

A vida-fumaça dos montes

Francisco Pazzarelli
Universidad Nacional de Córdoba

Fumaças

Dois conselhos geralmente recebem aqueles que entram pela primeira vez numa cozinha nos montes e altiplano de Jujuy: curvar-se para evitar bater a cabeça no teto baixo coberto de fuligem e apertar os olhos para protegê-los da fumaça espessa. O primeiro é materializado em um corpo encolhido e sentado em algum pequeno banco do quarto; o segundo vem com olhos vermelhos e um par de lágrimas por causa da fumaça. Os fogões estão acesos no dia todo, às vezes durante as noites, e a fumaça não para de preencher todas as rachaduras do lugar. Para esse olhar irritado, não haverá outra recomendação a não ser *esperar até que os olhos se acostumem*¹.

O calor das cozinhas e das refeições de Huachichocana, no entanto, compõem essas esperas. Localizada entre desfiladeiros profundos que conectam em poucos quilômetros a região da Quebrada (2300 msnm) com o altiplano (4200 msnm), essa pequena comunidade do departamento Tumbaya (Jujuy, Argentina) é a protagonista das páginas seguintes. As sete famílias que a compõem possuem uma economia agropastoril (baseada no cultivo de batatas, milho e alfafa – entre outros – e na criação de cabras, ovelhas, vacas e lhamas) com uma certa mobilidade sazonal, ocupando diferentes regiões ecológicas ao longo do ano. Em cada um desses lugares, seus fogos e fumaças culinários são reproduzidos de maneiras específicas, fazendo uso de um vasto repertório de fogões. No entanto, as cozinhas sempre concentram as intensidades de calor e fumaça às quais se referem as dicas anteriores.

Neste trabalho, estou interessado em abordar essas relações que definem as experiências de boa parte da culinária diária dos montes *huacheños* (e de grande parte dos Andes), para considerar o que acontece quando surgem ten-

¹ Utilizo *itálico* para destacar expressões do castelhano andino local, aspas duplas (“”) para citações de outros autores, e aspas simples (") para destacar expressões da minha autoria. Também agradeço a Jean Segata e Theophilos Rifiotis a oportunidade de participar da 4. edição do Seminário “Mapeando Controvérsias Contemporâneas”, na UFRGS, assim como o convite para formar parte desta coletânea. Este texto é uma versão traduzida e ligeiramente modificada de um trabalho publicado em espanhol na Revista de Antropologia da USP (v. 59, n. 3), em 2016.

tativas de mudanças e inovações nas estruturas materiais das cozinhas. Essas tentativas estão vinculadas a programas de desenvolvimento que têm interagido com as comunidades aborígenes há anos, através da realização de diferentes projetos. Nesses casos articulam-se diferentes tipos de argumentos sobre “fumaças”, “irritações” e “excessos” que, à primeira vista, teriam pouco a ver com as ideias locais sobre as mesmas coisas; no entanto, esses projetos são, de certa forma, bem-sucedidos. Em outras palavras, neste capítulo discuto como essas conexões entre “projetos” e vida diária são moduladas no calor das relações que os *huacheños* reivindicam como relevantes.

Porém, não quero apresentar essas relações como produto de uma falta de diálogo entre instituições, técnicos e comunidades – embora, claro, isso também exista. O que desejo sugerir é que as fumaças são um eixo do que Viveiros de Castro (2004) chama “equivocação”. Em vez de um simples erro de comunicação, um equívoco é “uma falta de compreensão de que os entendimentos não são necessariamente os mesmos e não estão relacionados a formas imaginárias de ‘ver o mundo’, mas aos mundos reais que estão sendo vistos” (Viveiros de Castro, 2004, p. 11, tradução minha). Como tentarei argumentar, a comunicação entre técnicos e *huacheños* manifestou-se como uma conexão entre formas homônimas para se referir ao ‘mesmo’ assunto (cozinhas e fumaça) e que, no entanto, se abriu a diferentes mundos de relações. Ou, em outras palavras, buscarei pontuar que, quando se acompanham os seus contornos, a equivocação das cozinhas nos leva a considerar as condições de existência de fumaças que não são exatamente aquelas que os programas de desenvolvimento estão preocupados em quantificar, muito embora elas assim se conectem. Então, trata-se de mapear e distinguir esses contornos, mas não para ‘explicar’ o equívoco nem para enfrentar a impossível tarefa de ‘corrigi-lo’ (como adverte Viveiros de Castro, 2004); trata-se, sim, de reconhecer o seu próprio peso específico e seu potencial – e agora me inspiro nos *huacheños* – ‘fértil’. Para avançar nessas ideias, vou descrever algumas situações etnográficas seguindo outro conselho local: aquele que adverte que o conhecimento é um efeito da comparação privilegiada de diferentes versões sobre o ‘mesmo’ (Lema e Pazzarelli, 2015).

A multiplicação das cozinhas

Quando cheguei a Huachichocana pela primeira vez, fiquei encorajado pela possibilidade de me encontrar com o calor dos fogões, que eu tinha conhecido através de algumas fotografias que minha colega (V. Lema) me mos-

trara apenas alguns meses antes. Interessado em uma antropologia das relações culinárias, queria entrar logo nos espaços organizados em torno desses ‘clássicos’ fogões andinos²: estruturas circulares ou semirretangulares, levantadas do chão com argila, adobe e pedras, entre 30 a 40 centímetros de altura e com espaço para colocar um mínimo de duas painéis. Podem adotar diferentes morfologias e geralmente estão localizados nos cantos dos quartos ou encostados em alguma das paredes laterais, às vezes compartilhando o espaço com um fogão a gás e com outras lareiras localizadas nos pátios. O fogo é aceso com a combustão de madeiras de diferentes espécies coletadas na área ou com a ajuda de *cautos* (pães de guano seco). Queima-se lenha durante a maior parte do dia, consumindo madeira de forma constante e inundando os quartos com uma fumaça espessa que faz *coçar* e chorar aos olhos não acostumados. Para minha surpresa, no entanto, quando cheguei à comunidade, alguns desses fogões tinham mudado, e não consegui encontrar aquele da fotografia.

Essas mudanças foram resultado de um projeto que articulou, durante 2009 e 2010, várias comunidades aborígenes da região, promovendo a construção e uso de “cozinhas econômicas”. Essas cozinhas, também chamadas *poupadoras de lenha*, são estruturas retangulares, de um metro ou um metro e meio de altura, levantadas com adobes e terminadas com uma chapa de metal na qual descansam as painéis. As lenhas se introduzem por uma pequena porta frontal, que regula a entrada de ar e permite reduzir o consumo de lenhas. Possuem chaminés que extraem a fumaça para fora do quarto, além de fornecer uma boa irradiação que aquece o lugar nos dias frios. Esse modelo básico de cozinha, inicialmente planejado, foi ampliado, em alguns casos, a um sistema de canos e torneiras de água quente que aproveita o calor gerado – e, em alguns casos, até viraram chuveiros. Como outro complemento, o projeto também incluiu a construção de *fornos econômicos*: estruturas que combinavam adobe juntamente com tambores e estruturas metálicas, que permitem reduzir o uso de lenha. O projeto fazia parte de programas de financiamento que promoveram uma série de avaliações e adaptações de conhecimentos e práticas tradicionais nas áreas de culinária, agricultura e pastoreio de animais³.

2 A complexidade das cozinhas e das estruturas culinárias *huacheñas* mereceria uma descrição mais detalhada, que não posso fazer aqui. Atendendo aos limites deste trabalho, vou me concentrar apenas na descrição das características e relações que interessaram para o projeto de desenvolvimento. Nesse sentido, vou usar ‘fogão’ para me referir a todas as variações dos fogões locais; deixarei o termo ‘cozinha’ para designar o quarto onde se prepara o alimento (e que, na maioria das vezes, abriga os fogões); e com ‘cozinha econômica’ apontarei exclusivamente para as novas estruturas construídas.

