

Equatorial

v.6 n.11 | jul/dez 2019

ISSN: 2446-5674

Dossiê

**Saberes e Sabores:
Abordagens Antropológicas Sobre Alimentação**



Revista do Programa de Pós-Graduação
em Antropologia Social da UFRN

UFRN
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE

A Revista Equatorial é uma publicação dos discentes do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), voltada para a divulgação da produção científica antropológica (textual e iconográfica), em língua portuguesa e espanhola, de forma a promover a integração da produção latino-americana. Objetiva-se à difusão de artigos inéditos, entrevistas, traduções, resenhas e ensaios visuais na área de Antropologia. Também publicam-se trabalhos no campo das Ciências Humanas, desde que dialoguem com a disciplina.

Equatorial

v.6 n.11 | jul/dez 2019
ISSN: 2446-5674

Conselho Editorial

Profa. Dra. Andréa Cláudia Miguel Marques Barbosa (UNIFESP)
Prof. Dra. Angela Mercedes Facundo Navia (UFRN)
Prof. Dr. Camilo Albuquerque de Braz (UFG)
Profa. Dra. Carmen Silvia Rial (UFSC)
Profa. Dra. Cláudia Lee Williams Fonseca (UFRGS)
Profa. Dra. Elisete Schwade (UFRN)
Profa. Dra. Francisca de Sousa Miller (UFRN)
Profa. Dra. Jane Felipe Beltrão (UFPA)
Prof. Dr. Jean Segata (UFRGS)
Prof. Dr. José Glebson Vieira (UFRN)
Profa. Dra. Julie Antoinette Cavignac (UFRN)
Profa. Dra. Lisabete Coradini (UFRN)
Profa. Dr. Luiz Carvalho de Assunção (UFRN)
Profa. Dra. Maria Gabriela Lugones (UNC, Argentina)
Profa. Dra. Marta Zambrano Escobar (UNAL, Colômbia)
Prof. Dr. Mauricio Caviedes Pinilla (PUJ, Colômbia)
Prof. Dr. Mauro Guilherme Pinheiro Koury (UFPB)
Profa. Dra. Miriam Pillar Grossi (UFSC)
Profa. Dra. Rita de Cássia Maria Neves (UFRN)
Profa. Dra. Rozeli Maria Porto (UFRN)
Profa. Dra. Sonia Regina Lourenço (UFMT)
Profa. Dra. Susana Rostegñol (UDELAR, Uruguai)
Profa. Dra. Tania Pérez-Bustos (UNAL, Colômbia)

Comissão Editorial

Ana Maria do Nascimento Moura (Doutoranda)
Angela Facundo (Professora Doutora)
Antônio Ricardo Ximenes de Araújo (Mestrando)
Cristina Diógenes Souza Bezerra (Mestranda)
Eloysa Tolentino Soares (Mestranda)
Ester Paixão Corrêa (Doutoranda)
Iadira Antonio Impanta (Mestranda)
Ioanna Augusta Costa da Silva (Mestranda)
José Maycom da Silva Cunha (Mestrando)
Pietra Conceição Azevedo (Mestranda)
Suzanne Freire Pereira (Mestranda)
Telma Jordânia Rodrigues Bezerra (Mestranda)
Thágila Maria dos S. de Oliveira (Mestranda)

Expediente

Professora Supervisora

Dra. Angela Mercedes Facundo Navia

Projeto Gráfico

Arthur Leonardo Costa Novo
Eduardo Neves Rocha de Brito
Francisco Cleiton Vieira Silva do Rego
Thágila Maria dos Santos de Oliveira

Capa

Cristina Diógenes Souza Bezerra

Diagramação

Ana Maria do Nascimento Moura
Iadira Antonio Impanta
José Maycom da Silva Cunha
Suzanne Freire Pereira

Revisão Final

Cristina Diógenes Souza Bezerra
Eloysa Tolentino Soares
Ester Paixão Corrêa
Ioanna Augusta Costa da Silva
Pietra Conceição Azevedo
Telma Jordânia Rodrigues Bezerra
Thágila Maria dos S. de Oliveira

Imagem da Capa

Felipe Vargas Faulbaum

Institucional

Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Profa. Dra. Ângela Maria Paiva Cruz - Reitora
Prof. Dr. José Daniel Diniz Melo - Vice-Reitor

Pró-Reitoria de Pós-Graduação

Prof. Rubens Maribondo do Nascimento

Pró-Reitoria de Pesquisa

Prof. Jorge Tarcísio da Rocha Falcão

Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes

Profa. Dra. Maria das Gracas Soares Rodrigues -
Diretora

Prof. Dr. Sebastião Faustino Pereira Filho - Vice-
Diretor

Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social

Prof. Dr. José Glebson Vieira - Coordenador
Prof. Dr. Carlos G. O. do Valle - Vice-Coordenador

Revista Equatorial

<https://periodicos.ufrn.br/equatorial/index>
<https://pt-br.facebook.com/revistaequatorial/>
revistaequatorial@gmail.com

Indexação

<http://sumarios.org/revistas/revista-equatorial>
<http://flacso.org.ar/latinrev/>

DOI | 10.21680/2446-5674.2019v6n1

Catálogo da Publicação na Fonte.

Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

Biblioteca Setorial do Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes (CCHLA).

Equatorial : Revista do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social
/ Universidade Federal do Rio Grande do Norte. – v. 6, n. 11
(jul./dez.2019). – Natal : Universidade Federal do Rio Grande do Norte,
2019- .

v.
Semestral
ISSN 2446-5674

1. Antropologia. 2. Periódicos. I. Universidade Federal do Rio Grande
do Norte.

RN/BSE-CCHLA

CDU 39

Editorial:

A alimentação, o que ela classifica e o que ela enreda

Angela Mercedes Facundo Navia

Apresentação

Comer: necessidade vital, metáfora da vida social

Thágila Maria dos Santos de Oliveira

Guilherme Bemerguy Chêne Neto

Dossiê: Saberes e Sabores: Abordagens antropológicas sobre alimentação

Tortura da dieta versus prazer de comer: percepções de usuários de um ambulatório de Nutrição do Rio de Janeiro

Gláucia Figueiredo Justo; Jaqueline Teresinha Ferreira

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

Evelize Cristina Moreira, Maria Eunice de Souza Maciel

Doces de Crianças: sobre comida e ritual em giras de Ibejadas

Morena Barroso Martins de Freitas

Chicha de Jora: cauim de milho germinado nos Andes

Felipe Vargas Faulbaum

O carnivorismo ocidental: elementos culturais e conflitos públicos

Manuela Correa Leda

Antropologia e Alimentação: comensalidade durante o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe

Thiago Rodrigues Tavares; Vanessa Gomes de Castro

Entrevista

Por uma Socioantropologia da alimentação: Entrevista com Jean Pierre Poulain

Thágila Maria dos Santos de Oliveira

Ensaio Visual

Olhares sobre as dinâmicas alimentares transculturais nos territórios de atenção à saúde indígena de Oriximiná, Pará, Brasil

Nádile Juliane Costa de Castro

Equatorial

v.6 n.11 | jul/dez 2019

ISSN: 2446-5674

Editorial:

A alimentação, o que ela classifica e o que ela enreda

A equipe da revista Equatorial tem o prazer de apresentar para suas leitoras e leitores o Dossiê *Saberes e sabores: abordagens antropológicas sobre alimentação*. O dossiê foi organizado por Thágila Maria dos Santos de Oliveira, mestre em Antropologia Social pelo PPGAS/UFRN e pesquisadora colaboradora do Grupo CIRS (Cultura, Identidade e Representações Simbólicas) da mesma universidade e por Guilherme Bemerguy Chêne Neto, doutorando em Ciências Sociais na FCLAr/UNESP e pesquisador do LAMAq/MPEG (Laboratório de Antropologia dos Meios Aquáticos).

Os organizadores enfrentaram o desafio de selecionar apenas alguns trabalhos dentro de um número expressivo de contribuições, sendo uma das chamadas para artigos que recebeu mais propostas nos últimos anos da revista. Se pensarmos nas múltiplas possibilidades de reflexão que oferece a antropologia da alimentação, esse interesse manifesto no número de trabalhos recebidos, não é uma surpresa. A alimentação não se resume ao ato de comer, como acertadamente apontam os organizadores na apresentação, e, mesmo que fosse, este não é um ato evidente ou passível de naturalização.

Não apenas comemos para mantermo-nos vivos, comemos e selecionamos o que comemos para sermos nós e não outros, para marcarmos parentescos, pertencimentos, fronteiras do sagrado e elos com este, práticas e lugares de pureza e sentidos de coletividade e de comensalidade. Mas, além de comer, produzimos alimentos, coletamos outros, extinguímos espécies, domesticamos outras, classificamos o mundo do comestível, desenvolvemos técnicas de produção, preparo e consumo; adoecemos e sanamos comendo ou bebendo substâncias e criamos linguagens para dar sentido às práticas e experiências envolvidas nessa complexa forma de estarmos vivos.

Se com esse resumido e limitado leque de assuntos o panorama já parece complexo, imaginemos só o que a antropologia da alimentação tem a dizer também sobre as desigualdades planetárias traduzidas em fome, acesso diferenciado às tecnologias, sobre-exploração de recursos, patente de sementes, uso de agrotóxicos e perigo para espécies nativas, etc. Indubitavelmente há assuntos relacionados também com formas e práticas de consumo, distinção de grupos sociais, estilos de vida e lutas sociais. E ainda, como a antropologia se comunica com outras áreas que assumem os alimentos como centrais para suas práticas profissionais como a medicina e a nutrição? Como dar conta dos conflitos contemporâneos em que, por exemplo, a militância gorda se ergue simultaneamente ao fortalecimento das campanhas mundiais de luta contra a obesidade e as doenças a ela associadas? Como entender as lutas pela soberania alimentar num mundo do capital? Que significa e que atores estão presentes na disputa pelas definições do saudável e do correto em termos de alimentação? E, muito importante para entender nosso dossiê, como abordar etnograficamente pelo menos uma parte dessa quantidade de temas que a alimentação compreende e enreda?

