

Comida de *teranga*: a alimentação como tradução dos processos de transnacionalização religiosa entre senegaleses em Porto Alegre.

Evelize Cristina Moreira

Mestranda em Antropologia Social – PPGAS/UFRGS
Universidade Federal do Rio Grande do Sul
evelize.moreira@gmail.com

Maria Eunice de Souza Maciel

Doutora em Antropologia Social, Professora Titular do PPGAS/UFRGS
Universidade Federal do Rio Grande do Sul
mariaeunicemaciel@gmail.com

RESUMO

O artigo a seguir traz um recorte do trabalho de campo entre migrantes senegaleses *Wolof* em Porto Alegre e uma discussão bibliográfica provenientes da minha pesquisa de mestrado em Antropologia Social. Sabendo que a alimentação é um fenômeno biológico, mas também é capaz de traduzir nossos elementos culturais, trazemos um relato sobre a celebração do Grande Magal de Touba, ocorrido na capital gaúcha no dia 08 de novembro de 2017. O evento se configura como o maior e mais tradicional evento do ramo islâmico praticado pelos senegaleses em Porto Alegre. Como veremos, o espaço dessa celebração decodifica e comunica através da alimentação diversos aspectos da sociedade senegalesa e do islã mouridista.

Palavras-chave: antropologia da alimentação, comida, migração, transnacionalismo religioso, mouridismo.

Teranga food: alimentation as a translation of the processes of religious transnationalization among Senegalese in Porto Alegre

ABSTRACT

The following article brings a clipping of field work among Wolof Senegalese migrants in Porto Alegre and bibliographical discussion from my master's degree research. Considering food as an aspect that goes beyond the biological scope, but mainly, which translates much of our cultural elements, we bring a narrative of the celebration of the Grande Magal de Touba, held in the capital of the state of Rio Grande do Sul on November 8, 2017. The event is seen as the largest and most traditional of the Islamic line practiced by the Senegalese in Porto Alegre. As we shall see, the space of this celebration decodes and communicates through food various aspects of Senegalese society and of Mouride Islam.

Keywords: Food anthropology, food, migration, religious transnationalism, mouridism.

La comida de *teranga*: la alimentación como traducción de los procesos de transnacionalización religiosa entre senegaleses en Porto Alegre

RESUMEN

El artículo presenta una parte del trabajo de campo realizado entre migrantes senegaleses *Wolof* en Porto Alegre y una discusión bibliográfica de mi investigación de maestría en Antropología Social. Considerando que la alimentación es un aspecto que va más allá del ámbito biológico y que también traduce mucho de nuestros elementos culturales, presentamos un relato sobre la celebración del Gran Magal de Touba, ocurrida el 8 de noviembre de 2017 en la capital del estado Rio Grande do Sul. Este acto es considerado el evento más grande y más tradicional de la corriente islámica practicada por los senegaleses en Porto Alegre. Como veremos, el espacio de esa celebración decodifica y comunica –a través de la comida– diferentes aspectos de la sociedad senegalesa y del islam mouridista.

Palabras clave: Antropología de la alimentación; comida; migración; transnacionalismo religioso; mouridismo.

Introdução

O relato que se dará neste artigo é decorrente de trabalho de campo iniciado em julho de 2017. Em um constante processo de aprendizagem e acreditando na dimensão educativa da antropologia (INGOLD, 2016), o envolvimento em campo com migrantes senegaleses tem sido um momento de vastas descobertas, não apenas sobre o universo dos interlocutores, mas sobre a prática da pesquisa etnográfica. Neste sentido, as práticas alimentares e religiosas dos interlocutores têm sido elementos mediadores da pesquisa e das relações que vão se construindo ao longo do trabalho.

Antes de mencionar as questões introdutórias, devo especificar que quando me refiro a *senegaleses* me refiro ao grupo de senegaleses e senegalesas que vieram para o Brasil em um movimento chamado de *migração laboral*, ou seja, são migrações em busca de trabalho. Estas pessoas são em sua maioria jovens adultos entre 20 e 40 anos da etnia *wolof*, praticantes da linha do islamismo sufista denominada de *Mouridismo* e que vivem atualmente na cidade de Porto Alegre. Mourides, em poucas palavras, são os seguidores de *Cheick Amadou Bamba*¹, e trazem em sua doutrina três pilares: *hubb*, *kehidma* e *hadiyya*.²

Em contato com migrantes senegaleses em Porto Alegre que carregam as marcas da religião, do gênero e da comunidade fortemente, observamos que há um aspecto significativo: a noção de *teranga*, que embora não tenha uma tradução literal se configura como uma força hospitaleira que move as ações destes senegaleses.

Diversas vezes em campo foi possível ouvir a expressão *somos um povo de teranga, muita teranga*. O que se tem percebido é que a *teranga* senegalesa está intimamente ligada a religião e carrega vigorosamente um comprometimento através da alimentação e da preocupação em alimentar os irmãos e irmãs, não apenas os de sangue.

Dessa forma, acreditamos que o aspecto alimentar, torna-se um elemento de grandes possibilidades exploratórias no campo entre senegaleses e senegalesas em Porto Alegre.

Não apenas em relação ao senso de comunidade, mas a alimentação traz aspectos de representação de processos culturais e reinterpretação das identidades, onde crenças e hábitos alimentares estão em jogo. Na observação entre senegaleses *wolof* em Porto Alegre podemos considerar que o alimento físico, palpável e que está munido de manifestações culturais, muitas vezes são substituídos por *alimentos da alma*, guiados por oração e jejum, dedicados para a santificação do corpo, mente e espírito. Neste sentido, estudar o que alimenta é também olhar para os momentos de abstenção do que

comumente chamamos de comida, e pensar as significações de tabus alimentares e dos momentos de jejum.