3 Foi coordenado pelo “Programa Pequenas Doações” do Fundo para o Meio Ambiente Mundial, administrado pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento, e organizado com base nos “Objetivos de Desenvolvimento do Milênio” (PNUD, 2011). Os oito objetivos sugeridos pela ONU no ano 2000 supuseram a promoção de diferentes tipos de ações e projetos até o ano 2015. As quatro metas do sétimo objetivo, em que se enquadrava parte dos projetos considerados aqui, propunham “garantir a sustentabilidade do Meio Ambiente”. A leitura de relatórios e de avaliações de projetos semelhantes realizados em regiões próximas (PPD/PNUD, 2011) e em comunidades da Bolívia (PPD/PNUD, 1996) é útil para conhecer a história, lógica e os resultados dessas intervenções.

No caso das cozinhas, partia-se de uma dupla avaliação das condições de vida locais. Por um lado, considerava-se que a colheita tradicional de lenha estava ficando muito difícil para as famílias devido à falta de pessoas (que saem dos montes para morar e trabalhar nas cidades), mas especialmente devido à escassez de biomassa causada por processos de desertificação resultantes do pastoreio e do uso indiscriminado de recursos. Por outro lado, o uso de fogões tradicionais que gastavam muita lenha impactava na situação de escassez mencionada, gerando um excesso de fumaças que se tornavam tóxicas para a saúde visual e respiratória, além de contribuir com as emissões globais de gases de efeito estufa. Como falou um dos técnicos relacionados ao projeto, as cozinhas econômicas permitiam *adaptar de maneira amigável* os conhecimentos e práticas locais no âmbito dos objetivos globais de desenvolvimento sustentável e de uso eficiente dos recursos⁴.

Minha primeira reação (talvez porque senti meu romantismo ferido) foi a de uma surpresa desagradável: algumas cozinhas mudaram sua estrutura interna – e com isso, pensei, ‘quem sabe que outras coisas?’. No início, então, vi-me interessado em entender os detalhes sobre essa introdução, tentando conhecer e reconstruir como se tinha desenvolvido o projeto, avaliando junto com as pessoas as mudanças que essas novas estruturas trouxeram. Depois de um tempo, no entanto, a primeira coisa que tive de rejeitar foi a própria ideia de que as cozinhas foram ‘introduzidas’. Pelo contrário, longe de constituir qualquer tipo de ‘doação compulsória’⁵, o projeto foi baseado em um bom número de assembleias e reuniões, entre diferentes comunidades e técnicos. Inclusive, a expansão do módulo básico para os canos de água quente e fornos econômicos foi proposta pelas próprias comunidades. Uma vez que tudo foi decidido, o dinheiro foi concedido a cada uma das famílias participantes, proporcionando autonomia para comprar os materiais (especialmente o metal), de maneira que as cozinhas seriam montadas através do trabalho próprio. Ou seja, fora do módulo básico do esquema original, as cozinhas diferiram umas das outras desde o momento em que foram construídas. Mesmo assim, algumas famílias atrasaram a construção, e outras nunca a começaram. Nesse sentido, se a ‘introdução’ – que eu imaginava – não tinha sido tal, a generalização ‘cozinhas econômicas’ – que o projeto imaginava – também não era bem assim, uma vez que cada uma delas foi distinta e modificou diferencialmente as arquiteturas anteriores.

4 Um projeto similar forneceu *cozinhas solares* para outras comunidades. No nosso caso, apenas a escola local possui uma, que é pouco utilizada.

5 Chamo de ‘doações compulsórias’ aquelas que chegam às comunidades sem notificações ou contatos anteriores: incluem desde comida até computadores, mesmo para comunidades sem eletricidade. Pelo contrário, o ‘projeto’ supõe instâncias coletivas de discussão e consenso.

Isso também estava ligado às diferentes formas como a vida familiar e produtiva é organizada. As famílias desenvolvem diferentes esquemas de movimentos anuais de pastoreio num sistema integrado de *casas* e *postos*. As *casas* constituem as residências oficiais, enquanto os *postos* (*puestos* ou *estancias*) estão vinculados quase exclusivamente ao manejo dos animais. Assim, ocupam-se diferentes locais ao longo do ano, em períodos que vão desde quinze dias a alguns meses, dependendo das variações sazonais, do tamanho e necessidades dos rebanhos e do número de espaços residenciais que ocupam. Algumas famílias só têm uma casa e nunca se movem, enquanto outras se deslocam mais de cinco vezes por ano, produzindo complexas coreografias que conectam espacialmente uns lugares com outros (Pazzarelli, 2014; cf. Tomasi, 2011).

Embora breve, essa caracterização serve para mostrar que quase todas as famílias possuem mais de uma cozinha; e, mesmo num passado não muito distante, esses deslocamentos incluíam até o transporte de brasas de um fogão a outro. Nesse sentido, considerando que o projeto financiava uma estrutura culinária por família, isso nunca significou o desaparecimento total dos fogões antigos: cozinhas econômicas foram construídas nas casas, e os fogões sobreviveram nos postos. Algo parecido aconteceu com os fornos, que não suplantaram os antigos, mas geralmente foram construídos do lado, nos pátios: agora, cada família tem dois fornos. Considerando o número geral de novas cozinhas construídas, poder-se-ia dizer que houve uma multiplicação de estruturas ligadas à culinária e que em nenhum caso os fogões foram eliminados absolutamente. A maioria das famílias ficou numa situação de múltiplas opções: aos fogões antigos, fornos de pão e fogões a gás juntaram-se as cozinhas e os fornos econômicos⁶. À primeira vista, isso seria contrário às expectativas de redução de lenha e de fumaças do projeto, que não parecem ter coincidido nunca com as motivações locais para montar as novas cozinhas. Isso sem falar daqueles que atrasaram a construção ou que nunca a fizeram, revelando esse outro lado do projeto.

Das famílias que não construíram a cozinha, uma só possui uma casa e não tem postos, e seus animais não frequentam outras gramas. Essa família, conseqüentemente, apenas possui um fogão. Às vezes, eles usam o fogão a gás para conseguir preparações diferentes, ou quando ficam sem lenha – situação

⁶ Essa multiplicação tem outras clivagens no que se refere à organização culinária diferencial dos espaços habitados. Por exemplo, como as casas são os lugares para fazer festas e rituais coletivos, a construção de cozinhas e fornos econômicos (a multiplicação culinária) colaborou com esses eventos, que exigem enormes quantidades de fogos e alimentos. Os *postos*, por outro lado, podem subsistir com pequenas cozinhas. Em alguns casos, a coexistência de diferentes tipos de cozinhas foi entendida pelos técnicos como remanescentes de lógicas passadas, testemunhos materiais de uma vida anterior ou como restos do *costume*. Pontos de vista semelhantes são encontrados na avaliação de projetos desenvolvidos em comunidades indígenas da Bolívia, onde se reconhece que não há explicação para o “fenômeno” de coexistência de cozinhas, uma vez que as econômicas foram construídas (PNUD, 1996, p. 16).

bastante frequente, já que precisamente eles têm pouca mão de obra para as tarefas diárias, sendo que às vezes até compram lenha. Eles construíram o forno econômico ao lado do forno antigo, mas ainda não fizeram nada com a cozinha. Apesar de serem os ‘beneficiários tipo’ (não têm mão de obra e sofrem com a falta de lenha), ainda estão esperando e pensando para decidir se vão construir. Uma situação como esta é um problema técnico – aparentemente frequente, como me contou um dos responsáveis. Quando se excedem os prazos estipulados para a construção, baixam as taxas de autoavaliação dos projetos, e dificultam-se futuras repetições. No entanto, do ponto de vista *huacheño*, essas ‘negativas’ não se traduzem como uma rejeição das iniciativas do projeto, mas como a necessidade de levar mais tempo para pensar e *ver o que fazer*. Isso aponta para a primeira dobra da equivocação que me interessa mapear. Para fazê-lo, no entanto, antes de perguntar por que uma cozinha não foi construída – pergunta ‘técnica’, talvez –, devemos questionar o que aconteceria se ela fosse construída. Nesse caso, sendo uma família com uma única cozinha, ela perderia o seu único fogão.