Esperamos então que uma das contribuições do dossiê seja a de se somar ao necessário e árduo trabalho de produção constante sobre o complexo tema e também a de permitir aos leitores se aproximarem de contextos etnográficos concretos em que o assunto da alimentação emergiu. Os textos apresentados falam de diversas classificações e enredos de humanos e não humanos com os alimentos, que vão desde dietas e controles médicos; sentidos do consumo da carne animal, passando pela comunicação com entidades sagradas e as formas de comensalidade em contextos religiosos, até a reflexão do poder de organização social da maravilhosa Chicha andina.

Os organizadores nos presentearam, além disso, com a inclusão de uma interessante entrevista com Jean Pierre Poulain, realizada por Thágila de Oliveira, em que o renomado autor fala de seus trabalhos e dos conceitos de obesidade, gastronomização e espaço social alimentar. Finalmente, contamos também, com um ensaio visual produzido no contexto de uma Casa de Saúde Indígena no município de Oriximiná, no estado brasileiro do Pará.

Uma vez mais, fica o convite para a leitura do dossiê e para o envio de suas contribuições para a Revista Equatorial.

Angela Mercedes Facundo Navia
Professora Adjunta I do Departamento de Antropologia
Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Apresentação

Thágila Maria dos Santos de Oliveira

Mestranda em Antropologia Social – PPGAS
Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Pesquisadora colaboradora do Grupo CIRS – Cultura, Identidade e Representações
Simbólicas.

Guilherme Bemerguy Chêne Neto

Doutorando em Ciências Sociais – FCLAr/UNESP
Pesquisador do Laboratório de Antropologia dos Meios Aquáticos – LAMAq/MPEG

Comer: Necessidade vital, metáfora da vida social

Considerando que o projeto e a razão da *Revista Equatorial* do Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da UFRN têm o objetivo de incentivar a publicação de trabalhos acadêmico-científicos na área de antropologia, utilizamos este espaço de divulgação para agrupar nesta edição artigos que são resultados de pesquisa teóricas e empíricas sobre a antropologia da alimentação. Neste sentido, este dossiê se soma a outros esforços para apresentar artigos, ensaios visuais e entrevistas em uma área que tem despertado desde muito tempo o interesse de antropólogos, gastrônomos e profissionais de saúde em geral.

Comer não é apenas sanar as necessidades básicas dos seres humanos. Sabe-se que na comida estão presentes mais do que nutrientes em si, e que o gosto por alguns alimentos e a repulsa por outros são influenciados por questões sociais, econômicas, políticas e culturais.

Como afirma Vilá (2012), a presença da alimentação como categoria analítica na antropologia é contada a partir do próprio desenvolvimento dessa disciplina. Apesar de ser creditada a Bronislaw Malinowski relevância nessa área – ainda que ele não estivesse interessado, necessariamente, na alimentação, e tenha tido maior importância pela influência essencial na obra de sua aluna, a antropóloga Audrey Richards (1931), sobre a qual discorreremos posteriormente –, um autor importante nesses estudos foi Raymond Firth. No ano de 1934, Firth publicou um estudo acerca da dieta no continente africano, em que discorreu, na forma de um quase manual, sobre orientações para a realização desses estudos que acabaram por influenciar de forma definitiva a criação de um comitê do *International Institute for African Languages and Cultures*. No ensejo desse comitê, um dos trabalhos de maior relevância foi o de Audrey Richards.

Richards, como já dito, foi orientanda de Malinowski, e já em 1931 publicou sua tese de doutoramento, intitulada *Hunger and work in a savage tribe*, que teve como objetivo analisar a maneira como as necessidades nutricionais dos *Bantú* influenciavam suas relações humanas, “mostrando que a fome era o que conformava os sentimentos que mantêm unidos os grupos humanos” (VILÀ, 2012, p. 32). Por conta da densidade de suas pesquisas, os dados pesquisados e analisados por Richards acabaram por servir de referência para planejamentos nutricionais, no sentido de basearem suas ações nas informações fornecidas pela antropóloga, principalmente na região dos *Bemba*, na Zâmbia (ex-Rodésia). Dentre as contribuições de seus estudos está a desconstrução de ideias sobre a salubridade da alimentação dos grupos considerados primitivos. No continente africano, os estudos realizados por cientistas ingleses encontraram altas taxas de doenças. Richards, entre os *Bemba*, desejava analisar as mudanças dietéticas diante da nova situação sociopolítica. Outras contribuições dessa antropóloga dizem respeito à etnografia e à teoria. No âmbito teórico, para Richards a dieta humana é um componente comportamental, não sendo possível isolar os fenômenos considerados *naturais* das características socioculturais de um grupo.

No âmbito da Segunda Guerra Mundial e suas consequências socioeconômicas, dentre outras, o *Committee on Food Habits of the National Research Council*, criado pelo governo dos Estados Unidos da América, financiou vários estudos acerca da escassez de alimentos ocasionada por essa guerra. Um dos estudos foi realizado pela antropóloga Margaret Mead, em meados dos anos 1940, com os estadunidenses. Para ela, havia a necessidade de estudar os hábitos alimentares humanos, como são aprendidos, a preferência ou rejeição por certos alimentos etc. Em sociedades industrializadas, como a estadunidense, por exemplo, há uma gama de novas informações adquiridas

constantemente, o que acaba por complexificar a relação dessa sociedade com os alimentos, sua oferta, distribuição e decisões de consumo (VILÁ, 2012).

Pós-Segunda Guerra Mundial, coube, também, aos estadunidenses o redirecionamento dos estudos em antropologia da alimentação, enfocando a relação entre cultura e natureza. Dentre os estudos realizados no período, foram as pesquisas de Marvin Harris que tiveram maior representatividade. Harris, afirma Renato Sztutman (2000), “explica as proibições alimentares como respostas culturais a problemas de adaptação ecológica” (VILÁ, 2012).

Por sua vez, Lévi-Strauss ampliou o enfoque sobre a alimentação ao dar a ela sentido simbólico. O fogo, figura elementar da vida culinária, foi o responsável pela criação de seu tripé culinário: cru, cozido e podre. Dentre suas análises sobre mitologias indígenas, esse autor publicou a famosa série *Mitológicas*, composta por quatro livros, sendo o primeiro *O cru e o cozido*, de 1964. Nessa obra, Lévi-Strauss afirma que os mitos devem ser analisados e estudados a partir de um mito originário, relacionado a outros mitos de outros grupos, gerando uma estrutura mitológica interligada. Para Oscar Calavia Sáez (2005, p. 241) “os mitos conversam entre si, significam-se entre si; a análise dissolve-os e não os destila; a mitologia é música antes que texto”.

Já no segundo volume das *Mitológicas*, intitulado *Do mel às cinzas*, é sobre a oposição entre tabaco e mel que versam as análises do autor. “O mel está ligado à ideia de natureza e o tabaco, ao mundo sobrenatural. (...) *O cru e o cozido* trabalha com categorias que podem ser consideradas universais, ao passo que *Do mel às cinzas* permanece circunscrito a uma dicotomia exclusivamente americana” (LARAIA, 2006).

Em *A origem dos modos à mesa*, Lévi-Strauss (2006) passa dos mitos sul-americanos para os norte-americanos. A cozinha discutida neste volume é compreendida por Lévi-Strauss como uma linguagem na qual a sociedade traduz a sua estrutura. Nesta discussão, o autor apresenta o triângulo culinário cru-cozido-podre, mostrando os contrastes entre “natureza” e “cultura”, em que o “cozido é uma transformação cultural do cru; e o podre é uma transformação natural” (LÉVI-STRAUSS, 2006). Segundo Maciel e Castro (2013), a grandiosidade de Lévi-Strauss está em pensar a comida como forma de compreensão daquilo que nos torna seres humanos:

Assim, parafraseando o autor com relação aos mitos – que são bons para pensar –, trazemos a ideia de que o mesmo fenômeno ocorre com a comida: essas substâncias compostas por nutrientes e simbolismos são boas para comer

e igualmente servem para pensar a realidade que nos cerca (MACIEL; CASTRO, 2013, p. 322).

Nessa linha, referimo-nos, também, às análises de Mary Douglas (1975), em seu livro *Deciphering a meal*. Para a autora, o ato de se alimentar e a comida têm em si uma linguagem constituída de códigos e regras. Em seu livro *Pureza e perigo*, Douglas (2014) busca bases simbólicas para a proibição de alguns alimentos, utilizando o livro bíblico *Levítico*. Ao atentar aos simbolismos presentes nos processos classificatórios, Douglas afirma que “cada cultura possui um sistema classificatório que aponta o que é comestível ou não, em que circunstâncias, em companhia de quem.

Podemos elencar, também, autores como Pierre Bourdieu (2013) e a sua análise da distinção, em que o estilo de vida de uma pessoa acaba por revelar a qual estrato social ela pertence. O estilo de vida nessa análise contempla a alimentação, as relações familiares e a relação dessa pessoa com o seu entorno, a maneira dela se vestir e de se apresentar no trabalho ou em público, as estruturas de consumo que lhes estão impostas, etc., em que a “construção dos espaços dos estilos de vida requer o estabelecimento da forma genérica de *habitus*, para cada classe ou fração de classe, que traduza as necessidades e facilidades características dessa classe” (ABREU, p. 861, 2015).