Como os alimentos ou as abstenções alimentares podem ser significativos para a santificação de almas e corpos? De que modo operam nos modos de vida e na compreensão do que é o alimento e para que serve? Como a alimentação nos permite captar questões estruturais de uma dada sociedade?

Assim, visitar as práticas religiosas no caso desta pesquisa se torna também imprescindível, uma vez que pensar a comunidade senegalesa *wolof* que se encontra em Porto Alegre é pensar o *mouridismo* e suas manifestações.

Para isso, partiremos de um olhar sobre a comida e sobre as práticas alimentares a partir de um recorte de minha pesquisa etnográfica de mestrado em Antropologia Social, na Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Traremos alguns elementos que relacionam a comida e religiosidade na comunidade senegalesa a partir da celebração do Grande Magal de Touba, que foi realizado em Porto Alegre (e em todo lugar onde há senegaleses) no dia 08 de novembro de 2017. Dessa forma, através de uma parte da narrativa de campo deste dia específico propomos pensar como a alimentação é capaz de traduzir processos de transnacionalização religiosa.

Contextualizando

Desde o ano de 2012 tem sido possível perceber um grande fluxo de migrantes senegaleses para o Estado do Rio Grande do Sul. Como já afirmado anteriormente, estas pessoas vêm ao Brasil em busca de trabalho e meios de subsistência que garantam sustento para si mesmos e para a família no país de origem. Andar nas ruas centrais de Porto Alegre, atualmente, é estar de frente com a imagem de um fluxo migratório em contexto transnacional.

Tanto no interior do estado como na capital gaúcha, Porto Alegre, os trabalhos exercidos por senegaleses geralmente giram em torno de frigoríficos, indústrias de diversos setores em demandas operacionais, construção e comércio de rua. Grande parte dos senegaleses que residem em Porto Alegre vieram de cidades como Dakar, a capital do Senegal, Diourbel, Fatick e Kaolack. Estas cidades são como grandes regiões que abrigam pequenos territórios no país.

Segundo Mor Ndyae, presidente da Associação dos senegaleses de Porto Alegre, atualmente, a Associação conta em média com 1.200 registros de senegaleses residindo

na capital, entre homens e mulheres. Estes imigrantes são em sua maioria homens, jovens, muçulmanos, falantes de francês e *wolof* e responsáveis, segundo a tradição senegalesa, pelo sustento dos pais aposentados. A presença de mulheres ainda que em números muito menores também pode ser observada.

Para Moreno Maestro (2008), que pesquisou uma comunidade de mulheres *wolof* em Sevilha, na Espanha, a migração senegalesa é caracterizada por uma globalização que tem marcas no patriarcalismo e neoliberalismo. Para a autora, observar a presença das mulheres na migração deve levar em conta todo o contexto de posição da mulher dentro da família, da comunidade e da sociedade no contexto mundial. Segundo sua análise, a economia senegalesa é movida fortemente pelo trabalho informal e as mulheres têm buscado acompanhar este mercado de forma atuante. Neste sentido, ainda que dentro de estruturas que reforçam uma dominação da mulher pela família, sobretudo pelo marido, mulheres têm migrado para outros países, ainda que em menor número. Elas também são importantes na provisão de necessidades financeiras e atuam como mantenedoras de algumas casas no Senegal, inclusive como chefes de família.

Para algumas mulheres solteiras, nesse contexto, a migração ainda se apresenta como um obstáculo, pois prevalece a tradição da exigência de autorização dos maridos para a saída do país, ou a prova de que o marido tenha condições suficientes para manter a esposa no exterior.

Este fluxo, ou movimento de migração laboral, vai de encontro com o que pode ser denominado de transnacionalismo. Este conceito se refere a fenômenos que embora não sejam recentes atingiram sua intensidade em uma escala global no final do século XX.

Para Smith e Guarnizo (1998), existem alguns impactos que os fluxos transnacionais têm sobre as sociedades envolvidas. Estas conseqüências incluem globalização do capitalismo com seus efeitos desestabilizantes em países menos industrializados, revolução tecnológica de meios de transporte e comunicação, transformações globais incluindo processos de descolonização, universalização de direitos humanos e expansão de redes sociais que facilitam a reprodução da migração transnacional, como também da organização política e econômica.

A migração senegalesa não se apresenta como um fenômeno recente. Segundo Romero (2017), as primeiras migrações contemporâneas datam entre as décadas de 60 e 90, para outros países do Continente Africano, para a Europa e Estados Unidos.

Especificamente os senegaleses *mourides* têm como marca de sua religião uma estratégia de desenvolvimento do Senegal que é determinada na migração (MORENO MAESTRO, 2015).

Os integrantes das irmandades *mourides* dentro das experiências migratórias estão inseridos em uma lógica de imigração transnacional denominada de circuito islã *mouride* (ROMERO, 2017). Neste sentido, as motivações dos interlocutores senegaleses vão além do mecanismo com viés econômico de migração. Como nos traz Moreno Maestro (2005), a migração senegalesa faz parte de um projeto de desenvolvimento pensado por *Cheick Ahmadou Bamba*, fundador do *Mouridismo*

Os processos de deslocamento geram não apenas esforços e impactos individuais, mas da mesma forma, impactos sociais, transformações econômicas e mudanças em estilos de vida. Jardim (2015), em sua pesquisa sobre projeto migratório palestino e conflitos em narrativas intrafamiliares nos traz a questão do projeto migratório e de como o tema está vinculado à questão do parentesco e manutenções estratégicas de resistência de famílias, onde os locais de destino e de origem se conectam.