No que segue, então, estou interessado em sugerir que, embora a construção de uma cozinha econômica seja possível, os motivos para não perder um fogão excedem qualquer guia técnica de financiamento internacional. *Pensar o que fazer* não é uma solução intermediária, que fica a meio caminho. Em vez disso, ela parece apontar para a possibilidade quase simultânea de concordar e não concordar com o projeto, sem que isso seja uma contradição – a possibilidade *huacheña* de habitar a equivocação e torná-la fértil, aberta a outras possibilidades. Posso, então, antecipar uma ideia: nem todos os fogões devem ser apagados, nem todos os excessos são ruins – fumaças, inclusive.

Excessos, I

Se alguém pergunta se a lenha é um recurso escasso, os *huacheños* geralmente respondem que onde eles vivem *não há lenha* e, inclusive, que há cada vez menos. Uma resposta assim – que os técnicos e eu ouvimos muitas vezes – parece um atestado claro que apontaria para uma condição que se explica repetindo-a novamente: não há lenha. No entanto, em Huachichocana moram sete famílias, num extenso território de desfiladeiros e campos. Um espaço assim deveria ser capaz de fornecer lenha para esses sete fogões de uso simultâneo. Mas não dá: *não há lenha*. Mas é apenas atendendo ao sentido relacional da frase e a seus desdobramentos que podemos levar a sério essa expressão. Vou compará-la com um episódio semelhante.

Em uma ocasião, estávamos fazendo uma viagem com alguns *huacheños* para Susques, uma cidade nas terras altas de Jujuy. No mesmo ônibus, viajava um idoso que morava em um lugar próximo. Ao me reconhecer gringo, começou a me contar coisas sobre seu lugar de origem, uma pequena comunidade de pastores onde ficava cada vez mais difícil viver porque *não há água*. Quando o homem desceu do ônibus, no meio do platô quente e chicoteado pelo vento, perguntei aos meus amigos se aquilo era devido à falta de chuva ou se eram os *olhos da água* (as vertentes naturais) que estavam secando por razões que eu não conhecia. Eles responderam que o problema da falta de água era a falta de pessoas.

Em Huachichocana, como em outras regiões próximas, nem as coisas nem as pessoas nem qualquer outro ser existem fora de relações particulares. Nem a lenha. Tudo está imbricado em engajamentos e fazeres recursivos, segundo os quais as coisas devem “alcançar a existência umas junto com as outras” no meio de relações e implicações “mútuas” (Martínez, 1976). Geralmente, essas relações se traduzem como “criações mútuas” que envolvem posições, sempre disputadas, de *criadores* e *criados* (Bugallo e Vilca, 2010; Bugallo e Tomasi, 2012; Lema, 2014; Lema e Pazzarelli, 2015). Nesse sentido, se *não há lenha*, é porque não há mais pessoas para *fazê-la*. E, como qualquer outra maneira local de *fazer*, a *colheita de lenha* segue técnicas e processos específicos relativos à seleção de espécies que são transformadas em lenhas no contexto das múltiplas e variadas relações que mantêm plantas e pessoas entre si – e que até incluem *permissões* e *sinais* para pegar cactos (*cardones*) já secos. Da mesma forma, a carne é *feita* (Pazzarelli, 2016); e a água canalizada para fins domésticos também deve ser *criada* e domesticada (Lema, 2014).

Mas isso quer dizer, então, que nos montes há lenha e que as palavras *huacheñas* deveriam ser reconsideradas? Ou que os técnicos simplesmente não entendem o que as comunidades dizem? Acredito que não há significados ocultos ou relativizações possíveis na expressão *não há lenha*: ela descreve uma situação ‘real’. No entanto, essa escassez não se refere à ‘realidade técnica’ de um ambiente externo e sobre-explorado, nem suas causas devem ser buscadas nas práticas tradicionais da colheita. Pelo contrário, a consequência das relações locais seria que a lenha existisse. A lenha e a água são, em primeiro lugar, relações; e a negação *não há lenha* deveria ser traduzida como ‘não existem as relações que permitem fazer lenha’.

Deve-se notar, então, um detalhe: a avaliação técnica coincide com a *huacheña*, pois ambos afirmam que *não há lenha para a cozinha*. Não existe nem um erro nem uma interpretação errada. Mas uma equivocação não é isso. Ela é percebida quando vemos que, de um lado, a falta de lenha seria o

resultado da sobre-exploração baseada em práticas tradicionais – que precisam ser adaptadas a tecnologias eficientes –, enquanto a perspectiva *huacheña* aponta para o contrário: é a impossibilidade de fazer madeira como sempre foi feita que deixa os montes cheios de simples madeiras. Os postulados finais são semelhantes, mas as premissas iniciais são completamente diferentes (Viveiros de Castro, 2004, p. 17-18). Se compararmos essa situação com outros projetos, o “problema da lenha” seria talvez análogo à avaliação acusativa de “sobrepastoreio” que diferentes programas de desenvolvimento fazem aos pastores do altiplano quando quantificam as taxas de desertificação (Quiroga Mendiola, 2012). Quase imperceptível no início, o detalhe da equivocação não é pequeno: por trás da dobra inicial, esconde-se uma consideração local do *fazer* que envolve as mais variadas formas das “existências mútuas”.

Excessos, II

O segundo problema dos fogões, de acordo com as avaliações técnicas, é que consomem muita lenha – que, aliás, não existe – e produzem um duplo excesso tóxico de fumaça: por um lado, aquele emitido pelas cozinhas que se adicionaria ao resto das emissões planetárias de CO₂, colaborando com o efeito estufa; por outro, aquele que inunda o interior dos quartos das cozinhas, afetando e irritando os olhos e o trato respiratório das pessoas, particularmente das mulheres.

O primeiro tipo de excesso afetaria um ‘bem comum’ natural, chamado de “clima” ou “meio ambiente” nos projetos, e seria comparável às fumaças das grandes indústrias com base no carvão e nos combustíveis fósseis. Esse processo de distribuição de culpa, em que fica difícil – e absurdo – discernir o papel dos sete fogões *huacheños* em uma mudança climática que aponta para outro tipo de responsável, ocorre novamente na base de supostos desequilíbrios inerentes ao conhecimento tradicional em torno da cozinha e dos usos de lenhas. É depois dessas avaliações que as comunidades são designadas como beneficiárias de “tecnologias eficientes” como parte de desenvolvimentos sustentáveis que envolvem as mais variadas formas de fumaças nas discussões sobre mudanças climáticas. Aqui, poder-se-ia dizer, a fumaça *huacheña* é considerada parte do Holoceno (Latour, 2014).

Sobre o segundo dos excessos, que afetaria a saúde visual e respiratória das pessoas, em princípio seria difícil não concordar: as fumaças e os vapores são constantes e incomodam e irritam os olhos – sobretudo os não acostumados. No entanto, também é verdade que conheci múltiplas opções na arquite-

tura local que, sem alterar nem os fogões nem o consumo de lenha, permitem dissipar mais rapidamente as fumaças, regulando as concentrações excessivas. Tais soluções variam desde a construção de quartos maiores ou abertos para o exterior até pequenas janelas sobre os fogões, sob a forma de pequenos buracos ou espaços sem tijolos que podem ser cobertos e descobertos à vontade. Ou seja, no caso de as famílias concordarem com os argumentos preventivos anteriores, já existem respostas locais para evitar as concentrações excessivas de fumaças.