Também, outro importante autor é Georg Simmel (2004), que em seu famoso artigo “Sociologia da Refeição” afirma que as necessidades de comer e beber são o que os seres humanos têm de mais em comum, sendo a refeição, por isso, um ente sociológico por ser absolutamente universal e fisiológico.

Contemporaneamente, autores como Sidney Mintz estudaram a alimentação e os hábitos alimentares a partir de características emocionais: “A prosperidade nos leva a esquecer o quanto a fome pode ser impositiva, mas mesmo nesses períodos os hábitos alimentares continuam sendo veículos de profunda emoção” (MINTZ, 2001, p. 31). Para esse autor, os hábitos alimentares, quase sempre, são formados a partir da influência de adultos “afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro” (Ibid.). Para ele, é o lugar em que vivemos e as pessoas com quem convivemos que moldam nosso material cultural, e nosso comportamento alimentar “se liga diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social” (Ibid.).

Claude Fischler, uma das grandes referências na área, apresenta em seu livro *O onívoro* (1995) várias ideias para pensar a alimentação. Dentre elas, podemos mencionar sua perspectiva sobre cozinha que, nas palavras do autor, é um conjunto de:

Representações, crenças e práticas que estão associadas a ela e que compartilham os indivíduos que formam parte de uma cultura ou de um grupo no interior desta cultura. Cada cultura possui uma cozinha específica que implica classificações, taxonomias particulares e um conjunto complexo de regras que atendem não só à preparação e combinação de alimentos, mas também sua colheita e seu consumo (FISCHLER, 1995, p. 34, tradução nossa).

Ainda neste livro, o autor apresenta o conceito de *gastronoanomia*, que compreende um sintoma da modernidade no qual as pessoas têm tido acesso a tantas informações sobre alimentação que não conseguem ter uma dimensão clara sobre o que comer.

Outros nomes importantes na área são Contreras e Gracia no livro *Alimentação, Sociedade e Cultura* (2011), que mostraram que através da comida as sociedades apresentam aspectos importantes sobre seus modos de vida e sua identidade social. Outro teórico importante que realizou diversas contribuições para a antropologia da alimentação foi Jean Pierre Poulain. Este autor desenvolveu a ideia de espaço social alimentar (2013) para a compreensão dos modelos alimentares e a noção de *gastronomização* (2016). Ele também contribuiu com seus estudos sobre alimentação e saúde, dando ênfase à questão da obesidade em seu livro *Sociologia da Obesidade* (2013).

No Brasil, não há como falar sobre ciências humanas e alimentação sem fazer menção aos estudos realizados por Josué de Castro (1984 [1946]), Gilberto Freyre (1933a, 1933b) e por Luís da Câmara Cascudo (2011 [1967]). Freyre, em sua obra mais conhecida, *Casa Grande e Senzala* (1933a), apresenta inúmeras referências à alimentação em cada capítulo de seu livro (SILVA, 2014). Para Freyre, a alimentação seria parte de um complexo de aspectos da vida social: classes sociais, simbolismos dos utensílios domésticos, rituais que acompanham o ato de comer etc.

Em outro livro chamado *Açúcar: uma sociologia do doce* (1933b), Gilberto Freyre nos apresenta receitas em que o açúcar é o principal ingrediente.

Outro autor *sine qua non* para essa história é Luís da Câmara Cascudo, autor do livro *A história da alimentação no Brasil* (2011). Nessa obra, o autor realiza uma etnografia das origens da cozinha brasileira utilizando como pano de fundo o mito das três raças, em que:

o indígena americano contribui para formação alimentar brasileira com "constâncias e permanências" (p. 17). O negro, contribui de forma bem menos intensa em função do processo histórico de aculturação, em que se perdem muitos dos alimentos originais de sua culinária. O português é, finalmente, o introdutor da técnica e da sofisticação do paladar sobre os elementos indígena e africano (MELLO, 2001).

Enquanto Câmara Cascudo pesquisava a comida, Josué de Castro pesquisava a fome. Cascudo afirmava que Josué de Castro, no prefácio de sua obra mais conhecida, *Geografia da Fome* (1984), “alude ao projeto de uma ‘história da cozinha brasileira’” (CASCUDO, 2011, p. 12). O fato é que para Josué de Castro não era a comida que interessava, mas a falta dela. A partir disso o autor introduziu vários conceitos quase nunca utilizados em publicações brasileiras: áreas alimentares, áreas de fome endêmica, áreas de fome epidêmica, áreas de subnutrição, mosaico alimentar brasileiro, traçando o primeiro mapa da fome no Brasil. Josué de Castro, de forma a garantir o direito humano à alimentação, sugere a adoção de um modelo de desenvolvimento econômico sustentável em busca de uma sociedade brasileira sem miséria.

Outros estudos também tiveram sua importância na história da antropologia da alimentação brasileira. Ana Maria Canesqui, em seu artigo *Antropologia e Nutrição* (1988), faz referência aos importantes e criticados Estudos de Comunidade da década de 1950.

Os muitos estudiosos “filiados” aos Estudos de Comunidade acabaram por se deter à descrição das fontes de abastecimento alimentar, subsistência e extração dos grupos que estudaram.

Entre os anos de 1940 e 1950, havia uma tendência no trabalho de cientistas sociais de associarem-se a profissionais da nutrição, o que tinha como produto variados inquéritos nutricionais junto às populações urbanas trabalhadoras. Crítico desses estudos, Antonio Candido, em sua obra *Os parceiros do Rio Bonito* (2017 [1964]), desejava compreender a relação entre a obtenção dos meios de vida e as formas de sociabilidade correspondentes a essa obtenção. A crítica de Candido aos estudiosos de comunidade se assenta na ênfase à *totalidade* que esses davam aos aspectos sociais e culturais dos grupos estudados.

Nessa relação entre a produção dos meios de vida e a sociabilidade, a dieta se destaca, pois, de acordo com Candido (2017), a alimentação é a principal necessidade humana, sendo imprescindível, e inadiável, para qualquer grupo ou em qualquer

circunstância. A partir disso, o autor busca compreender todas as dimensões da vida social, tendo como ponto de partida a alimentação, numa “sociologia dos meios de subsistência” (CANDIDO, 2017, p. 33).

Apesar de se mencionar a alimentação nos estudos realizados até a década de 1970, DaMatta (1981) afirma que, nesse período, a antropologia cultural se resumia aos estudos de grupos “negros”, “brancos” e “indígenas”, com quase nenhuma consistência crítica da contribuição dessas categorias enquanto objeto de estudos. Já a partir dos anos de 1970, tornam-se mais presentes as pesquisas nas áreas das ciências sociais e nutrição, por conta do “maior apoio à pesquisa pelas fontes financiadoras governamentais, criação de agências governamentais centralizadoras da política de alimentação pela definição da política na área; e a progressiva institucionalização das ciências da sociedade e seu papel nos órgãos públicos” (CANESQUI, 1988, p. 209).

Realizaram-se estudos orçamentários sobre o consumo alimentar, como a condição econômica impactava na dieta das famílias, principalmente de classes populares, tanto urbanas quanto camponesas. Nessa década, os estudos se voltaram à cidade e seus agentes. Programas de pesquisas, como o coordenado pelo Grupo de Ciências Sociais do Estudo Nacional de Despesas Familiares (Fineep/Inan/IBGE), realizaram várias etnografias sobre os hábitos alimentares e suas ideologias. Além desses estudos que contaram com financiamento estatal, houve uma gama de estudos independentes, mas que faziam parte da produção discente das pós-graduações em antropologia, que começara a ter na alimentação um importante campo de estudo.

Dentre os responsáveis por esses estudos está Klaas Woortmann (1978), da Universidade de Brasília. Em sua pesquisa, Woortmann apresenta aspectos cognitivos e simbólicos. Como afirma Canesqui (p. 27, 2005), Woortman “define as qualidades e propriedades dos alimentos e dos que se alimentam; as indicações e prescrições alimentares apropriadas ou não a situações específicas e o valor dos alimentos”.

Já o trabalho de Peirano (1975) estuda o sistema alimentar de um grupo de pescadores em Icarai (CE), no sentido de compreender como se dão os processos de restrições e proibições do consumo de peixes capturados e reconhecidos na região. A autora enfatiza as proibições relacionadas à ingestão de certos peixes por grupos específicos de pessoas, em que certos peixes possuem uma característica chamada “reima”, os transformando em “peixes reimosos”. Em ambas as obras, tanto a de Woortmann quanto a de Peirano, a influência estruturalista de Lévi-Strauss é evidente, no estudo das classificações alimentares, tabus e proibições (CANESQUI, 2005).

Atualmente, as antropólogas Julie Cavignac, Ellen Woortmann, Renata Menasche, Janine Collaço e Maria Eunice Maciel têm se destacado, no Brasil, com uma literatura sobre antropologia da alimentação. As primeiras reuniram em um livro chamado *Ensaaios sobre a antropologia da alimentação* (2016) textos que versavam sobre patrimônios alimentares, representações sociais da alimentação e memória. Já Maria Eunice Maciel tem trabalhado em suas pesquisas questões relacionadas à alimentação e identidade. Janine Collaço tem diversos trabalhos sobre alimentação nos centros urbanos e atualmente vem adentrando no cenário da alimentação e segurança alimentar. Renata Menasche, por sua vez, tem trabalhos na área da antropologia da alimentação que versam sobre representações sociais da alimentação.

Guiado por esta discussão, este dossiê reúne estudos teóricos e empíricos que versam sobre a antropologia da alimentação com relação a outros campos da antropologia e outros campos do conhecimento científico como a nutrição, gastronomia e história.