Segundo Espeiorin (2014), embora o Senegal esteja em *paç* atualmente, os conflitos da disputa europeia deixaram marcas bélicas e políticas e 90% da população são de jovens em um país com uma economia que não consegue acolher toda a mão de obra. Dessa forma, a migração é uma alternativa que se apresenta como estratégia. Neste sentido podemos pensar em forças sociais em que estes sujeitos estão entrelaçados (JARDIM, 2015).

Sayad (1998) apresenta-se como importante teórico para entender contextos migratórios e traz algumas definições conceituais sobre a relação entre migração e trabalho em seu livro *A Imigração*. Para Sayad (1998), a migração consiste em um estado temporário conflituoso onde não se sabe se é provisório e possível de prolongar, ou se de fato se é algo duradouro com a esperança do provisório. A migração laboral tem esse efeito e as economias utilizam-se das vantagens da mão de obra migrante. Como afirma Sayad (1998) “a garantia da permanência e da continuidade da presença do imigrante é partilhada por todos e antes de tudo pelos próprios imigrantes” (SAYAD, 1998, p.47)

Como podemos ver até agora os fluxos migratórios em contexto são motivados por ideais e estratégias não apenas econômicos ou de projetos familiares, mas do mesmo modo por tradições religiosas que dizem respeito à prática do islamismo mouridista. Temos em Capone e Mary (2012) que a transnacionalização religiosa só tem sentido dentro de uma *globalização invertida*, termo cunhado por Csordas (2009), onde há uma

descentralização e se orienta através de um espaço circulatório entre migrantes e hierarquias coloniais, ainda que não seja definida pelas fronteiras ou centros de gravidade.

Neste contexto, como podemos a partir dos estudos sobre alimentação e religião dentro da antropologia pensar as dinâmicas de transnacionalização religiosa?

Da alimentação a religião na antropologia

Como afirma Mintz (2000), a antropologia desde seu início demonstrou interesse pela comida. O comer é uma ação imprescindível para o ser humano, não apenas pela frequência, mas pela possibilidade de escolha.

Desde o século XIX, com os estudos sobre sacrifício e comida promovidos pelo teólogo escocês Willian Robertson Smith a antropologia tem empreendido na compreensão dos papéis que são desempenhados na organização da vida social através da alimentação. Mas foi a partir dos anos 80 do século XX que os esforços teóricos e metodológicos na área da antropologia da alimentação foram desenvolvidos, ao mesmo tempo em que começaram a despontar os primeiros estudos em alimentação na área das ciências sociais nos países da América do Sul.

Para Contreras e Gracia (2011), abordar a alimentação como objeto de estudo quer dizer tecer a análise de uma ação que em seu caráter fisiológico tem sua necessidade definida principalmente em uma projeção sociocultural. Segundo Carrasco I Pons e Diez Garcia (2005), a antropologia da alimentação é aplicada com precisão na elucidação dos condicionantes culturais e sociais do comportamento alimentar reconstruindo cada sistema. No entanto, com o estudo da alimentação permeado continuamente pela dicotomia natureza *versus* cultura, é necessário considerar a identidade alimentar na dimensão biocultural, compartilhada por um grupo e que proporciona experiências complexamente gustativas, munidas por símbolos e delimitadas ao que é próximo e distante, assim como os limites entre cultura e natureza.

Mary Douglas (1979), afirma que a escolha do alimento é sem dúvida a atividade que se encaixa de maneira mais desconcertante na linha divisória entre natureza e cultura, uma vez que a alimentação não se configura somente como uma necessidade biológica, mas da mesma forma, é moldada pela sociedade. Sendo assim, uma análise de hábitos alimentares fora de seu contexto cultural, seria inútil. Dentro das estruturas alimentares caberia ao antropólogo identificar padrões inteligíveis e decodificar a comida.

Assim como Levi-Strauss em *Estructuralismo y dialéctica* (1968), Douglas (1979) faz uma analogia do sistema alimentar com a estrutura da linguagem, onde existe início, meio e fim, procurando se afastar da análise binária que segundo a autora é feita por Levi-Strauss.

Dessa forma, acreditamos ser de grande importância lembrar o clássico estudo estruturalista de Lévi-Strauss (1968), que ainda hoje guia grande parte dos estudos sobre alimentação na área das Ciências Sociais. A partir de sua pesquisa entre os Bororo, no Brasil, o antropólogo desenvolve a teoria de que as formas de cozinhar um alimento são culturais. Através do triângulo culinário sustenta que, assim como a linguagem, a cozinha é universal nas sociedades humanas. Segundo Goody (1995), para Lévi-Strauss, a cozinha de uma sociedade é uma língua que traduz inconscientemente a estrutura dessa sociedade.

Maciel (2005) coloca a cozinha como “maneiras que são culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos” (MACIEL, 2005, p.50). Dessa forma, a cozinha de um grupo vai além de uma quantidade de pratos característicos, sendo um conjunto de elementos que se referem a tradição e se articulam na direção de constituí-la como singular e reconhecível entre outras cozinhas. A autora afirma ainda que as cozinhas dos grupos agem como referenciais de identidade e estão sujeitos a constantes transformações.

Os peixes, mariscos, as aves, o cordeiro, arroz, cuzcuz e legumes são ingredientes que fazem parte dos hábitos alimentares dos senegaleses. A cozinha do Senegal sofreu influência da cozinha francesa devido ao processo de colonização. A carne de porco não é consumida, por se tratar de um país de maioria muçulmana.

O prato típico do Senegal é chamado *Thieboudienne* (lê-se Ceebu Jën), e significa “arroz com peixe” em *wolof*. O *Thieboudienne* é preparado com peixe, arroz com caldo de legumes cozidos, cenoura, mandioca, berinjela e pimenta. Tradicionalmente é servido em um recipiente comum, onde todos comem juntos com as mãos.