Para apresentar o problema de outra forma, poderia dizer que o projeto tentava reduzir o perigo de certas ‘conjunções excessivas’: entre fumaça e pessoas; e entre a fumaça e o clima ou o meio ambiente. Já as famílias, menos preocupadas em evitar essas conjunções, multiplicaram suas opções culinárias sem perder nem os fogões nem as fumaças. E outras ainda estão pensando em como fazer coisas. A ênfase em não perder as fumaças é um sinal chave da equivocação, pois essa conjunção extrema e ‘insalubre’ inerente aos fogões tradicionais é frequentemente um lugar de encontro e de comunicação com outros.

Excessos, III

Não é preciso ir muito longe na etnografia andina para descobrir que os fogões, os fogos, os fumos e as fumaças das casas constituem espaços de socialização privilegiados das famílias indígenas (Allen, 2002; Archetti, 1992; Weismantel, 1994; Vokral, 1991). Em Huachichocana isso não é diferente, e as cozinhas se envolvem fortemente com a sociabilidade cotidiana, concentrando a preparação de refeições festivas e rituais, o tratamento dos doentes e, até recentemente, nascimentos e enterros rituais de placentas⁷. Pode-se dizer que lógica e materialmente as cozinhas são uma das áreas favoritas da *criação*. Assim, também são espaços potenciais de interação e comunicação com outros seres: seja porque lá se queimam resíduos do corpo (unhas, cabelos) para que não sejam pegos por seres perigosos ou porque o crepitar do lume, as *falas* do fogo e as formas da fumaça são *sinais* (*señas*) que se multiplicam com cada evento culinário.

Definir um *sinial* não é fácil. Poder-se-ia dizer que são pequenos eventos com os quais as pessoas conversam e interagem, que se referem e se conectam antecipadamente com situações e domínios que, em princípio, não são os da

⁷ Faz vários anos que as mulheres devem descer até os povoados ou cidades próximas para dar à luz no hospital. Embora algumas o façam voluntariamente, outras lembram com nostalgia os nascimentos ao calor dos fogões, ajudadas por parentes e parteiras, e com os consequentes tratamentos rituais de corpos, fluidos e placentas.

sua primeira manifestação: o canto ou assobio de alguns pássaros que anunciam perigos nos caminhos ou a chegada de parentes (Pazzarelli et al., 2015). Os *sinais* com origem nos fogos são muitos: quando o crepitar do fogo – quando ele *fala* – e as fumaças permitem antecipar as chuvas do verão, por exemplo. Nesses casos, se o fogo fumeja muito e é difícil acessá-lo, esse é um *senal* de que as chuvas seguirão; mas, se ele queima rápido, é um *senal* de que as chuvas diminuirão ou terminarão. Aqui, o *senal* não fala sobre a condição das lenhas que se estão queimando, mas sobre as que serão queimadas. Refere-se à condição futura das madeiras através de um sistema de referências cruzadas: durante a estação seca, a lenha queima bem; mas, se ela começa a queimar ‘como se’ estivesse molhada (com dificuldade e com uma fumaça espessa que faz coçar os olhos), isso é um *senal* das chuvas próximas que finalmente molharão a madeira. O mesmo acontece no caso contrário: durante a estação chuvosa, a madeira está molhada e é difícil de se acessar; mas, se começa a queimar ‘como se’ estivesse seca, é um *senal* de que as chuvas se afastarão e de que o sol voltará. Esses *sinais* antecipam processos que começam antes que as pessoas possam percebê-los: a lenha começa a secar da mesma forma que as nuvens de chuva, embora ainda não seja possível ver isso nem no céu nem nas madeiras. É apenas através do fogo que *fala* e da fumaça que faz coçar os olhos que o *senal* é feito presente, conectando um evento com outro. A materialização final do anúncio é a chegada dos ventos, que secará as nuvens e a madeira; são os *sinais* de fumaça como “transformações culinárias do vento” (Pazzarelli et al., 2015).

Esse breve exemplo é suficiente para suscitar uma ideia: os fogos e as fumaças não começam nem terminam no quarto da cozinha, seus contornos não estão aí. Mas esses contornos também não são cobertos pelas cozinhas econômicas, que escondem parcialmente o fogo em suas caixas e tiram a fumaça para fora dos quartos, reduzindo literal e materialmente a manifestação de certos *sinais*. Ou, como os *huacheños* me disseram uma vez, nas cozinhas econômicas o *fogo não fala como antes*. A possibilidade de remover ou substituir uma lareira, então, também é uma decisão que escapa dos limites de um quarto de cozinha e obriga a ser pensada com referência a outras conexões. Afinal, se a fumaça é uma forma antecipada de vento, então pode ser muito mais: lugar de comunicação com outros, de ‘outros lados’. Isso, claro, quando a fumaça pode atingir os olhos e fazer chorar.

Como já é possível perceber, esse jogo de conexões entre *sinais*, ventos, fogos, fumaças e chuvas não faz mais do que apresentar os contornos de conjuntos de relações que não se fecham facilmente. O potencial de comunicação com ‘outros’ que os fogos e as fumaças encarnam aponta para uma vida multiplicada na constelação de seres que habitam a paisagem andina – ventos e

chuvas, entre eles. Que essa situação exceda as expectativas de qualquer projeto internacional não supõe que essas relações – ou este trabalho – devam parar por aí. Então, se para entender por que *não há lenha* precisei descrever a falta de água, para avançar agora sobre a ‘vida’ dos fogões é necessário passar pelas fumaças e vapores de uma lagoa. Porque as cozinhas, como as lagoas, não só ajudam a criar; elas também comem.

Excessos, IV

Ramiro já tinha 16 anos. Viveu entre os montes desde que nasceu e os conhece quase com perfeição, ou pelo menos conhece tudo o que um jovem de sua idade deveria saber. Alguns anos atrás, Ramiro terminou a escola primária local e *desceu* da comunidade para fazer a escola secundária em um dos povoados vizinhos. Todos percebemos que a mudança não tinha sido boa: ele não entendia os novos professores, e era difícil morar longe de sua família. No entanto, ficava na escola e *subia* para a comunidade a cada semana para passar o tempo que pudesse com seus parentes. Em uma dessas viagens, ele me pediu ajuda com as tarefas escolares, e combinamos uma série de encontros. Na tarde em que nos dedicamos a “Biologia”, Ramiro abriu seus *folders* e me mostrou um desenho colorido. Era a paisagem de Huachichocana, vista da porta de sua casa: imponentes colinas e montes cheios de cores, casas, árvores, animais, pássaros. A fumaça subia das cozinhas das casas, pois era uma paisagem com gente. Reconheci todos os lugares desenhados, mas ele me avisou que atrás das montanhas estava a Lagoa Preta (Laguna Negra), que tínhamos visitado juntos há algum tempo. A tarefa da escola era identificar os componentes “bióticos” e “abióticos” no desenho, mas Ramiro argumentou não saber como proceder. Perguntei-lhe se entendia essa distinção, e ele respondeu que era *a diferença entre o que tem vida e o que não, supostamente*. A tarefa era realmente complicada, pois, além da impossibilidade de traçar uma linha que dividisse “biótico” de abiótico” na paisagem local, Ramiro havia esclarecido que no desenho também estava a Lagoa Preta. Esse detalhe complicava tudo, porque ele sabia que eu tinha sido bem ensinado e entendia que essa lagoa estava cheia de vida.

Por algum tempo, os *huacheños* me falaram sobre a Lagoa Preta, localizada no altiplano, nos limites da sua comunidade. Desejando conhecê-la, um dia organizamos uma viagem com Ramiro e sua mãe. Foi uma caminhada de dois dias de ida e volta, que nos permitiu chegar à Lagoa Preta, conhecer a

pequena Lagoa Vermelha (Laguna Colorada) que está no caminho e até mesmo visitar outros lugares desconhecidos. Esses bancos de água se localizam entre montes de formas suaves que cercam os planaltos, superando os 4.000 msnm. Essas lagoas são conhecidas por serem muito perigosas: são facilmente irritáveis e descarregam sua fúria nos caminhantes desprevenidos. Felizmente, nada nos aconteceu, porque nossos guias, Ramiro e sua mãe, sabiam como reconhecer a mudança de *humor* de suas águas.