A principal característica deste número é a diversidade de trabalhos e discussões apresentadas. O primeiro artigo, de autoria de Gláucia Justo e Jaqueline Ferreira, é uma pesquisa etnográfica em um ambulatório de nutrição do Rio Janeiro, que de forma transdisciplinar, mostrou os sentidos e percepções dados pelos pacientes às dietas prescritas. A partir da observação participante, de entrevistas, grupos focais e recordatórios 24 horas, as autoras perceberam que dietas prescritivas significam “tortura” para os pacientes, pois excluía de suas dietas alimentos pertencentes aos hábitos alimentares dos indivíduos.

O segundo artigo, de Evelize Moreira e Maria Eunice Maciel, apresentou um recorte do trabalho de campo em uma comunidade senegalesa *Wolof* em Porto Alegre. As autoras fazem um belo relato sobre a celebração islâmica do Grande Magal de Touba, no qual a comida aparece como um importante aspecto desse evento.

No terceiro artigo, de Morena Freitas, são apresentadas as giras festivas e de consulta de ibejada, as crianças que fazem parte do panteão de divindades da umbanda. A partir da descrição dessas giras, a autora mostra como os doces e frutas que circulam nesses momentos, além de alimentar as crianças, são elementos que as qualificam.

O quarto artigo, de autoria de Felipe Faulbaum, traz uma bela descrição da produção da Chicha de Jora, uma bebida fermentada produzida nos Andes Peruanos, mostrando alguns aspectos da organização social em torno da produção e consumo da bebida.

O quinto artigo, de Manuela Leda, é uma revisão bibliográfica sobre os aspectos sócio-históricos que tornaram a carne um alimento importante na dieta ocidental. Segundo a autora, aspectos como prestígio, animalidade e masculinidade emergem como significados culturais centrais do consumo deste alimento no Ocidente.

O sexto artigo, dos autores Thiago Tavares e Vanessa Castro, traz um relato etnográfico dos momentos de sociabilidade e comensalidade durante o Jubileu de São Miguel e Almas, uma festa religiosa que acontece todos os anos no mês de agosto, no vilarejo do Cemitério do Peixe em Minas Gerais. No relato, os autores mostram como se reflete a organização social da comunidade nos momentos de comensalidade.

Neste dossiê também apresentamos um ensaio visual de autoria de Nádile Castro. A autora agrupou dez fotos que mostram as formas de cozinhar e consumir os alimentos em uma Casa de Saúde Indígena no município de Oriximiná, no estado brasileiro do Pará.

Por último, este dossiê contém uma entrevista com o sociólogo e antropólogo francês Jean Pierre Poulain sobre suas contribuições teóricas para a antropologia da alimentação. Na entrevista, realizada por Thágila de Oliveira, o autor comenta seus trabalhos sobre obesidade e explica o seu conceito de *gastronomização* e espaço social alimentar.

Com isso, esperamos, com a publicação destes oito trabalhos escritos por pesquisadores mestrandos, doutorandos e doutores, contribuir com as discussões no campo da antropologia da alimentação no Brasil. Também gostaríamos de agradecer à *Revista Equatorial* pela oportunidade em abordar esta temática, e a Angela Mercedes e Luís Alvarez pela revisão dos resumos em língua estrangeira.

Por último, agradecemos aos autores e autoras que confiaram no nosso trabalho e aos pareceristas que dedicaram seu tempo e esforço para avaliar os artigos.

Desejamos a todos uma excelente leitura.

Referências

ABREU, C. A lógica da distinção em Pierre Bourdieu, vista através de uma obra excepcional. *Mulemba: Revista Angolana em Ciências Sociais*. Disponível em: <<https://journals.openedition.org/mulemba/2195>>. Acesso em 15 jul. 2019.

ALGRANTI, L. M. *Doces-de-sinhá e doces-de-rua*. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/1997/12/13/caderno_especial/5.html>. Acesso em 15 jul. 2019.

BOURDIEU, P. *A distinção: crítica social do julgamento*. Trad. Daniela Kern e Guilherme J. F. Teixeira. 2. ed. Porto Alegre: Zouk, 2013.

CANDIDO, A. *Os parceiros do Rio Bonito: Estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul; São Paulo: EdUsp, 2017 [1964].

CANESQUI, A. M. *Antropologia e Alimentação*. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89101988000300007>. Acesso em 15 jul. 2019.

_____. “Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação”. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2011 [1967].

CASTRO, J. *Geografia da fome - o dilema brasileiro: pão ou aço*. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984 [1946].

CAVIGNAC, J. A.; WOORTMANN, E (Org.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação*. Natal: EdUFRN, 2016.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. A. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2011.

DAMATTA, R. *Relativizando: uma introdução à antropologia*. Rio de Janeiro, Ed. Vozes, 1983

DOUGLAS, M. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 2014 [1966].

_____. *Deciphering a Meal*. Disponível em: <www.jstor.org/stable/20024058>. Acesso em 15 jul. 2019.

FISCHLER, C. *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Ed. Anagrama, 1995.

FREYRE, G. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997 [1933b].

_____. *Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global, 2005 [1933a].

HARRIS, M. *Vacas, Porcos, Guerras e Bruxas: os enigmas da cultura*. Rio de Janeiro: Ed. Civilização Brasileira, 1978.

LARAIA, R. B. *Claude Lévi-Strauss, quatro décadas depois: as mitológicas*. Disponível em: <[Equatorial, Natal, v. 6, n. 11, jul/dez 2019](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-</p></div><div data-bbox=)

69092006000100010>. Acesso em 15 jul. 2019.

LÉVI-STRAUSS, C. *Do mel às cinzas* (Mitológicas v. 2). São Paulo: Cosac Naify, [1965] 2005.

_____. *A origem dos modos à mesa* (Mitológicas v. 3). São Paulo: Cosac Naify, [1968] 2006.

_____. *O cru e o cozido* (Mitológicas v. 1). São Paulo: Cosac Naify, [1964] 2010.

LIMA, R. *Claude Lévi-Strauss: o ato de se alimentar*. Disponível em: <<https://professorrodrigolima.wordpress.com/2013/01/05/claude-levi-strauss-o-ato-de-se-alimentar/>>. Acesso em 15 jul. 2019.

MACIEL, M. E.; CASTRO, H. C. *A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico*. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/6648/5676>>. Acesso em 15 de jul. 2019.

MELLO, L. L. S. *Resenha*. CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Disponível em: <<http://www.historiaecultura.pro.br/modernosdescobrimentos/desc/cascudo/ccrdhistoriadaalimentacao.htm>>. Acesso em 15 jul. 2019.

MINTZ, S. W. *Comida e antropologia: uma breve revisão*. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>>. Acesso em 15 jul. 2019.

PEIRANO, M. *Proibições alimentares numa comunidade de pescadores*. 1975. 200f. Dissertação (Mestrado) – Curso de Antropologia Social, Universidade de Brasília, Brasília, 1975.

POULAIN, J.P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora UFSC. 2ª ed. 2013.

_____. *A gastronomização das cozinhas locais*. In: CAVIGNAC, J.A. WOORTMANN, E (Org). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação*. Natal: Edufrn, 2016.

_____. *Sociologia da obesidade*. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2013.

RICHARDS, A. *Land, labour and diet in Northern Rhodesia*. Londres: International Institute of African Languages & Culture by Oxford University Press, 1939.

_____. *Hunger and work in a savage tribe*. Glencoe: The Free Press, [1931] 1948.

SAEZ, O. C. *Resenhas*. Mitológicas I - O cru e o cozido; e Mitológicas II - Do mel às cinzas. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/ilha/article/view/16706/15278>>. Acesso em 15 jul. 2019.

SILVA, N. C. *Culinária e alimentação em Gilberto Freyre: raça, identidade e modernidade*. Disponível em: <https://lasa.international.pitt.edu/LARR/prot/fulltext/vol49no3/49-3_3-22_CastrodaSilva.pdf>. Acesso em 15 jul. 2019.

SIMMEL, G. *Sociologia da refeição*. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218/1357>>. Acesso em 15 jul. 2019.

SZTUTMAN, R. *No Brasil, nem tudo se come*. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/fol/brasil500/comida11.htm>>. Acesso em 15 jul. 2019.

VILÀ, M. B. Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México. In: MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. (Orgs.). *Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

Dossiê: Saberes e Sabores

Tortura da dieta versus prazer de comer: percepções dos usuários de um ambulatório de Nutrição do Rio de Janeiro sobre dieta prescrita

Glucia Figueiredo Justo

Doutora em Saúde Coletiva – UFRJ
glucia.just@hotmail.com

Jaqueline Teresinha Ferreira

Doutora em Antropologia Social – EHESS
Professora do Instituto de Estudos em Saúde Coletiva – UFRJ
jaquetf@gmail.com

RESUMO

A presente pesquisa de cunho qualitativo foi realizada entre usuários do ambulatório de Nutrição de uma Policlínica pública na cidade do Rio de Janeiro entre os anos de 2015 e 2016. O objetivo deste texto foi conhecer as percepções dos usuários sobre as questões da alimentação e seus sentidos e significados em relação à dieta prescrita. Como metodologia foram realizadas observação participante na sala de espera, grupos focais, entrevista semidiretiva e recordatório alimentar de 24 horas. Como resultados observou-se um conflito acerca dos alimentos “saudáveis” preconizados pelos nutricionistas e os preferidos pelos usuários. Nesse sentido, a dieta, essencial para compensar os desarranjos metabólicos causados pelas suas patologias, era considerada uma tortura, uma vez que excluía alimentos habitualmente consumidos.

Palavras-chave: Alimentação saudável; Antropologia; Dieta; Alimentação; Ciências Sociais.