O que temos percebido em campo é que os referenciais de identidade senegaleses giram em torno da prática da religião muçulmana, o que influência diretamente em seus hábitos alimentares não apenas no que concerne aos tabus religiosos de seu sistema alimentar, mas do mesmo modo na questão da comensalidade, de calendários festivos e na prática da *teranga* senegalesa.

Como já trazido na introdução deste texto, neste sentido nos interessa a questão da transnacionalização religiosa e de como sua mensagem pode ser decodificada através da alimentação. Para Csordas (2009), o que seria próprio da religião transnacional é sua prática portátil e mensagem transponível que pode ser performatizada sem comprometimento.

Seguindo a lógica de Capone e Mary (2012), o campo religioso moderno se converteu em um lugar que proporciona um enfoque privilegiado em relação ao que é denominado de transnacional e onde certos movimentos religiosos, dentre eles o islamismo, são verdadeiros paradigmas da transnacionalização.

La afinidad electiva observada entre estas religiosidades y las formas paradójicas de la globalización, constituidas de flujos y fronteras, homogeneidad y heterogeneidad nativa, lleva a hablar de “religión transnacional” (Capone, 2004a) o de “religión de la globalización” (Corten, Marshall- Fratani, 2001). (CAPONE e MARY, 2012, p.27).

Marques (2011), traz em seu artigo sobre o islamismo no Brasil o resultado de uma pesquisa realizada em mais de 200 países, onde revela que a população muçulmana configura 23% da população mundial, onde “Mais de 60% dos muçulmanos estão na Ásia e cerca de 20% no Oriente Médio e norte da África, sendo que essas duas últimas regiões têm a maior porcentagem de países de maioria muçulmana” (MARQUES, 2011, p.31). Ainda segundo a autora,

No Brasil, ainda que os muçulmanos sejam uma minoria, são merecedores de maior atenção do meio acadêmico, pois fazem parte da *ummah* ou comunidade de crentes que vem crescendo, seja em função dos deslocamentos migratórios propiciados pelas integrações globais, pelo maior contato com a religião através dos meios eletrônicos – mídias e Internet – ou pela conversão. (MARQUES, 2011, p.32).

Marques (2011) sustenta ainda que,

Os muçulmanos, que se inseriram de forma discreta no Brasil, passaram a ter maior visibilidade também em decorrência dos dilemas e conflitos gerados por essa imagem negativa que a mídia veicula. Temas relevantes – como o uso do *hijab*, o 11 de setembro, a divulgação do Islão, conversão, conflitos, adaptações

das práticas religiosas – ajudaram à visualização desse grupo no país. (MARQUES, 2011, p.34)

Inteirados dessas questões, os senegaleses residentes em Porto Alegre se preocupam mais ainda em promover suas celebrações e dentre elas o Grande Magal de Touba, para gerar um espaço de acolhimento à sociedade portoalegrense.

Moreno Maestro (2005), em seu trabalho sobre a irmandade mouride como agente de desenvolvimento no Senegal nos traz alguns elementos sobre o islã, que se constitui como cultura de pertencimento da maioria da população senegalesa,

Actualmente, la Mouride es la más activa en Senegal y con mayor crecimiento. La cofradía Mouride, nacida en el último cuarto del siglo XIX es de inspiración sufi, como las otras cofradías musulmanas de Senegal, y significa una respuesta a la desestructuración de la sociedad wolof. (MORENO MAESTRO, 2005, p.32).

Neste sentido, como uma resposta política, o islã aparece como uma ideologia de liberdade para os grupos camponeses, onde as comunidades religiosas unidas da doutrina da igualdade perante as linhagens da hierarquia *wolof* e diante do imperialismo francês foram os lugares de contestação durante a segunda metade do século XIX (MORENO MAESTRO, 2005). Dessa forma então, Cheikh Ahmadou Bamba é considerado tão importante ao mouridismo quanto o profeta Mouhammed e seus descendentes exercem o papel das grandes autoridades e lideranças religiosas no Senegal.

El lazo de compromiso marabúutico es personal entre dos individuos, el taalibe (discípulo) y el marabú, uno de sumisión y el otro de asistencia espiritual y material. El acto de sumisión (*jebëlu*) es la originalidad del Mouridismo. Constituye la condición para ser mouride, un acto voluntario de compromiso al servicio del hombre-institución, a una causa y a un proyecto de unidad. Se trata de una adhesión a un proyecto de desarrollo del grupo, para lo que la emigración hoy constituye una estrategia determinante. (MORENO MAESTRO, 2005, p.31)

Grande magal de Touba, ou o encontro com a *teranga*.

O Grande Magal de Touba se apresenta como a maior comemoração e peregrinação no Senegal. Esta festa é guiada pelo 18º dia do mês no calendário lunar.

Nesta data comemora-se a partida de Cheikh Ahmadou Bamba, ou Serigne Touba (*o senhor de Touba*), para o exílio ao Gabão.

Durante a segunda metade do século XIX, o Senegal como grande parte dos países da África Ocidental esteve sob dominação colonial. Após a conquista dos reinos e o comprometimento do sistema econômico e social as forças colonizadoras trilharam uma luta contra o islã, que se apresentava como obstáculo para sua tática de dominação. Foi neste contexto que Cheikh Ahmadou Bamba surgiu com a missão de salvaguardar os direitos dos senegaleses de adorar o Profeta Mohammad.

No ano de 2017 a comemoração do Grande Magal de Touba em Porto Alegre ocorreu no dia 08 de novembro, em consonância com a comemoração mundial. Apenas no Senegal 3 milhões de pessoas se reuniam no mesmo momento na cidade de Touba, fundada pelo próprio Cheikh Ahmadou Bamba, e onde o mesmo foi enterrado. Segundo Moreno Maestro (2005), o objetivo da fundação de Touba veio com propósito de encontrar prosperidade e ser um lugar de retorno por excelência.