Essas mudanças de *humor* geralmente são precedidas por *sinais*, como a alteração de cor das águas. Mas um *senal* claro de irritação é a emergência de um *vapor* que se desprende da superfície: *uma fumacinha que sai da água* é um *senal* claro de que a lagoa está *raivosa* – ou ficando com raiva – e está *querendo comer* – ou já está comendo. A *raiva* pode responder a diferentes causas, em geral pessoas e animais que se aproximaram demais e ficam *molestando*. Isso pode acabar com um arrebatamento de fúria da lagoa, que enrugua suas águas formando ondas e comendo a quem esteja próximo das suas costas. A prova de que foi ela quem comeu aos desprevenidos é a devolução que faz dos ossos *limpos* e *pelados* (sem carne) um ano depois. Nesse contexto, alguns não hesitam em chamar à Lagoa Preta de *Lagoa Encantada*; e abundam as histórias de pessoas e animais seduzidos, quase hipnotizados, e depois engolidos. Afirma-se a mesma coisa dos *olhos de água*, que exalam vapores, *fazem adoecer* e *comem* pessoas e animais, devolvendo os ossos limpos depois de um ano. Também se diz que as lagoas têm *olhos*⁸.

Um testemunho histórico recuperado por Vilca (2009b) resume,

*Para a Laguna Brava (do Chañi), ninguém deve chegar perto, nem devemos deixar chegarem os animais. A lagoa tem um olho bravo que come as gentes e os animais. Come as pessoas e os animais que se aproximam. E ao ano larga os ossos. Lá dá para ver ossos de pessoas e animais comidos. Por esse perigo é chamada Laguna Brava. Isso é mistério da Pachamama (Felipe Choqui, 15 anos, El Chañi, Jujuy, 1953, destaque meu)*⁹.

Longe, portanto, de qualquer ideia de um corpo de água inerte, as lagoas constituem um dos muitos seres que povoam a paisagem andina. E, embora

8 As lagoas são uma parte importante do sociocosmológica local em muitas regiões dos Andes. Elas têm gênero (há lagoas masculinas e femininas), casam-se e até possuem a capacidade de dar origem a seres, especialmente animais, que se tornam parte deste “lado” do mundo. A descrição dos perigos de suas costas é constante, onde as seréias ficam à espera de homens. Também recebem atenções rituais, na forma de challas (libações) ou até mesmo sendo alimentadas em agosto, mês de Pachamama (Arnold e Yapita, 1998; Ricard Lanata, 2007; Bugallo, 2009; Mariscotti, 1978; Vilca 2009a, 2009b). Uma diferença importante com os olhos de água é que eles entram em relações mais diretas com as pessoas, já que suas águas são usadas para irrigação e consumo (Lema, 2014). Depois de serem abandonados, no entanto, eles podem devir novamente perigosos, ou mesmo secar – como o homem que falava da falta de água na sua comunidade.

9 No original: “A la Laguna Brava (del Chañi) nu hay qui arrimarse, ni hay que dejar que si arrime la hacienda. La laguna tiene un ojo bravo que come los gentes y los animales. Se come los gentes y los animales que si arriman. Y al año tira las osamentas. Y ahí se ven las osamentas de los gentes y los animales comidos. Por ese peligro se llama Laguna Brava. Eso es misterio de la Pachamama”.

seja verdade que a Lagoa Preta não conseguiu ganhar o rótulo de “biótico” nas aulas de Ramiro, também é verdade que ela não precisa de nenhuma autorização escolar para devorar aqueles que se aproximam das suas costas – ainda menos para exalar uma *fumacinha* toda vez que está com *mau humor* e digere suas vítimas. Esse tipo de *senal* coloca novamente a relação entre fumaças e certas ‘vitalidades’ de seres que se manifestam e se comunicam com pessoas e animais, que podem ler e decodificar mensagens. Inclusive, alguns registros históricos identificam esses vapores lacustres como sendo de origem ‘culinária’¹⁰. Mas isso não é tudo: as lagoas delimitam os contornos das fumaças, colocando-as de forma mais explícita no âmbito de uma determinada socialidade que articula *criação* e *devoração*. Como os *olhos da água* ou as cavernas nas montanhas, as lagoas encarnam ‘portas’ que estabelecem a possibilidade de comunicação com um ‘outro lado’ – dos poderes não humanos, dos mortos. Essas interações, que em um extremo são definidas por uma mutualidade criadora (os olhos da água são domesticados e *criados*), em outro extremo podem ser resumidas como “interfagocitose” (Bugallo e Vilca, 2011) ou devoração mútua. Tudo se passa como se a possibilidade de viver ‘neste lado’ estivesse sempre apontando para a criação como uma forma diferida ou retardada de devoração. Ou nas palavras dos *huacheños*: *a Pacha nos cria e depois nos come*.

Tudo isso é importante porque permite voltar para as cozinhas e descobrir que suas fumaças também trazem essas relações. E isso porque o caráter mencionado de ‘portas’ não pertence apenas às formações ‘naturais’ da paisagem. Pelo contrário, as minas, as bocas escavadas por pessoas para alimentar a *Pachamama* ou as *apachetas*¹¹, também podem devir espaços de comunicação-criação-devoração. Nem as casas – que incluem cozinhas – são habitadas sem primeiro matá-las ritualmente com rituais de *flechadas*, para que não se comam os novos proprietários (Tomasi, 2011). A lagoa, portanto, permite retornar às cozinhas assim: por torções que sugerem que, se um olho de água é uma “porta”, os fogos culinários podem, então, ser pensados como “vertentes de fogo” (Delfino, 2001, p. 123)¹².

10 Esse registro vem do povoado de Abrolaite, no altiplano jujeño, e ressalta que, num lugar agora chamado de “Abra de Laguna”, uma lagoa “comeu” um homem suspeito de assassinato, junto com sua mula. Ao longo do tempo, a lagoa secou, mas o lugar ainda é perigoso: “Nos dias de muito vento, eles dizem que, do lugar que ocupava a lagoa, se levanta uma espécie de fumaça branca, o que atribuem ao fato de que ‘o homem mau está fazendo sua refeição’” (Encuesta Nacional de Folclore, Caixa Jujuy, Abrolaite, Escola n° 67. Livro n° 66, 2° envio, Folio 1, frente e verso – destaque meu).

11 Acumulações de pedras que marcam passagens ou espaços importantes (ou perigosos) nos caminhos.

12 O caráter de “porta” das águas e dos fogos é belamente sugerido por Delfino: “A vertente e o forno (no olhar indígena, a vertente de fogo) pertencem à Pachamama, são sinais inequívocos de que as pessoas não querem arriscar o perigo potencial de incitá-la” (Delfino, 2001, p. 123, tradução minha).

Humores

Não é estranho que a expressão privilegiada de irritação ou mudança do *humor* de uma lagoa seja a aparição de uma *fumacinha* na superfície das águas. Além de todos os exemplos já dados, nos montes e altiplano *jujeños*, as fumacinhas e vapores estão ligados a diferentes formas de movimentos de ar, ventos ou redemoinhos que encarnam seres não humanos – ou são *sinais* de sua presença próxima. As perfumadas (*sahumadas*) propiciatórias que iniciam os rituais para alimentar a terra ou as queimas de oferendas – chegando inclusive às “fumaças serviço” em outras regiões –, são alguns exemplos frequentes na literatura. Inclusive, os processos de separação de *animus* e energias vitais dos corpos materializam-se em emanações de vapor e desidratações (Allen, 2002; Bugallo e Vilca, 2011; Lema e Pazzarelli, 2015; Mariscotti, 1978; Pazzarelli, 2017; Vilca, 2009a, 2009b). Em outras palavras e seguindo os ensinamentos da lagoa, pode-se dizer que a *fumaça* é sempre um *humor*¹³.