Diet torture versus eating pleasure: perceptions of nutrition clinic users in Rio de Janeiro on prescribed diet

ABSTRACT

This qualitative research was carried out among users of the Nutrition outpatient clinic of a public polyclinic in the city of Rio de Janeiro between the years of 2015 and 2016. The objective of this text was to know the perceptions among users about the issues of and their meanings and meanings in relation to the prescribed diet. As a methodology, participant observation was carried out in the waiting room, focus groups, semi-directional interview and 24-hour food recall. As a result, there was a conflict about the "healthy" foods recommended by nutritionists and those preferred by users. In this sense, diet, essential to compensate for the metabolic derangements caused by its pathologies, was considered a torture since it excluded foods usually consumed.

Keywords: Healthy Eating; Anthropology; Diet; Food; Social Sciences.

Tortura de la dieta versus el placer de comer: percepciones de los usuários de una clinica de nutrición em Río de Janeiro sobre la dieta prescrita

RESUMEN

Esta investigación cualitativa se llevó a cabo entre usuarios de una Clínica de Nutrición Ambulatoria de un policlínico público en Río de Janeiro entre 2015 y 2016. El propósito de este texto fue conocer las percepciones de los usuarios sobre los problemas alimentarios, sus sentidos y significados en relación con la dieta prescrita. Como metodología, se realizó observación participante en la sala de espera, grupos focales, entrevista semidireccionada y recuerdo de alimentos las 24 horas. Como resultado, se observó un conflicto sobre los alimentos "saludables" recomendados por los nutricionistas y preferidos por los usuarios. En este sentido, la dieta, esencial para compensar los trastornos metabólicos causados por sus patologías, fue considerada una tortura, ya que excluía los alimentos de consumo común.

Palabras clave: Alimentación Sana; Antropología; Dieta; Alimentación; Ciencias Sociales.

Introdução

O presente trabalho trata-se de uma pesquisa qualitativa com abordagem socioantropológica realizada entre usuários do ambulatório de Nutrição de uma Policlínica pública na cidade do Rio de Janeiro nos anos de 2015 e 2016, cujo objetivo foi investigar de maneira aprofundada o fenômeno social da alimentação.

Examinar o alimento a partir de outras lentes, principalmente a das ciências sociais, se fez necessário para situar esse tema dentro de outro campo e posicionar interdisciplinarmente esse conhecimento. Alimentar-se é um ato cotidiano, cujo hábito aprendemos no local em que crescemos. Assim, o que sabemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados. Tanto o alimento como o ato de comer assumem uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial, embora rotineira. O comportamento relativo à comida revela repetidamente a cultura em que cada indivíduo está inserido (MINTZ, 2001). Comer está ligado não somente à biologia humana, mas também aos processos adaptativos empregados pelos seres humanos em função de suas condições particulares de existência, variáveis no espaço e no tempo (CONTRERAS; GARCIA, 2011).

No capítulo primeiro do livro “Antropologia e Nutrição: um diálogo possível”, Ana Maria Canesqui (2005) realiza um traçado histórico sobre os estudos e pesquisas realizadas no Brasil no campo da antropologia e da alimentação. Neste itinerário, observa-se o aumento do número de estudos nas áreas qualitativas desde a década de 1980, com pesquisas que investigavam as representações de saúde e doença, abrangendo a alimentação. Na década anterior, os antropólogos pesquisaram a alimentação interessando-se pelo modo de vida das classes populares, incluindo a cultura e a ideologia. A partir da segunda metade da década de 1990, a Associação Brasileira de Antropologia (ABA) promoveu discussões no Grupo de Trabalho sobre Comida e Simbolismo, que inseriram temas atuais e clássicos sobre alimentação. Temas como regionalismos culinários, comida e simbolismo, religião e cozinhas, hábitos alimentares de grupos específicos, mudança no perfil de consumo promovido pelo marketing, explosão dos *fast food* e reorganização da comensalidade na sociedade urbano-industrial foram investigados com maior frequência entre os pesquisadores (CANESQUI, 2005). Em sua obra, Canesqui (2005) também destaca outros autores, temáticas e referenciais importantes no cenário de pesquisas da alimentação e nutrição em contextos sociais e antropológicos, dentre os quais evidencia-se Roberto DaMatta (1983), que desenvolveu

diversos estudos de comunidade que sintetizaram os objetos das primeiras pesquisas antropológicas no Brasil, principalmente entre negros, brancos e indígenas.

Otávio Velho (1977), por sua vez, parte da ideia de que há uma relação entre os alimentos, a natureza e a sociedade que, antes de configurar formas de pensamento, remete às formas concretas e historicizadas. De acordo com o autor, os sistemas classificatórios agregam um conjunto de princípios ordenadores que conduzem as concepções individuais de saúde e doença nos diferentes grupos sociais e a relação entre a alimentação e o sistema biológico humano. Com isso, descarta-se o caráter de um sistema classificatório único e determinante dos hábitos alimentares (VELHO, 1977; CANESQUI, 2005).

Compreender os aspectos simbólicos que revestem a “comida” é um papel muito bem desempenhado por pesquisas antropológicas, que também investigam o modo de preparar e comer os alimentos nas sociedades humanas. A busca, a seleção, o consumo e a proibição de certos alimentos existem em todos os grupos sociais e são norteados por regras diversas, carregadas de significações. Cabe, portanto, à sociologia e à antropologia apreender a especificidade cultural dessas questões e explicá-las em cada contexto particular, pois o alimento, além de seu caráter utilitário, constitui-se em uma linguagem, códigos sociais e sistemas simbólicos (DANIEL; CRAVO, 2005).

As questões de saúde do indivíduo também impactam as dimensões simbólicas assumidas pela comida. Obesidade, hipertensão arterial, diabetes e dislipidemias são quadros de saúde frequentes entre moradores de regiões urbanas, como observado no Vigitel - pesquisa realizada por telefone nas 26 capitais brasileiras e Brasília no ano de 2017. A frequência média de adultos obesos em todas as 27 cidades foi de 18,9 %, já na capital fluminense foi de 20,2%. A cidade também esteve acima da média nacional em outras doenças crônicas como a hipertensão arterial e diabetes

Os quadros de saúde citados têm como uma das condutas terapêuticas a dietoterapia, ou seja, a utilização do alimento como intervenção terapêutica. Dessa forma, o que se come faz parte do tratamento, seja para perda ou controle do peso ou para controle e redução de nutrientes que agravam o quadro de saúde. O acompanhamento com o nutricionista e a prescrição de dieta, ou plano alimentar guiado por uma “alimentação saudável”, compõem os cuidados a serem seguidos. Contudo, as mudanças nos hábitos alimentares podem ter diversos significados, uma vez que essas novas condutas alimentares podem ou não corresponder aos significados culturais do que seja comida, alimento ou alimentação saudável.

Diante do exposto, a presente pesquisa buscou conhecer as percepções sobre o alimento através das lentes sócio antropológicas, em seus sentidos e significados, entre pessoas que faziam o acompanhamento com o nutricionista do ambulatório de Nutrição da Policlínica Carioca com diagnóstico de diabetes (tipo I ou II) e/ou excesso de peso e/ou dislipidemia¹. Apresento a seguir os passos metodológicos, o cenário e universo da pesquisa e os achados em relação à percepção dos usuários diante das dietas prescritas no ambulatório de nutrição.

Metodologia: a triangulação de dados

A fim de conhecer a visão de mundo dos pesquisados acerca do objeto de estudo foram propostas estratégias metodológicas para a minha inserção no campo de pesquisa. Primeiramente, realizei um período de adaptação no campo de estudo, o que foi chamado de “Fase exploratória”. Esta etapa teve como objetivo naturalizar a minha presença nas atividades de rotina do serviço, bem como criar uma relação de confiança e de empatia com funcionários e usuários da Policlínica Carioca. Nessa fase da pesquisa utilizei a técnica da observação participante, buscando a contextualização dos acontecimentos singulares e sua representação em uma realidade mais ampla (GEERTZ, 1997). Iniciada em pesquisas sociais realizadas por Malinowski (1986), a observação participante busca a descrição detalhada, de modo que o pesquisador participe de situações sociais cotidianas dos observados, registrando os “imponderáveis da vida cotidiana”. Como também acrescenta Foote-Whyte (1980), a observação participante implica em saber ouvir, escutar, ver e fazer uso de todos os sentidos, contudo, não é uma prática simples, mas repleta de dilemas teóricos e práticos que cabem ao pesquisador gerenciar. Assim, sempre atenta aos “imponderáveis da vida real, como preconizou Malinowski, procurei entender as interações naquele ambiente, realizando anotações sobre regularidades (eventos rotineiros) e variações (excepcionais) da vida cotidiana.

Além da observação participante, foram utilizadas outras técnicas de pesquisa que, combinadas, visaram suprir as lacunas e tornar mais completa a coleta de informações em campo. Optei pelo grupo focal e pela entrevista semidiretiva com o uso de questionário semiestruturado e o recordatório alimentar de 24 horas (WILLET; BUZZARD, 1998, FISBERG, et al 2009). Aproximadamente 300 pessoas participaram dos 21 grupos focais; todos pacientes do ambulatório de Nutrição diagnosticados com as patologias anteriormente descritas. Deste universo, 19 mulheres foram entrevistadas.

A triangulação de métodos permitiu que a pesquisadora lançasse mão de três técnicas ou mais com vistas a ampliar o universo informacional em torno de seu objeto de pesquisa, surgindo como estratégia de diálogo entre áreas distintas de conhecimento, capaz de viabilizar o entrelaçamento entre teoria e prática e de agregar múltiplos pontos de vista e visões de mundo dos informantes da pesquisa (MARCONDES; BRISOLA, 2014; GOMES, et al, 2010; GARNELO, 2006; MINAYO, 2010). Na presente pesquisa essa triangulação de métodos foi fundamental, pois corroborou para a construção dos dados e dos resultados, uma vez que resgatou características das narrativas e das diversidades contextuais. Além disso, auxiliou no aprofundamento das informações coletadas e reduziu os possíveis hiatos. A triangulação foi importante para a elaboração de um quadro mais sintético e mais nítido de temáticas ou eixos orientadores da interpretação.