A concentração para a caminhada até o local da celebração (imagem 01), em um ginásio chamado Soccer Associados, iniciou-se no Largo Glênio Peres, em frente ao famoso mercado público de Porto Alegre. Mesmo em um dia chuvoso os senegaleses estavam presentes não apenas com seus cânticos e orações, mas distribuindo café a todas as pessoas que passavam por ali, sem distinção. Os elementos eram café senegalês (café passado em panos, com bastante açúcar e muitas vezes temperado com canela e cravo) e *croissant*.



Imagem 01: Concentração para a caminhada até o local de celebração. Fonte da autora, 2017

Após o momento do café seguiu-se então uma caminhada pela avenida Farrapos, como um símbolo de peregrinação até o local da celebração. Segundo Imilan (2015), a produção pública de alimentos por migrantes, ancorada a uma concepção de identidade nacional, resulta em um fenômeno de várias dimensões, dentre elas a integração econômica e transformação de paisagens urbanas que perpassam por reconhecimento e renovação de uma narrativa de identidade nacional ressignificada e reapropriada através da experiência migratória.

Desde o Largo Glênio Peres até o destino final, as ruas foram tomadas não apenas pelos integrantes da caminhada, mas por aquelas pessoas que num tom curioso batiam palmas, acenavam e experimentavam um pouco da *teranga* senegalesa através dos alimentos que continuavam sendo oferecidos por todo o trajeto.

O local do evento remontava a uma grande mesquita, com tapetes distribuídos, cadeiras para o público e separação de homens e mulheres. Havia também espaço de mesas para o almoço, cozinha e banheiros. As imagens 02 e 03 abaixo nos permitem vislumbrar um pouco do espaço.



Imagem 02: A mesquita. Fonte da autora, 2017.



Imagem 03: A mesquita. Fonte da autora, 2017

Sendo uma festa totalmente ligada à caridade, a necessidade de alimentar os convidados é quase como um carro-chefe da celebração. Neste dia, desde o café da manhã até o jantar foram oferecidos gratuitamente não apenas para aqueles e aquelas que chegavam ao Magal, mas também para pessoas que estavam na rua e trabalhadores do entorno.

A preocupação em alimentar as pessoas era emblemática e a pergunta “já comeu?” nos acompanhava por todo o evento. Estar sentada em uma mesa com pratos vazios mesmo após já ter comido era algo que inquietava muitos dos senegaleses ali presentes. Após um tempo de pesquisa descobri que a preocupação da pergunta a todo tempo era devido ao dever com a caridade, e porque ninguém pode sentir fome estando em uma *casa de Serigne Touba*.³

Como afirma Montanari (2004), que vê a mesa como uma metáfora para a vida, quando fazemos um convite para dividir uma refeição não convidamos as pessoas simplesmente para comer e beber, mas sim para comer e beber juntos. Neste sentido a linguagem da comida comunica e assimila os gestos que fazem sentido quando se come. Segundo o autor ainda, “la misma etimología de la palabra *convite* lo sugiere, pues identifica el vivir juntos (*cum vivere*) com el comer juntos” (MONTANARI, 2004, p.94). Rodrigues (2012), em sua pesquisa sobre alimentação e hospitalidade, nos transporta para a importância da simbologia de um banquete e a interação entre seus participantes,

Dentro de seus múltiplos papéis, o banquete pode ser destacado através da forte função social que exerce nas primeiras civilizações, proporcionando integração entre os indivíduos. O que funda a refeição ou banquete é a comensalidade entre seus participantes, que remete a uma das expressões da solidariedade básica do grupo familiar ou da comunidade. (RODRIGUES, 2012, p. 88)

Outro ponto que chama atenção no evento é a grande fartura de alimentos que revela um valor comunicativo e a identidade social (MONTANARI, 2004). O prato principal do dia era o churrasco, que segundo Omar (migrante senegalês que está em Porto Alegre há 3 anos) buscava agregar a cultura gaúcha para aquele momento de celebração, dentro dos preceitos muçulmanos da comida *ballal* (permitida). A carne que estava sendo assada havia sido totalmente preparada pelas mãos dos próprios senegaleses. Os cinco bois comprados para a festa foram abatidos no dia anterior à

comemoração. Não apenas por uma questão econômica, mas também pela tradição sacrificial da comida *ballal*. Podemos ver abaixo a imagem 04 do churrasco sendo assado:



Imagem 04: O churrasco: Fonte da autora, 2017

A degola do boi em direção à Meca é uma tradição do Senegal, onde as famílias abatem os próprios animais em alguns momentos, principalmente em datas comemorativas. A questão da alimentação *ballal*, (permitida) ou *haram* (proibida) dentro do islamismo está totalmente ligada ao que denominamos tabu religioso alimentar.