Mas seria generalizante demais se eu deixasse essa ‘vida’ em termos muito amplos. A *fumacinha* das águas leva a destacar o particular *humor* da Lagoa, que começa com um sinal e termina de se completar nos ossos limpos. Pois, embora haja histórias sobre supostas testemunhas, as lacunas sempre comem em solidão e sem serem vistas: a prova da devoração vem mais tarde, quando as águas *cospem* os ossos limpos nas margens, como *sinais* de uma digestão bem-feita. A fumaça, então, sempre aponta para um ‘outro’, mas através de seus afetos – neste caso, sua capacidade de comer e de digerir. A fumaça é sempre um *humor* porque é sempre uma devoração.

No testemunho recuperado acima, o pastor caracterizava todo esse processo como um *mistério da Pachamama*. Talvez não possa ser de outra forma, porque *Pachamama* faz o mesmo: em agosto, as pessoas abrem as bocas da terra (‘portas’ por excelência para um ‘outro lado’) para alimentá-la e depositam nelas diferentes refeições. Não sem primeiro acessar os *sahúmos*, cujas fumaças envolvem a todos os presentes (e permite abrir a boca sem perigo), para logo conferir se os ossos das oferendas do ano anterior foram devolvidos *limpos*. Quando as bocas da *Pachamama* devolvem os ossos limpos, é um *sinal* de que a oferenda foi bem recebida; o *sinal* oposto, isto é, uma rejeição, seria a descoberta da carne ainda presa nos ossos¹⁴. Sem eufemismos, pode-se afirmar que a oferta recebida é essa bem digerida e que os ossos cuspidos pela lagoa

13 Em espanhol, língua falada pelos huacheños, essa relação cobra mais força: entre *humo* (fumaça) e humor, há só uma letra (r) de diferença. No texto original, em espanhol, escolhi falar de “*humo(r)*” para revelar essas conexões.

14 Os *sinais* dos ossos se referem a uma diversidade de diálogos entre pessoas e ossos, animais ou seres não humanos (ver, por exemplo, Bugallo, 2009).

não deixam de ser também a expressão de uma digestão bem-feita¹⁵.

O interessante é que essa relação não termina aí – nem mesmo talvez comece. Ela está novamente torcida no momento em que reparamos que a *tijstinja*, comida e oferenda por excelência elaborada para a *Pachamama*, não é apenas o objeto privilegiado da sua digestão (são os ossos da *tijstinja* aqueles que são devolvidos), mas a sua preparação culinária pode ser descrita como uma versão transformada de toda a descrição anterior. Para chegar lá, podemos resumir o argumento até aqui: a *fumaça* na superfície da água é um *signal* do *humor* da lagoa que se traduz, quase sem exceção, em fome – como quase tudo o que faz parte da paisagem andina. Quando essa fome é satisfeita pela digestão de algum corpo, a lagoa *cospe os ossos limpos ao ano*. Esse *mistério* é semelhante ao que é repetido em agosto, quando nas *bocas* da *Pachamama* se revelam os ossos limpos de *tijstinchas* do ano anterior.

A *tijstinja* é preparada com grandes cortes de carne e milho seco, cozidos durante horas até obter uma carne desfiada que se separe dos ossos, deixando-os brancos, limpos e pelados quando são removidos da água. Junto com a *chicha* de maiz (cauim de milho), é um dos ferveidos mais longos da cozinha. Essa conexão sensível entre as formas de ‘digestão’ das lagoas, panelas e *bocas* não é estranha, já que o cozimento em panela é tratado como uma versão de uma digestão ou pré-digestão (Pazzarelli, 2010, p. 175). Essa ‘pré-digestão’ da *tijstinja* coloca as panelas como extensões das *bocas* da *Pachamama*, e ao mesmo tempo como versões reduzidas das lagoas. Se tudo isso é familiar, o que segue não deveria surpreender: o cozimento da *tijstinja* requer muita lenha e produz, claro, muita fumaça. Somente com esse tipo de hipervendido, revelado na fumaça que inunda as cozinhas durante horas, é possível que a panela devolva ossos limpos e *pelados*.

Se a fumaça do fogão aponta para certos *humores* e se o *humor* de certas lagoas se torna devorador, a *tijstinja* ensina que a digestão de suas panelas apenas devolve ossos pelados à custa de uma fumaça que faz chorar. Como se os espaços e seres que encarnam a comunicação com ‘outros lados’ (*bocas*, lagoas, fogões, panela) possuíssem a capacidade para digerir e limpar ossos, mas sob o custo de perder algo no caminho: uma *fumacinha* que revela o esforço desses estômagos. Seria interessante, então, perguntar-se qual cozinha econômica¹⁶ se atreveria a suspender o movimento cósmico dessas tripas.

15 Claro, há diferenças entre os alimentos oferecidos em agosto às bocas e a voracidade da lagoa que termina com a vida de algum desprevenido. Sempre se referindo a uma digestão, no entanto, ambas as situações parecem estar conectadas por uma inversão: oferenda, por um lado; antioferenda, por outro.

16 Na avaliação de projetos similares realizados na Bolívia (ver nota 6), reconheceu-se que o tipo de construção material que as novas cozinhas implicavam poderia ter o “efeito colateral [do] eventual abandono dos ritos [femininos] relacionados ao fogão e ao fogo” (PNUD, 1996, p. 36).

Fumaça como equivocação

Num mês de agosto, subimos para a casa de uma família para participar do ritual de *dar de comer* à Pachamama. Como as regras da hospitalidade indicam, assim que chegamos fomos recebidos calorosamente e convidados a entrar na cozinha para tomar café com pão e aquecer os corpos gelados pela caminhada. Ao entrar, a surpresa foi grande: a cozinha econômica estava ali como sempre (essa família foi uma das primeiras a construí-la), mas na frente dela, do outro lado do quarto, havia um fogão gigantesco especialmente montado para cozinhar a *tijstincha*. Cercado por vários recipientes localizados em diferentes níveis e recebendo o calor de uma multiplicidade de lenhas, uma panela central grande borbulhava ferozmente e entregava carnes suaves e ossos limpos. O calor de ambos os fogos inundava toda a sala. Enquanto isso, como se estivessem competindo um com o outro, a chaminé da cozinha econômica esforçava-se para extrair as fumaças do quarto enquanto o fogão ‘novo’ nos fazia chorar com uma fumaça grossa que não conseguia escapar por nenhum lugar. Imediatamente, começou-se a preparar um ritual que duraria mais de sete horas. Uma verdadeira multiplicação culinária.

Se a *tijstincha* poderia ter sido cozida na cozinha econômica não é a pergunta mais interessante. O que essa cena sugere é que, na multiplicidade de cozinhas que os *huacheños* reconhecem e agenciam, a possibilidade de *fazer fumaça* (ou lenha) está sempre presente e operando virtualmente. Mesmo nas casas onde os fogões antigos parecem ter sido varridos, eles reaparecem cada vez que são convocados. As cozinhas, naquele dia, deixaram claro que o equívoco do projeto não podia ser corrigido – em todo caso, podia ser habitado e multiplicado.

Quando comecei este texto, tinha a intenção de descrever os motivos que deram origem a um projeto sobre cozinhas, abordando os argumentos que enfatizaram a necessidade de reconsiderar algumas práticas e conhecimentos tradicionais com o objetivo de reduzir alguns excessos. Estou longe de tentar uma crítica fácil às intenções dos técnicos – especialmente devido à boa recepção que a maioria desses projetos tem –, mas também não pretendo desativar a atenção aos conflitos que esses projetos podem provocar. Quero me deter, em todo o caso, nas ‘respostas’ a essas intervenções e nas torções que as práticas locais convocam e agenciam cada vez que um fogão é ameaçado: ou seja, as formas como os *huacheños* ampliam criativamente o espaço geralmente destinado a pensar, e a tentar modular, essas situações.