Os dados foram analisados através de análise temática extraindo dos enunciados as principais ideias das representações coletivas acerca da alimentação. Ou seja, busquei no material empírico ir além das falas e ultrapassar o nível descritivo na tentativa de compreender os sentidos e os significados e identificar no que consistia a representação coletiva.

A presente pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa com seres humanos (CEP) do Instituto de Estudos em Saúde Coletiva, da Universidade Federal do Rio de Janeiro (IESC/UFRJ) sob CAAE 43180715.2.0000.5286. O projeto também foi apreciado e aprovado pelo Comitê de Ética do Centro de Estudos da AP 3.2 e da Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro. O nome Policlínica Carioca bem como os nomes das pessoas são todos fictícios a fim de preservar a identidade e a confidencialidade dos mesmos.

O cenário e universo da pesquisa

O município do Rio de Janeiro é a segunda metrópole do país com uma área de 1224,56 km², dividida em quatro regiões geográficas conhecidas como Centro, Zona Norte, Zona Sul e Zona Oeste. A Policlínica Carioca é caracterizada como uma unidade de atenção secundária, ela foi inaugurada em 1982 e pertence à Secretaria Municipal de Saúde do Rio de Janeiro. A Policlínica é responsável por atender a população da Área Programática 3.2, que engloba 24 bairros da Zona Norte. Desde 1981, a Policlínica Carioca oferece o serviço de atendimento de Nutrição, especialidade que atende

aproximadamente 320 pessoas por mês, ou seja, 3,8 mil usuários por ano, dos quais as principais patologias são excesso de peso e obesidade, diabetes tipo I e II, hipertensão arterial e dislipidemias. Para realizar o campo no local foi feito um exercício de estranhamento e familiaridade já preconizados por Velho (2003) e DaMatta (1983).

Atualmente, o serviço de Nutrição dispõe de oito funcionários, dois ambulatórios e uma sala de espera. As consultas são marcadas por meio do Sistema Nacional de Regulação (SISREG) e necessitam de um encaminhamento de um médico do Sistema Único de Saúde (SUS) do município do Rio de Janeiro.

O interior da Policlínica Carioca assemelha-se a um labirinto, toda a unidade é um pavimento antigo, feito de blocos cinzas e um pequeno jardim de grama ao redor. Chamou muito a minha atenção o grande símbolo do Instituto Nacional de Assistência Médica da Previdência Social (INAMPS), que remete à saúde pública da década de 1970 e está fixado na grade da garagem, demonstrando o quão antiga é a unidade. O Ambulatório de Nutrição está localizado em um dos últimos corredores da unidade. No final do corredor fica a recepção da Nutrição, que dá fundos para o corredor de acesso dos funcionários.

A sala de espera fica ao final do corredor com cadeiras dispostas em quatro fileiras posicionadas de frente para as portas dos ambulatórios. Há uma divisória que separa a funcionária da recepção dos usuários. Há um mural com informações sobre nutrição, assim como diversos cartazes com o mesmo conteúdo de informações. O atendimento segue uma rotina na qual há uma “consulta de primeira vez” e depois consultas subsequentes chamadas de “retorno”, que são agendadas conforme o nutricionista julgar necessário. Durante o atendimento nutricional é aferido o peso e a altura, além disso, o usuário recebe um plano alimentar e orientações nutricionais relacionadas à dietoterapia.

O universo da pesquisa foi composto majoritariamente por mulheres aposentadas ou donas de casa, usuárias de longa data da Policlínica Carioca. De acordo com os registros do diário de campo, aproximadamente 15 usuários circulavam diariamente pela sala de espera do ambulatório de nutrição. O maior número de usuários concentrava-se no período da manhã. Em toda a amostra a idade variou entre 32 e 82 anos; todos eram moradores da região suburbana do Rio de Janeiro e possuíam renda familiar aproximada de 2 salários mínimos. Grande parte dos interlocutores tinha ensino fundamental ou médio. Evidentemente as pessoas portavam condições de saúde distintas, mas compartilhavam significados sobre consumo alimentar em virtude de condições de vida (migração rural-urbana, redes familiares no local de moradia, habitar a mesma região do

Rio de Janeiro, por exemplo) e condições socioeconômicas muito semelhantes. Assim, nos concentraremos em torno desses significados compartilhados.

A dieta como “tortura”

Entre os usuários da Policlínica Carioca havia uma forte referência ao “fazer dieta”, prática essa relacionada a regras e condições alimentares que conduziam as escolhas do que consumir. Muitos desses usuários tinham algum objetivo de mudança alimentar e entravam na “dieta”, que representava restrições normativas visando melhorias das condições de saúde.

Em todas as idades há uma alimentação entendida como apropriada para aquela faixa etária em função das representações sobre o significado do alimento conforme idade, sexo e papéis sociais (DANIEL; CRAVO, 2005). Por já estarem socializados dentro de certos padrões alimentares, os adultos vivem uma situação conflituosa entre comer aquilo que é apreciado em nossa cultura (feijoada, costela, linguíça, quindins, tortas, cerveja) e aquilo que é entendido como saudável (DANIEL; CRAVO, 2005). Entre os interlocutores, a “dieta” se aproximou da “alimentação saudável”, em que se selecionava alimentos por sua funcionalidade, horários e quantidades. Já não é mais sem culpa que se senta à mesa para desfrutar as refeições. Para os usuários, o “fazer dieta” apresentou aspectos tanto relacionados com representações positivas, em que há um enaltecimento da persistência e da “força de vontade”, quanto do sofrimento e da tortura por terem que abandonar o prazer, o hábito e “entrar na dieta”.

“Estar na dieta” remete à sensação de eterna abstinência alimentar, é sinônimo de alimentação minimalista, com restrições principalmente de doces e gorduras. O apetite deve ser controlado, é preciso aprender a domá-lo, enganá-lo. O controle alimentar é entendido dentro da ótica da privação, do “regime”, das proibições e das restrições (PÉRES, et al, 2007). Esse aspecto foi observado na presente pesquisa e a interlocutora Ana Paula, mãe de dois filhos, ilustra essa situação. No trecho abaixo ela se identifica como “gorda” e relata seu modo de se alimentar diante dessa situação.

“Quando você é gordo e entra no processo de dieta é muito difícil você trabalhar teu cérebro pra ele comer da forma que ele come. Se eu falar pra você que é fácil, não é. Porque eu passo num lugar que tem salgadinho e refrigerante e dá vontade. Mas eu evito ao máximo pra não chegar a ficar tentada a comer. Ah, antes da dieta eu comia muito. Comia dois, três pães, comia bem! Hoje eu

já sei que é diminuir, comer pouco, comer nos horários, saciar bem aquela vontade, mas antes eu não sabia o que era isso. Chegava, abusava, comia mesmo, refrigerante, comia salgadinho, fazia aquelas loucuras que um gordo faz”. (Ana Paula)

Segundo essa perspectiva, mudar a forma de comer não é um processo fácil. As “tentações” duelam com aquilo que os interlocutores entendem como sendo um padrão alimentar melhor para a saúde. Iniciar a dieta requer que a pessoa se afaste dos alimentos habitualmente consumidos e se molde a uma nova regra alimentar, na qual prevalece outra lógica. Comer em grande quantidade e alimentos identificados como não saudáveis não faz parte da “dieta”. A expressão “comia bem” é uma referência à quantidade e não à qualidade. Há nessa lógica uma (re)valorização perante a nova postura que se deve adotar diante do que a própria interlocutora definiu como alimento. O “comer bem” do passado é muito diferente das regras alimentares da dieta.

“Eu comia muita fritura, eu sempre gostei muito de bife, batata frita e a minha família sempre foi acostumada a comer comida pesada. É feijoada, é mocotó, é rabada, sempre fui acostumada a comer isso tudo, então para mim foi muito difícil des acostumar. Eu fui acostumada assim, a comida pesada. Antigamente minha mãe dizia que para ficar forte tem que comer mocotó, tem que comer feijoada”. (Suzana)

A nova “dieta” de Suzana é uma ruptura com o que habitualmente era consumido. Sua vida inteira foi construída diante desse ciclo que foi quebrado, obrigando a interlocutora a se adaptar tendo como base outras lógicas que conferem novos sentidos à alimentação. Segundo Suzana, que era diabética e vivia com o marido e um neto, sua casa estava sempre cheia de filhos, noras e outros netos e a comida “pesada” era o motivo para que todos a visitassem aos domingos. Entre os parentes, ela era reconhecida por ter “mão boa na cozinha”, além disso, esse tipo de alimentação era valorizado na família desde os tempos de sua mãe. Porém, sua nova “dieta” foi construída por outra racionalidade, na qual os alimentos “pesados” não faziam parte. Suzana sempre foi “acostumada a comer comida pesada”, contudo, diante da nova lógica a que foi submetida viu essa comida ser considerada proibida ou negativamente valorizada. A partir do argumento biomédico, tal alimentação deve ser substituída por outra que tem o signo de uma vida mais “leve”, assim como a alimentação deve ter. Antes as pessoas comiam aqueles alimentos por prazer, praticidade e identidade cultural,

mas agora deviam olhá-los sob outra ótica e julgá-los a partir de outro valor, o nutricional. Há um discurso de controle, vigilância, disciplina e responsabilidade assim como observado no estudo de Broom e Whittaker (2004), também realizado com diabéticos.

