro de um animal *familiar*; o pastor também quer apagar dali o seu próprio rastro.

### BIBLIOGRAFIA

- ALLEN, Catherine. 2002. *The hold life has. Coca and cultural identity in an Andean community*. Washington: Smithsonian Institution.
- ARCHETTI, Eduardo. 1992. *El mundo social y simbólico del cuy*. Quito: CEPLAES
- ARNOLD, Denise e Juan de Dios YAPITA. 1998. *Río de vellón, río de canto. Cantar a los animales, una poética andina de la creación*. La Paz: Hisbol/ILCA.
- ARNOLD, Denise e Juan de Dios YAPITA. 1999. *Vocabulario aymara del parto y de la vida reproductiva de la mujer*. La Paz: ILCA/FHI.
- BUGALLO, Lucila. 2009. “Quipildores: marcas del rayo en el espacio de la puna jujeña”. *Cuadernos FHyCS-UNJu* 36:177-202.
- BUGALLO, Lucila. 2010. “La estética de la crianza. Los santos protectores del ganado en la Puna de Jujuy”. In: M. A. Bovisio e M. Penhos (coord.), *Arte indígena. Categorías, prácticas, objetos*. Córdoba: Facultad de Humanidades de Catamarca, Encuentro Grupo Editor. pp. 85-102.
- BUGALLO, Lucila. 2014. “Flores para el ganado. Una concepción puneña del multiplico (puna de Jujuy, Argentina)”. En: J. J. Rivera Andía (ed.), *Comprender los rituales ganaderos en los Andes y más allá. Etnografías de lidias, herranzas y arrierías*. Alemania: Universidad de Bonn. pp. 312-363.
- BUGALLO, Lucila e Jorge TOMASI. 2012. “Crianzas mutuas. El trato a los animales desde las concepciones de los pastores puneños”. *Revista española de antropología americana* 42(1):205-224.

BUGALLO, Lucila e Mario VILCA. 2011. “Cuidando el ánimo: salud y enfermedad en el mundo andino (puna y quebrada de jujuy, argentina)”. *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [En línea], Debates, en línea el 13 de julio de 2011. URL : <http://nuevomundo.revues.org/61781>

RICARD LANATA, Xavier. 2009. *Ladrones de sombra. El universo religioso de los pastores del Ausangate (Andes surperuanos)*. Lima: Instituto Francés de Estudios Andinos/Centro Bartolomé de las Casas.

LEMA, Verónica. *No prelo*. “Criar y ser criados por las plantas y sus espacios en los Andes septentrionales de Argentina”. En: Benedetti A. e Tomasi J. (eds.): *Espacialidades altoandinas. Avances de investigación desde el Noroeste argentino*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.

MARTÍNEZ, Gabriel. 1976. El sistema de los Uywiris en Isluga. *Anales de la Universidad del Norte* 10:255-327.

PAZZARELLI, Francisco. 2009. “Criar, cosechar, picar, moler, hervir y ‘hacerse’. Itinerarios de la cocina y la comida en la literatura antropológica sobre los Andes”. *Relatorio final, estágio de formação*. Instituto de Lengua y Cultura Aymara, La Paz.

PAZZARELLI, Francisco. 2012. *Arqueología de la comida. Cultura material y prácticas de alimentación en Ambato, Catamarca, Argentina*. Tese de Doutorado, Universidad Nacional de Córdoba, Argentina.

PAZZARELLI, Francisco. 2013. “Sin lo de adentro, el chivo no se forma. Notas sobre ‘interioridades’ y ‘exterioridades’ desde los Andes jujeños”. *Anais da X Reunião de Antropología del Mercosur*. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba. CD.

PAZZARELLI, Francisco. *No prelo*. “Un queso entre otros. Sueros, familias y relaciones en los cerros jujeños”. *Revista Colombiana de Antropología* 50(2).

RIVERA ANDÍA, Juan Javier. 2004. “La fascinación de lo temible. Confrontaciones y uniones extraordinarias entre los hombres y ‘las alturas’ en los rituales ganaderos andinos”. *Scripta Ethnológica* 26:111-135.

SAHLINS, Marshall. 2013. *What Kinship Is-And Is Not*. Chicago: The University of Chicago Press.

SILLAR, Bill. 1996. "The Dead and the Drying: Techniques for Transforming People and Things in the Andes". *Journal of Material Culture* 1(3):259-289.

VAN KESSEL, Juan. 1992. *Cuando arde el tiempo sagrado*. La Paz: Hisbol.

VILCA, Mario. 2009. "Más allá del 'paisaje'. El espacio de la Puna y quebrada de Jujuy: ¿comensal, anfitrión, interlocutor?" *Cuadernos FHyCS-UNJu* 36:245-259.