Nesse sentido, acredito que a equivocação das cozinhas pode ser lida como uma “conexão parcial” (Strathern, 2004): de um lado, um projeto com financiamento internacional que queria reduzir fumaças e lenhas; de outro lado, a recepção e a construção local de cozinhas econômicas que multiplicaram as formas culinárias e suas fumaças. O encontro não resume nem sintetiza qualquer uma dessas posições, não há consenso; o projeto é uma equivocação. Isso é o que talvez sugira mais fortemente o exemplo da *tijstincha*: uma cozinha interpretando a outra e comparando a força de seus fogos enquanto nós, com lágrimas nos nossos olhos por causa da fumaça e dos vapores, descobríamos os ossos limpos que as panelas cuspiram. Uma equivocação produtiva ou “fértil” – talvez um modo *huacheño* de “controlar” a equivocação? (Viveiros de Castro, 2004) – que não se reduz a nenhuma das suas posições anteriores e se abre para uma multiplicidade culinária que intervém positivamente na “falta de lenha”... mas sem evitar excessos de fumaça.

De la Cadena (2010, p. 353) apontou com precisão o lugar que esses “outros-que-não-humanos” têm (ou melhor, não têm) nas discussões políticas contemporâneas. Esses outros estão envolvidos em relações¹⁷ sem serem objetos nem sujeitos passivos; pelo contrário, eles têm sentimentos e tomam decisões. Considero importante resgatar essa variação do ‘não humano’ aqui: as cozinhas, as fumaças e as lagoas a que me refiro também falam de um universo populoso de seres e forças que habitam o espaço *huacheño*, em uma composição heterogênea de que as pessoas são apenas uma parte. Eles têm a possibilidade de se comunicar, pensar, criar e ser criados, ficar com raiva, escolher vítimas, comer, cumprir ou quebrar pactos. Nesse sentido, a recusa de perder a fumaça é delineada em relação à dificuldade dos projetos (e das escolas, por que não?) de entender esses outros e seus “excessos”: a saber, uma lagoa está viva, e as fumaças são *sinais* e *humores*. Quando se quer reduzir a fumaça de uma cozinha ou é impossível reconhecer a vida de uma lagoa, o que está em questão são essas conexões e diálogos.

Apenas para dar um exemplo, certos tipos de argumentos higienistas não seriam uma variação de tudo isso? Aqueles que motivam a redução da fumaça das cozinhas, semelhantes a outros que também atingem as comunidades¹⁸, são baseados na necessidade de separar as pessoas de ‘outros’ – fumaças, em

17 De la Cadena refere-se a essas relações como “práticas-da-terra” (earth-practices), cuja definição tem ressonâncias com a forma como a criação ocorre em algumas etnografias do sul dos Andes: “relações para as quais a distinção na ontologia dominante entre seres humanos e natureza não funciona (...) incorpora o respeito e o carinho necessários para manter as condições relacionais entre humanos e outros-que-não-humanos [others-than-human beings]” (De la Cadena, 2010, p. 341-342, tradução minha).

18 Frequentemente, agentes de saúde visitam as comunidades para realizar cuidados primários e preventivos de saúde. Em uma ocasião, na recomendação de lavar as mãos depois de trabalhar no curral e antes de cozinhar ou comer, várias mulheres declararam que isso não era necessário porque conheciam seus animais e sabiam que eles e seus guanos (excrementos) eram saudáveis.

nosso caso –, privilegiando a existência de um dos termos da relação. Não posso avançar aqui sobre os argumentos da biomedicina no que refere ao conhecimento e às práticas indígenas, e ainda menos nas mais que interessantes respostas locais. O que desejo enfatizar é que, além de esses ‘outros’ estarem vivos e “pensarem”, eles “pensam com” as pessoas¹⁹. Porque eles falam uns com os outros, porque eles pertencem uns aos outros ou porque eles se comem – e aqui é difícil separar ‘pensar’ de ‘comer’, quando o exemplo preferido de ‘porta’ é uma boca, e a comunicação com ‘outros’ é, primeiro, uma digestão. Esses excessos, então, não se referem a propriedades intrínsecas, mas aos modos relacionais de conexões: seres forçando-se mutuamente a “ser” e a “pensar” (Stengers, 2010; mas também Martínez, 1976) – e, podemos acrescentar, a “criar” e a “comer”. Em outras palavras, quando se reduz um excesso de fumaça, reduzem-se também as pessoas. Quando é negada a vida de uma lagoa, são também as pessoas quem se movem um passo a mais para o polo do abiótico.

Nenhuma dessas relações é estranha a este trabalho, pois desde o início recuperei aqueles breves postulados *huacheños* que teorizaram de forma semelhante: *não há lenha, não há água*. A impossibilidade de romper esses laços, mesmo em nome de algum “bem comum” (Stengers, 2005), deve ser tomada literalmente quando mencionamos as torções particulares, das quais as pessoas fazem parte, que permitem passar dos *sinais* de fumaça de cozinha para as lagoas selvagens, voltar para as bocas da *Pachamama* e ferver *tijstíncha*, inundando as cozinhas com fumaça. Essa ida e volta não refletem apenas um curso retórico (como se Lévi-Strauss não tivesse mostrado que a retórica pode ser um código privilegiado de pensamento ameríndio), mas também uma reflexão sobre o que significa essa “pertença mútua” como expressão de um tipo particular de socialidade – que já sugerimos em outros trabalhos (cf. Lema e Pazzarelli, 2015).

Por conseguinte, também não estou interessado em discernir se existe ou não algum tipo de “responsabilidade” dos sete fogões *huacheños* sobre o efeito estufa – sobre o qual, no entanto, não tenho dúvidas. Instalar uma “controvérsia” aqui do tipo “as famílias indígenas poluem?” seria concordar com os “inimigos” em seu desejo de fazer discussões climáticas infinitas e favorecer a inércia política (Latour, 2014). Em qualquer caso, mapear a equívocação das cozinhas permite revelar outros equívocos: porque, embora as comunidades indígenas e seus conhecimentos sejam muitas vezes pensados como alternati-

19 A descrição de Allen sobre as iniciativas de projetos de desenvolvimento para a incorporação de banheiros “modernos” na comunidade indígena de Sonqo (Peru) é similar. Sob o título “Quem precisa de higiene?”, a autora argumenta que “traduzimos as palavras quechua *map’a* e *qelli* como ‘sujeira’, mas elas não têm realmente essa referência ao sujo. Algo é *map’a* ou *qelli* porque foi misturado; suas partes não são claramente diferenciadas. A própria sujeira traz uma valência positiva; não há nada intrinsecamente errado em estar (ou ser) sujo” (Allen, 2002, p. 239, tradução minha). Esse caráter “misto” ressoa com o “pensar com” que é expresso no texto e que alude à convivência e à mutualidade entre diferenças.

vas ao “desenvolvimento”, um projeto como o das cozinhas coloca suas fumaças do lado do Holoceno (Latour, 2014). Talvez a “fertilidade” da equivocação aqui delineada seja sugerir que existem “fumaças terranas”: são as fumaças como *humores*.

Epílogo

Após um breve período na escola secundária, Ramiro voltou a trabalhar como pastor por um tempo. Estava feliz por ter voltado, desfrutando de suas novas ocupações e das coisas que ele continuava aprendendo nos montes, com seus parentes. Começou a morar nas partes mais altas da comunidade e passava a maior parte do dia com os cabritos e ovelhas. Não perdeu o medo nem o respeito pela Laguna Negra. Também não descarta voltar para a escola, algum dia; mas ainda não sabe. Está, digamos, pensando.

Um pouco mais abaixo, numa casa nos desfiladeiros, uma cozinha econômica ainda espera ser construída. Essa família que escolheu pensar um pouco mais é a pedra de toque do equívoco, porque nos revela que construir ou não construir uma cozinha econômica faz parte do mesmo esforço por cuidar das fumaças, lembrando que o ‘mesmo’ – a fumaça e seus homônimos – sempre aponta para um ‘outro’.