Cândida também relatou a mudança vivenciada diante da nova “dieta” e os significados da alimentação:

“Então, às vezes eu acho bonito quando eu faço aquelas saladas e eu coloco uma cenoura crua, beterraba, prepara, bota um queijo branco e um fio de azeite, aí eu como. Mas não é uma coisa que eu acho que é uma maravilha e eu tenho muita dificuldade, porque eu tenho o lado emocional, né? Desde que eu comecei o tratamento, antes já, a gente tem passado muitos problemas na família” (Cândida).

A nova dieta leve “não é uma maravilha”, mas por vezes pode ser saborosa como a própria dona Cândida relatou, entretanto parece não atender o seu lado emocional. Nesse universo plural vários fatores interferem na escolha do que se come. O discurso da dona Cândida é repleto de sentidos e significados para essa nova “dieta”.

Entende-se a alimentação como hábito socialmente construído, em que o indivíduo no processo de socialização internaliza aquilo que a família, a escola, os amigos, a igreja, os meios de comunicação etc. lhe inculcem. O alimento se insere nesse contexto no qual o que é comida, quais ingredientes são valorizados, as práticas de seu preparo, os hábitos à mesa e outros aspectos são passados por meio do processo da socialização (WOORTMANN, 2013). Contudo, uma mudança de lógicas pode acontecer, como relatado por Suzana e Cândida, e o novo significado da alimentação passa a atender a necessidade da manutenção da saúde e da longevidade, desconstruindo as antigas escolhas alimentares internalizadas. É nesse sentido que a “dieta” conduz a novas escolhas. Além da mudança pelo objetivo da saúde, outros motivos podem alterar os hábitos alimentares como, por exemplo, a aceitação das inovações tecnológicas, como a cozinha informatizada, ou ingredientes novos que ao caírem no gosto da sociedade e do indivíduo são por eles aceitos e disseminados (WOORTMANN, 2013).

Os enunciados sociais sobre o alimento partem de diversos autores, mas no caso do discurso da mudança alimentar pautado na “dieta” parece mergulhado no argumento biomédico, que se orienta pela busca da saúde e da longevidade por meio dos hábitos “saudáveis”. Na sociedade da abundância, diversas doenças foram apontadas como

advindas da alimentação, sendo que o desequilíbrio qualitativo e quantitativo do consumo alimentar apontava para problemas da saúde. Nesse cenário, o “regime”, o cuidado com a “silhueta” e o exercício para manter a “forma” foram discursos proliferados como necessários para promover o autocuidado e a manutenção ou recuperação da saúde (CONTRERA; GARCIA, 2011). Esse discurso foi fortemente reproduzido entre os usuários da Policlínica Carioca, que buscavam por um novo paladar, um novo hábito, uma nova “dieta”.

Outro sentimento que a “dieta” remeteu foi a tristeza, presente entre os usuários que a iniciavam. Havia sofrimento em abandonar antigos hábitos e reinventar os novos. A dificuldade de seguir a alimentação prescrita acontece porque está relacionada aos hábitos adquiridos, ao horário definido, ao valor cultural do alimento, às condições socioeconômicas e até mesmo à questão psicológica envolvida (PÉRES, et al, 2007). As restrições e as moderações não são bem-vindas, as trocas entre determinados alimentos e outros não parecem ser justas e a sensação de perda é presente.

“Comecei (a dieta) em dezembro, era vontade de chorar”. (Renata).

A perda da liberdade, da autonomia de escolha alimentar é um motivo que leva a tristeza, além disso, a rigidez da “dieta”, que nem sempre é seguida, gera a sensação de fracasso. Alguns interlocutores relatavam que não seguiam a “dieta” rigorosamente e essa escolha proposital de certa forma os faziam retomar a liberdade a partir de episódios denominados “escapulidas”. Uma senhora relatou que não contava sobre essas escapadas do “regime” para a nutricionista, o tom era de risos e a ideia era de retomada da sua liberdade de consumo. Outros diziam que os filhos e maridos faziam vigilância para que a “dieta” fosse seguida com rigorosidade. Todavia, os interlocutores burlavam os cuidados e consumiam o que queriam. As “escapadas” conferiam a sensação de resgate dos desejos e impulsos. Nessas situações os interlocutores não se alimentavam somente do “proibido”, mas também de suas memórias, gostos e identidades e, por que não, de rebeldia ante a rigidez da “dieta”. Assim como encontrado por Barsaglini e Canesqui (2010), o gerenciamento das “dietas” não se pauta exclusivamente por critérios racionais, baseados nos saberes médico e nutricional, há uma experiência pessoal e social que influencia o consumo. O significado de controle alimentar é peculiar aos adoecidos, de forma que controlam a ingestão de determinados tipos de alimentos e em determinadas ocasiões, mas não se privam totalmente deles. Broom e Whittaker (2004) denominam como “auto” e heterovigilância” essas pequenas transgressões.

Retomando a representação de “tortura” é importante salientar que ela se refere tanto à qualidade quanto à quantidade dos alimentos, como visto no diálogo com Renata.

Pesquisadora: Pra você, o que significa alimentação hoje?

Renata: Hoje, uma tortura!

Pesquisadora: Por quê?

Renata: Por conta da dieta. Antes era um prazer.

Pesquisadora: Você fala que essa tortura é por causa do prazer ou do sabor?

Renata: Do prazer e da quantidade. Sofro muito pela quantidade. Gosto muito de arroz com feijão. Era muito ativa. Ela tirou carboidrato bastante [...] claro que tem outras coisas no prato, salada, chuchu, ovo, alface, essas coisas.

Saliento que na “dieta” não existiam apenas restrições, as substituições eram oferecidas como, por exemplo, reduzir o arroz e o feijão e inserir mais legumes e vegetais, mas essa troca não parecia justa para o interlocutor. O arroz e o feijão eram classificados como alimentos “fortes”, “o que sustenta” no prato, diferentemente do legume, que os acompanha, mas não sustenta. O discurso biomédico, por sua vez, não culpabiliza o “arroz e feijão”, mas sim o carboidrato, contudo, ao reduzir esse nutriente a retórica médica ignora que essa dupla representa a base do prato do brasileiro. O interlocutor não compreendia como “troca” aquilo que não tinha o mesmo valor. Trocar brigadeiro por iogurte, leite integral por desnatado, pão francês por tapioca ou doce por fruta não tinha lógica, uma vez que eles não possuíam os mesmos valores. A “dieta” não era compreendida como algo justo, apenas como necessária para a manutenção da saúde.

Em algumas situações o alimento foi exemplificado como uma droga e a interlocutora se colocava na posição de viciada. A felicidade gerada pela alimentação era apontada como um vício negativo, destruidor e motivo de repressão e desaprovação:

“Eu usava a alimentação, o médico me explicou, eu comia pra ficar feliz. O médico tira todas as minhas guloseimas, tira minhas coisas... É como se tivesse tirado a bebida alcoólica de um viciado” (Renata).

Nos relatos dos usuários, o apetite foi apontado como uma sensação fisiológica inimiga, que deveria ser controlada ou burlada por meio da ingestão de outro alimento que saciasse a vontade de mastigar sem prejudicar a dieta. Havia a necessidade de controlar os impulsos fisiológicos, como no exemplo dado por Marcela, que desejava

mastigar, mas não podia consumir qualquer alimento, somente aqueles permitidos em sua “dieta”. Burlar o desejo fisiológico com os legumes era uma forma de domar seus impulsos alimentares.

Pesquisadora: Por que você acha importante os legumes?

Marcela: No meu caso é porque além do benefício, pra saciar minha vontade de mastigar. Eu preciso mastigar, então diminuo arroz e feijão e aumento os legumes.

O autocontrole era valorizado, assim como a domesticação da impulsividade do ato fisiológico de mastigar, que se subentendia como o ato de comer. A falta de controle do sujeito sobre a sua vontade aliada às falhas no dever de cuidar da própria saúde poderiam levar a autopunição. Esse comportamento foi observado quando “saíam da dieta” e depois buscavam outros meios para corrigir seus “erros”. A subversão eventual das regras alimentares relativizaria a exigência de seguir as recomendações nutricionais como leis rígidas. Neste caso, a inversão da ordem alimentar (ditada pelas instituições científicas nutricionais) esbarravam nos costumes e tradições populares e, ao mesmo tempo, na vontade e na escolha eventual da pessoa pela transgressão, mas servia também como válvula de escape, posto que essas ações afrouxariam o caráter rígido da “verdade” científica nutricional (SABINO; CARVALHO, 2013). Entretanto, esse comportamento não era apontado entre os usuários da Policlínica Carioca como sendo adequado. Saber se controlar diante das “tentações” era moralmente valorizado.

Contudo, naquele contexto, a alimentação era experimentada sob um aspecto positivo, quando apontada como uma forma de acessar a saúde. Havia orgulho e determinação quando relatavam que a “dieta” era uma das maneiras de se sentirem cuidando de si, de sua saúde. Com isso, relatavam a sensação de bem-estar, de qualidade de vida e felicidade, principalmente quando alcançavam o emagrecimento.

Conclusão

A “dieta” foi percebida como uma conduta das escolhas alimentares que reflete esse novo significado não só do alimento, mas de todo um estilo de vida “saudável”, que estimula novas escolhas mesmo que não atendam a outros fatores como identidade, prazer, memória e paladar. Ficou evidente a preocupação em distanciar-se daquilo que era habitualmente consumido em prol de um bem maior para a saúde por meio da

“tortura em fazer dieta”; a “força de vontade” em seguir a abstinência foi enaltecida através da domesticação dos desejos alimentares e reeducação dos antigos hábitos. O argumento biomédico justifica tais escolhas, mesmo que na prática as trocas não tivessem o mesmo valor simbólico, o que não é levado em conta no discurso científico.