As noções de puro e impuro permeiam a relação com o alimento e se comportam da mesma forma que as abominações do levítico, trazidos por Douglas (1966). No entanto, o livro que guia os senegaleses é o alcorão, e nele temos passagens que deixam bem claras não apenas a restrição a carne de porco, mas do mesmo modo, ao álcool: “Ele só vos vedou a carniça, o sangue, a carne de suíno e tudo o que for sacrificado sob invocação de outro nome que não seja de Deus” (ALCORÃO, 2:173)⁴, já em relação ao álcool, temos:

Ó vós que credes! As bebidas inebriantes, os jogos de azar, a dedicação às pedras e as adivinhações com setas, são manobras abomináveis de Satanás. Evitai-os, pois, para que prospereis. Satanás só ambiciona infundir-vos a inimizade e o rancor, mediante as bebidas inebriantes e os jogos de azar, bem como afastar-vos da recordação de Deus e da oração. Não vos absteréis, diante disso? (ALCORÃO, 5:90-91)

Em Douglas (1966), podemos compreender que os preceitos religiosos em relação aos alimentos são considerados eficazes para aqueles que os seguem e capazes de trazer tanto prosperidade quanto perigo. Soler (1998) afirma que os critérios que são escolhidos para distinguir os animais puros dos impuros dizem respeito aos seus órgãos de locomoção. Ter o casco fendido, partido em duas unhas e ruminar são critérios de inclusão ou exclusão de animais da alimentação do crente. O porco, como nos traz tanto Soler (1998), quanto Douglas (1966), é um animal com a pata fendida, porém não rumina, não se conformando então aos elementos de pureza.

Esclarecida rapidamente essa questão devo afirmar que a carne, apesar de ser o prato principal da celebração, não foi o único elemento em destaque.

Para acompanhar o churrasco havia salada de alface e tomate, maionese de legumes apimentada (com muita pimenta preta), e *thiebu yapp* (arroz com carne, temperado com molho de pimentas batidas, principalmente pimenta dedo de moça, pimenta preta, cebola e alho), como podemos ver nas imagens 05 e 06 abaixo. Além dos pratos principais, havia frutas a vontade, café senegalês (podemos ver a manipulação na imagem 07), *beignet* (este bolinho nos remonta ao nosso típico bolinho de chuva, inspirado nas carolinas, doce típico francês, porém sem recheio e marcado por seu sabor de laranja e coco) e batatas fritas.



Imagem 05: Prato com o churrasco, salada de alface, frutas e refrigerante. Fonte da autora, 2017.



Imagem 06: Arroz, salada de maionese e churrasco. Fonte da autora, 2017.



Imagem 07: Manipulação do café Senegalês. Fonte da autora, 2017.

Os ingredientes utilizados neste dia específico da celebração são praticamente todos encontrados no Brasil, com exceção do *Netétou*, um condimento tradicional do Oeste da África, que também é conhecido como *soumbala* em Guiné, *dadawa* no Mali, e *iru* na Nigéria.

Muito rica em especiarias, o sabor apimentado é marca registrada da comida senegalesa. Este elemento pode ser traduzido como gosto, e como nos traz Montanari (2004), os gostos são parte do patrimônio cultural das sociedades humanas.

Em meio à fartura de comidas e bebidas, a lógica da alimentação no Magal estava muito mais ligada a um prato completo que sustentasse do que um sistema com início, meio e fim, como trazidos por Douglas (1972), em *Deciphering a Meal*.

Contudo, se a ordem do menu servido na celebração não respondia a uma “ordem trivial”, o trabalho demonstrava uma organização sem precedentes. O trabalho na cozinha foi feito todo em conjunto, não apenas por senegaleses e senegalesas, mas também por participantes brasileiros convidados da festa.

Embora a responsabilidade de cozinhar no Senegal seja marcada pela presença da mulher, como nos revela Mané (2017), é uma honra para todo senegalês e senegalesa saber cozinhar um prato de seu país. Na cozinha via-se muito movimento, principalmente dos homens, devido ao tamanho das panelas e utensílios todos muito grandes, devidamente providenciados para servir uma grande quantidade de pessoas. A imagem 08 abaixo mostra homens e mulheres cozinhando.



Imagem 08: Homens e mulheres cozinhando. Fonte da autora, 2017.

Acreditamos que o pequeno número de mulheres senegalesas em Porto Alegre também contribuía para que a maior parte do trabalho fosse feito pelos homens. Para Menasche e Abdala (2008) um olhar comum sobre a comida e cozinha nos remete imediatamente para uma associação que parece óbvia em relação à cozinha como lugar

da mulher e do mesmo modo, como um entendimento das práticas da mulher na cozinha como atividades menores que muitas vezes permanecem invisíveis entre os estudos sobre gênero.

O trabalho no salão servindo os convidados, colocando as mesas e retirando, era feito majoritariamente por homens que carregavam as bacias de alumínio tanto nas mãos quanto na cabeça. Dentro do campo de observação, foi possível notar que essas bacias eram utilizadas não apenas dentro da cozinha, ou para servir a comida, mas muitos senegaleses as utilizavam para comer em grupo com as mãos. As preparações devem ser comidas com a mão direita, os dedos não podem ser encostados na boca e a mão esquerda não deve ser usada, pois o uso dela entra na lógica do que é considerado impuro. Abaixo na imagem 09 temos um dos usos das bacias.



Imagem 09: Uso das bacias. Fonte da autora, 2017.

Também não é comum que comam em pratos individuais. A comida é quase sempre compartilhada. Mesmo àqueles que passaram a maior parte do evento no tapete de oração comeram ali sentados e compartilhando com os demais irmãos. Para Ishigue (1987), “una comida tomada a solas pierde casi todo su sabor, aun cuando se trate del manjar más exquisito. Para que podamos apreciarla, es necesaria alguna compañía.” (ISHIGUE, 1987 p.18). O autor também afirma que,

Reunirse durante las comidas fortalece al grupo y contribuye sin duda a su cohesión. Es también un medio de comunicación que permite a sus integrantes expresar su identidad dentro de él. Compartir una comida es también compartir sensaciones y esta es la razón de que en numerosas sociedades los ritos suelen ir acompañados de festines y se presten para establecer lazos entre las personas y para estrecharlos. (ISHIGUE, 1987, p. 18)

O envolvimento com todos esses atos de comensalidade, linguagens comunicadas através da comida, dos cânticos e orações, das falas formais e informais ao público em meio ao evento, nas mesas e nas cozinhas, fizeram com que a comemoração nos deslocasse para fora de nossos locais iniciais. A sensação ao sair daquele espaço era de que em meio a uma comum quarta-feira de novembro houvéssemos sido conduzidas direto para o Senegal e seu feriado nacional. De alguma ou de muitas formas, havíamos sido *afetadas* (FAVRET-SAADA, 2005).