Se em algum momento sugeri que as mulheres indígenas ajudam a sustentar o mundo toda vez que fervem a sopa (Pazzarelli, 2010), quero reforçar esse argumento aqui incluindo nesses esforços os fogões e fumaças. E se, como recomenda certa literatura contemporânea, é necessário fazer ir o pensamento mais devagar (Stengers, 2005) e “passar por nossos materiais” para sermos afetados por eles (Holbraad et al., 2014), só posso voltar ao começo deste trabalho e apelar ao modo *huacheño* de enunciar o ‘mesmo’ conselho: é necessário entrar nas cozinhas, deixar as fumaças invadirem os olhos e *esperar até que se acostumem*.

Referências bibliográficas

- ALLEN, Catherine. 2002 *The Hold Life Has: Coca and Cultural Identity in an Andean Community*. Washington y London, Smithsonian Institution Press.
- ARCHETTI, Eduardo. 1992 *El mundo social y simbólico del cuy*. Quito, CePlaes.
- ARNOLD, Denise y YAPITA, Juan de Dios. 1998 *Río de vellón, río de canto. Cantar a los animales, una poética andina de la creación*. La Paz, Hisbol/Ilca.

- BUGALLO, Lucila. 2009 “*Quipildores: marcas del rayo en el espacio de la puna jujeña*”. *Cuadernos fhycs-Universidad Nacional de Jujuy*, 36: 177-202.
- BUGALLO, Lucila y TOMASI, Jorge. 2012 Crianzas mutuas. El trato a los animales desde las concepciones de los pastores punenos (Jujuy, Argentina). *Revista Española de Antropología Americana*, vol. 42, n. 1: 205-224.
- BUGALLO, Lucila y VILCA, Mario. 2011 “Cuidando el animu: salud y enfermedad en el mundo andino (puna y quebrada de jujuy, argentina)”. *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos*, <http://nuevomundo.revues.org/61781>.
- DE LA CADENA, Marisol. 2010 “Indigenous Cosmopolitics in the Andes: Conceptual Reflections beyond ‘Politics’”. *Cultural Anthropology*, vol. 25, n. 2: 334-370.
- DELFINO, Daniel. 2001 “Of Pircas and the Limits of Society: Ethnoarchaeology in the Puna, Laguna Blanca, Catamarca, Argentina”. In KUZNAR, L. (org.), *Ethnoarchaeology of Andean South America: Contributions to Archaeological Method and Theory*. Ann Harbor, Michigan, International monograph in prehistory, Ethnoarchaeological series 4, pp. 116-37.
- HOLBRAAD, Martin; PEDERSEN, Morten Axel y VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 2014 “The Politics of Ontology: Anthropological Positions”. *Fieldsights - Theorizing the Contemporary, Cultural Anthropology Online*, January 13. <http://culanth.org/fieldsights/462-the-politics-of-ontology-anthropological-positions>
- LATOUR, Bruno. 2014 “Para distinguir amigos e inimigos no tempo do Antropoceno”. *Revista de Antropologia*, vol. 57, n. 1: 11-31.
- LEMA, Veronica. 2014 “Criar y ser criados por las plantas y sus espacios en los Andes septentrionales de Argentina”. In BENEDETTI, Alejandro y Tomasi, Jorge (comps.), *Espacialidades altoandinas. Avances de investigación desde el Noroeste argentino*. Buenos Aires, ffyl-uba, pp. 301-338.
- LEMA, Veronica y PAZZARELLI, Francisco. 2015 “Memoria fertil. Crianza de la historia en Huachichocana”. *Nuevo Mundo Mundos Nuevos* [En ligne], Debats, mis en ligne le 11 juin 2015. <http://nuevomundo.revues.org/67976> ; doi: 10.4000/nuevomundo.67976
- MARISCOTTI DE GORLITZ, Ana Maria. 1978 *Pachamama Santa Tierra. Contribución al estudio de la religión autóctona en los Andes-centro meridionales*. Berlin, Ibero-Amerikanisches Institut Preussischer Kulturbesitz.
- MARTÍNEZ, Gabriel. 1976 “El sistema de los Uywiris en Isluga”. *Anales de la Universidad del Norte*, Chile, vol. 10: 255-327.
- PAZZARELLI, Francisco. 2010 “La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes”, *Antípoda*, vol. 10: 157-181.
- _____. 2014 “Un queso entre otros. Sueros, familias y relaciones en los cerros jujeños”. *Revista Colombiana de Antropología*, Colombia, vol. 50, n. 2: 95-118.
- _____. 2017. “A sorte da carne. Topologia animal nos Andes meridionais”. *Horizontes Antropológicos* 23 (48): 129-149.

- PAZZARELLI, Francisco; MARCONETTO, Bernarda y BUSSI, Mariano. 2015 “Le Vent qui seche les chevres. Quelques reflexions autour de la cuisine, de la nourriture et des ‘phenomenes meteorologiques’ dans les Andes meridionales”. In BECKER, Karin; MORINIAUX, Vincent y TABEAUD, Martine (orgs.), *L’Alimentation et le temps qu’il fait*. Paris, Editions Hermann, pp. 95-104.
- PPD/PPNUD – LIDEMA – CIMCA. 1996 *Evaluación de cocinas mejoradas en el medio rural de Bolivia*. La Paz.
- PPD/PNUD/FMAM – INTA/IPAF. 2011 *Monitoreo y evaluación del ppd Argentina durante el periodo 2009-2010*. http://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-mye_ppd-ipafnoa.pdf
- QUIROGA MENDIOLA, Mariana. 2012 “Llueve sobre mojado... Trashumancia conceptual frente al pastoralismo alto andino”. In MANZANAL, Mabel y PONCE, Mariana (orgs.), *La desigualdad ¿del desarrollo? Controversias y disyuntivas en el desarrollo rural del Norte Argentino*. Editorial Ciccus, Buenos Aires.
- RICARD LANATA, Xavier. 2007 *Ladrones de sombra. El universo religioso de los pastores del Ausangate (Andes surperuanos)*. Lima, Instituto Frances de Estudios Andinos y Centro Bartolome de las Casas.
- STENGERS, Isabelle. 2005 “The Cosmopolitical Proposal”. In LATOUR, B. y WEIBEL, P. (orgs.), *Making Things Public. Atmospheres of Democracy*. Cambridge, mit Press, pp. 994-1003.
- _____. 2010 “Including Nonhumans in Political Theory: Opening Pandora’s Box?”. In BRAUN, Bruce y WHATMORE, Sarah J. (orgs.), *Political Matter. Technoscience, Democracy and Public Life*. Minneapolis- London, University of Minnesota Press, pp. 3-33.
- STRATHERN, Marilyn. 2004 *Partial Connections*. New York, AltaMira.
- TOMASI, Jorge. 2011 “Geografías del pastoreo. Territorios, movilidades y espacio doméstico en Susques (provincia de Jujuy)”. Buenos Aires, tese, Universidad de Buenos Aires.
- VILCA, Mario. 2009a “Mas alla del ‘paisaje’. El espacio de la puna y quebrada de Jujuy: comensal, anfitrión, interlocutor?”. *Cuadernos fhys*-Universidad Nacional de Jujuy, 36: 245-259.
- _____. 2009b “Uma nayraw uñch’ukiskitu. Un ojo de agua me está mirando...” <http://esperaactiva.blogspot.com.br/2009/11/uma-nayraw-unchukiskitu-un-ojo-de-gua.html>
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 2004 “Perspectival Anthropology and the Method of Controlled Equivocation”. *Tipiti: Journal of the Society for the Anthropology of Lowland South America*, vol. 2, n. 1, Art. 1.
- VOKRAL, Edita. 1991 *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano de Perú*. Quito, abya-yala-CoTesU.

WEISMANTEL, Mary. 1994 *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*.
Quito, abya-yala.