Considerações finais

Como pudemos entender, ao entrar em contato com as teorias que versam sobre a alimentação humana, mais estritamente no campo das ciências sociais: a comida e o ato de comer, não se configuram apenas como uma necessidade biológica. Um simples elemento em nossos pratos, os modos como comemos, nossas escolhas alimentares, dizem e traduzem nossos aspectos culturais, sendo a dimensão da alimentação condicionada e influenciada por questões variadas como culturais, geográficas e religiosas. Nossos gostos, do mesmo modo, são moldados por essas questões.

Para Woortmann e Cavignac (2017) a “alimentação é um tema antropológico por excelência” (WOORTAMNN e CAVIGNAC, 2017, p.10), uma vez que se aplica em âmbito universal e rotineiro, mas sobretudo é um ato social e cultural repleto de

significados que se refletem tanto no cotidiano quanto em momentos de festa e técnicas de preparo.

Dessa forma, trabalhar com a alimentação de migrantes diz respeito não apenas ao que é comumente considerado necessidade, ou necessidades orgânicas de um corpo físico, mas nos auxilia a pensar em quais características de sua alimentação, modos de comer, modos de vida, estilos de cozinhar, tipos de alimentos e escolhas fazem com que hajam aspectos de diferença nas ações e digam respeito a memórias, tradições, religiosidade e porque não manifestações no âmbito político?

Pensar manifestações políticas também através da comida e do modo como nos alimentamos diz respeito não apenas a possíveis resistências, mas da mesma forma inclusão em saúde e segurança alimentar. É possível pensar com algumas pesquisas sobre alimentação entre migrantes (CAGLAR, 1995; HARBOTTLE, 1997) como a alimentação fora de seu *lugar de origem* pode afetar a essas populações tanto em relação a tradição cultural como em questões referentes a dietética e a nutrição. Portanto, olhar especificamente para as formas e adequações alimentares de migrantes diz respeito ao estudo do ser humano em suas bases integrais, de forma a contemplar esferas que se diferem, mas que de certa forma se complementam, afinal o que é o ser humano sem a cultura material que se conecta também com esfera do não-material?

Ao nos deslocarmos geograficamente nos deslocamos também simbolicamente e neste movimento de transitoriedades levamos nossos elementos constitutivos de cultura conosco. No caso da migração senegalesa fica clara a importância de levar consigo, no contexto migratório, seus elementos de religiosidade e práticas comensais que dizem respeito ao grande compromisso com a *teranga*, retratando assim uma identidade hospitaleira e pronta a servir.

O Grande Magal de Touba, que foi parte principal do relato, comunicou aos convidados e convidadas elementos decodificadores da sociedade senegalesa através da comida e a ação de migrantes transformando as paisagens de Porto Alegre. Neste sentido, é possível ver a religião portátil e a característica do pertencimento a dois mundos, na busca em adequar o cardápio a elementos da terra de acolhida. Não apenas através deste elemento, o trânsito entre o “aqui” e o “lá” é constante na observação e na narrativa, seja através dos símbolos ou mesmo na interação através da tecnologia dos dispositivos eletrônicos que apoiam o vínculo familiar a distância

A fim de pesquisar um aspecto que permeia o deslocamento de senegaleses, ao final da celebração nos sentimos deslocadas, podendo experimentar um pouco do que temos buscado compreender na investigação.

Depois deste dia, em campo, é inevitável não trazer a mente a expressão continuamente repetida no Magal: *Dieuredieuf Serigne Touba*⁵, que traz em si mais do que uma expressão de gratidão, mas do mesmo modo um grito de resistência e a questão da luta anticolonial que faz eco nas transitoriedades migrantes.

Por fim, além das dimensões de resistência vemos a mensagem transponível do desenvolvimento de um país viajando com os sujeitos que estão envolvidos nessa ação. Dessa forma, estes migrantes são agentes de desenvolvimento em seu país de origem estando no país de acolhida e também exercendo ações neste espaço.

Notas

1. “Cheick Ahmadou Bamba Mbacké (1853-1927), também conhecido por Serigne Touba. Bamba foi uma personalidade fundamental na história do Senegal, de grande carisma e autoridade espiritual e política, tendo um papel muito importante no movimento de oposição ao regime colonial francês (Salis; Navarra, 2010). Ele fundou a cidade de Touba, local sagrado para os praticantes do muridismo. Cheick Ahmadou Bamba Mbacké foi o responsável pela escrita, conforme relatos dos fiéis, de sete toneladas de poemas, cujos originais estão preservados até hoje no museu Daréy Kamil, em Touba. Os imigrantes descrevem sua capacidade de escrita como algo extraordinário.” (ROSSA, 2017, p.298).
2. Em ordem de escrita: amor, submissão ao serviço do Marabout (fundadores e líderes espirituais), e doação dos discípulos ao mestre (REITER, 2017).
3. A casa de Serigne Touba é um local eleito por consenso entre os próprios senegaleses para que seja um lugar de acolhida na migração. Neste local, a casa de um casal geralmente, senegaleses e senegalesas se encontram para comer juntos e fazerem suas orações. É como a casa de todos. Minha leitura é que a casa de Serigne Touba havia sido transferida simbolicamente para aquele local de evento, no dia 08 de novembro de 2017.
4. <https://www.islamreligion.com/pt/articles/2513/por-que-o-consumo-de-porco-e-proibido-no-islam-parte-1-de-2/>, acesso em 30 de janeiro de 2018.
5. Obrigada Serigne Touba!

Referências:

- ASAD, Talal. “A construção da religião como uma categoria antropológica”. In: *Cadernos de Campo*, V. 19, n. 19, 2010, p. 263-284.
- CAGLAR, Ayse. *McDoner: Doner Kebab and the social positioning struggle of German Turks*. London: Sage, 1995.
- CAPONE, Stefania; MARY, Andre. Las traslogicas de una globalización religiosa a la inversa. In : Argyriadis, K. Capone, S., De La Torre, R. (Ed). *En sentido contrario. Transnacionalización de religiones africanas y latinoamericanas*. Mexico, CIESAS, 2012, p. 27-48.
- CARRASCO I PONS, Sílvia; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Pontos de partida teórico metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação. In: *Coleção antropologia e saúde. Fiocruz*, 2005. p. 101-126.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Fiocruz, 2011, p.7-108.
- CSORDAS, Thomas. *Transnational Transcendence. Essays on Religion and Globalization*. Los Angeles, University of California Press, 2009 (introdução).
- DOUGLAS, Mary. As abominações do Levítico. In: *Pureza e Perigo*. São Paulo, Perspectiva, 1966.
- _____. Les structures du culinaire. *Communications*, 31,1979.
- _____. *Deciphering a meal*. Daedalus, 1972, p. 61-81.
- ESPEIORIN, Vagner. A nova cara do imigrante. *Revista UCS*, Caxias do Sul, maio 2014. Disponível em: <<https://www.ucs.br/site/revista-ucs/revista-ucs-11a-edicao/senegal-a-nova-cara-doimigrante/>>. Acesso em 21 de agosto de 2017.
- FAVRET-SAADA, Jeanne. “Ser Afetado”. In. *Cadernos de Campo*, n.13, 2005,p.155-161.
- GOODY, Jack. Panorama general. *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995.
- HARBOTTLE, Lynn. Fast food/spoiled identity: Iranian migrants in the British catering trade. In: *Food, health and identity*, 1997, p. 87-110.
- INGOLD, Tim. Chega de etnografia! A educação da atenção como propósito da antropologia. *Educação*, v. 39, n. 3, 2016.
- IMILAN, Walter. Performing national identity through Peruvian food migration in Santiago de Chile. *Fennia- International Journal of Geography*. V. 193, n.2, 2015, p.227-241.
- ISHIGE, Naomichi, O homem, o comensal. *O Correio da UNESCO – O Sal da Terra, Alimentação e Culturas*. Edição Brasileira, FGV, Julho, 1987, ano 15, nº 7.

JARDIM, Denise Fagundes. O projeto migratório palestino: uma releitura de narrativas e conflitos intrafamiliares em uma perspectiva etnográfica. *História oral: revista da Associação Brasileira de História Oral*. Recife, PE. Vol. 18, n. 1, 2015, p.63-92.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. *Estructuralismo y dialéctica*, 1968, p.39-57.

MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. *Coleção antropologia e saúde*. Fiocruz, 2005. p. 49-55.

MANÉ, Djiby. Gênero e sociedade patriarcal no Senegal: uma análise da obra Riwan, de Ken Bugul. *Revista Alpha*, Patos de Minas, 18(1), jan./jul. 2017, p.147-163.

MARQUES, Vera Lúcia Maia. Os muçulmanos no Brasil. *Etnográfica. Revista do Centro em Rede de Investigação em Antropologia*, v. 15, n. 1, 2011, p. 31-50.

MARY, Andre. Introdução. *Os antropólogos e a religião*. Aparecida, Editora Ideias e Letras. 2015.

MENASCHE, Renata; ABDALA, Mônica. Apresentação-Comida e Gênero: repensando teorias e práticas. *Caderno Espaço Feminino*, v.19, n.01, Jan./Jul. 2008

MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Red Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 2000.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2008.

MORENO MAESTRO, Susana. La Cofradía Mouride en la emigración senegalesa: ¿ agente de desarrollo?. In: *Culturas y desarrollo en el marco de la globalización capitalista*. [X Congreso de Antropología, Sevilla, 2005]. Fundación El Monte, 2005, p. 199-216.

_____. Mujeres senegalesas y economía informal en Sevilla: repercusiones en los roles de género. *Actas del I Congreso Internacional sobre Género, Trabajo y Economía Informal*. Universidad Miguel Hernández. Elche, 27-29 febrero 2008.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida. “Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade”. In: *SINAIS – Revista Eletrônica*. Ciências Sociais. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1, Dezembro 2012, p. 85 – 100.

SAYAD, Abdelmalek. *Imigração ou os Paradoxos da Alteridade*, A. Edusp, 1998, p.9-72.

SMITH, Michael Peter; GUARNIZO, Luis Eduardo (Ed.). *Transnationalism from below*. Transaction Publishers, 1998.

SOLER, Jean. As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas. FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme JF São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 80-91

REITER, Paula M. Contextos de origen: colonización y religiosidad en la región de Senegambia. In: TEDESCO, João Carlos; KLEIDERMACHER, Gisele. *A imigração senegalesa no Brasil e na Argentina: múltiplos olhares*. Porto Alegre, EST edições, 2017.

ROSSA, Juliana. Poética vocal religiosa de imigrantes senegaleses mourides em Caxias do Sul-RS. In: TEDESCO, João Carlos; KLEIDERMACHER, Gisele. *A imigração senegalesa no Brasil e na Argentina: múltiplos olhares*. Porto Alegre, EST edições, 2017.

WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. 2017.

Recebido em 15 de dezembro de 2018

Aceito em 06 de maio de 2019