A “dieta” não foi compreendida como algo justo, pois era necessário fazer mudanças e trocas por alimentos não possuem o mesmo valor. O objetivo final ou o “prêmio” de tantas abstinências durante a “dieta” era o controle da doença e a manutenção da saúde.

Conclui-se que, entre os interlocutores, os alimentos considerados “saudáveis” eram permitidos e seu consumo era estimulado na fase da “dieta”, porém eles pareciam não fornecer prazer e satisfação como aqueles habitualmente consumidos. Houve uma interseção de interesses (saúde, prazer, identidade, hábito alimentar), no qual a pessoa empregava seus conhecimentos nativos, experiências vividas e repassadas culturalmente, contribuindo com outros sistemas e domínios sociais que reproduziam informações científicas como os médicos, o nutricionista e a mídia. A partir dessas sobreposições emergem novos valores e crenças, fazendo com que os sistemas simbólicos ganhem novas estruturas e representações.

Além disso, o cuidado com a saúde era priorizado e os interlocutores sentiam-se responsáveis moralmente pelo manejo desse cuidado alimentar. Saber controlar a gula e a impulsividade era um exercício edificante e socialmente apreciado. Contudo, não havia somente passividade. Nas transgressões havia um sentimento de retomada do controle e da autonomia permitindo-se rebelar contra a “tortura de fazer dieta”.

Pesquisas qualitativas de caráter socioantropológico sobre a alimentação são relevantes, pois investigam e reconhecem os hábitos alimentares e seus significados que consequentemente refletem a sociedade na qual estão inseridos. Consumir alimentos saudáveis e estar de dieta possuem significados que vão além das escolhas alimentares, dizem sobre o cuidado de si e sobre dominar desejos e impulsos fisiológicos. Estudos qualitativos a partir da abordagem socioantropológica facilitam enxergar o protagonismo do usuário e contribuem para a compreensão dos complexos fatores em torno das tomadas de decisões acerca da alimentação. Privilegia-se então a voz, não do “paciente” oprimido pelo poder institucional, mas do usuário observador, reflexivo, crítico e autônomo.

Notas

1. Dislipidemia é classificada pela V Diretriz Brasileira de Dislipidemia e Prevenção da Aterosclerose como uma doença metabólica caracterizada pela elevação da concentração no sangue do colesterol total e frações (LDL, VLDL) de triglicerídeos ou redução do HDL.

Referências

BARSAGLINI, R. A.; CANESQUI, A. M. A Alimentação e a Dieta Alimentar no Gerenciamento da Condição Crônica do Diabetes. *Saúde Soc. São Paulo*, v.19, n.4, p.919-932, 2010.

BRASIL. *Vigitel Brasil 2017: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2017*. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2018.

BROOM, D, WHITTAKER A. Controlling diabetes, controlling diabetics: moral language in the management of diabetes type 2. *Social Science & Medicine*, v. 58, p. 2371–2382, 2004.

CANESQUI, A. M. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. (Coleção Antropologia e Saúde).

CONTRERAS, J; GARCIA, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011. p. 496.

DAMATTA, R. *Relativizando: uma introdução à antropologia social*. Petrópolis: Vozes, 1983.

DANIEL, J. M. P; CRAVO, V. Z. Valor social e cultural da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 57-68.

FISBERG, R. M. et al. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. *Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia*, v. 53, n. 5, p. 617-624, 2009.

GEERTZ, C. *O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997.

GOMES, R. et al. Organização, processamento, análise e interpretação de dados: o desafio da triangulação. In: MINAYO, M. C. S.; ASSIS, S. G.; SOUZA, E. R. (Org.). *Avaliação por triangulação de métodos: abordagem de programas sociais*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2010. p. 185-221.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, jan./ jul. 2004.

MALINOWSKI, B. Introdução: o assunto, o método e o objetivo desta investigação. In: DURHAM, E. R. (Org.) *Malinowski*. São Paulo: Ática, 1986. p. 24-48.

MARCONDES, N. A. V; BRISOLA, E. M. A. Análise por triangulação de métodos: um referencial para pesquisas qualitativas. *Revista Univap*, São José dos Campos, n. 35, v. 20, p. 201-208, jul. 2014.

MINAYO, M. C. S. Introdução. In: MINAYO, M. C. S; ASSIS, S. G; SOUZA, E. R. (Org.). *Avaliação por triangulação de métodos: abordagem de programas sociais*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2010. p. 19-51.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, out. 2001.

PÉRES, D. S. et al. Dificuldades dos pacientes diabéticos para o controle da doença: sentimentos e comportamentos. *Revista Latino-Am Enfermagem*, v. 15, n. 6, 2007.

SABINO, C; CARVALHO, M. C. V. S; Estrutural-funcionalismo antropológico e comensalidade: breves considerações sobre a mudança social. *Demetra*, supl.1, p. 215-239, 2013. POLLAN, M. *Em Defesa da Comida*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

VELHO, O. G. *Relatório do grupo de pesquisa do Museu Nacional*. Projeto Hábitos e Ideologias Alimentares em Camadas de Baixa Renda. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1977.

VIANA, M. R. et al. A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 22, n. 2, p. 447-456, 2017.

WHYTE, W. F. Treinando a observação participante. In: ZALUAR, A. (Org.). *Desvendando máscaras sociais*. São Paulo: Francisco Alves, 1980. p. 77-86.

WILLET, W. C; BUZZARD, I. M. Foods and nutrients. In: WILLET W. *Nutritional epidemiology*. New York: Oxford University Press, 1998. p. 18-32.

WOORTMANN, K. *Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda: relatório final*. Brasília: [s.n.], 1978. (Série Antropologia, v. 20).

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. *Habitus*, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

Recebido em 12 de outubro de 2018.

Aceito em 07 de março de 2019.

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 sufí, 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 (*jebèlu*) 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.

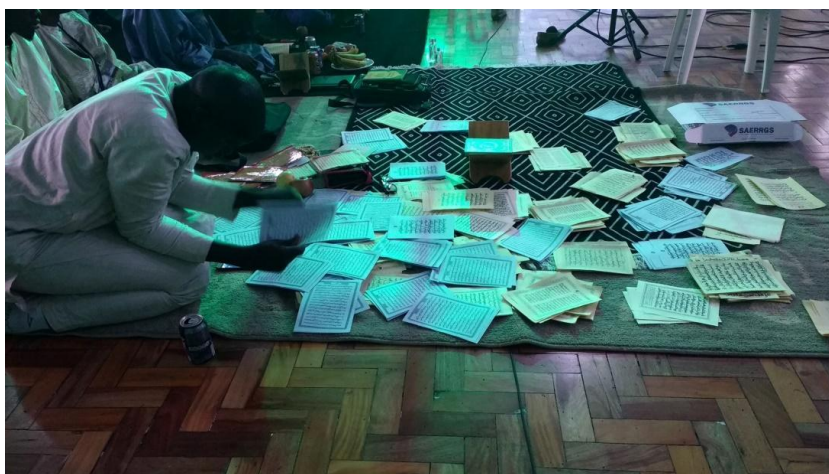


Imagem 03: A mesquita. Fonte da autora, 2017

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

Doces de Crianças: sobre comida e ritual em *giras de ibejadas*

Morena Barroso Martins de Freitas
Doutoranda em Antropologia Social – Museu
Nacional/UFRJ

RESUMO

Neste trabalho, trago algumas giras festivas e de consulta de ibejada - as Crianças que integram o panteão de divindades da umbanda e são tema de minha pesquisa de doutorado - observadas em centros de umbanda do Rio de Janeiro. Tomando a presença e circulação de doces nesses rituais, procuro pensar em como e o que a comida nos comunica acerca dessas entidades e desses eventos. Os doces alimentam e qualificam essas Crianças. Balas, cocadas, suspiros, peras e maçãs circulam nesses rituais materializando, mediando e comunicando conselhos, proteção, agradecimentos, pedidos e devoção.

Palavras-chave: antropologia do ritual, umbanda, ibejada, doces, Rio de Janeiro.

Sweetness of Children: candies and ritual in *giras de ibejada*

ABSTRACT

In this article, I bring some festive and consultation *giras* of *ibejada*, the Children that are part of the pantheon of *umbanda* deities and are the subject of my doctoral research. I observed these rituals in *umbanda centros* at Rio de Janeiro. Candies and their circulations are the focus of this analysis, that allow us to explore what food communicates about these entities in these events. Candies nourish these Children and sweetness qualifies them. Candies, pears and apples circulate in these rituals materializing, mediating and communicating advice, protection, thanks, requests and devotion.

Keywords: anthropology of ritual, *umbanda*, *ibejada*, candies, Rio de Janeiro

Dulces para Niños: sobre comida y ritual en *giras de ibejadas*

RESUMEN

En este trabajo presento algunas *giras* festivas y de consulta de *ibejadas* – los Niños que hacen parte del panteón de deidades de la *umbanda* y que son el tema de mi investigación de doctorado – observadas en centros de culto de *umbanda* de Río de Janeiro. Examinando la presencia y circulación de los dulces en esos rituales, busco reflexionar cómo y qué es lo que nos comunica la comida a cerca de esos seres y sobre esos eventos. Los dulces alimentan y cualifican a estos Niños. Las golosinas, cocadas, merengues, peras y manzanas circulan en esos rituales materializando, mediando y comunicando consejos, protección, agradecimientos, pedidos y devoción.

Palabras clave: Antropología del ritual; *umbanda*; *ibejada*; dulces; Río de Janeiro.

As ibejadas são entidades que junto com caboclos, pretos-velhos, exus e pombas-giras habitam o panteão da Umbanda. Se os caboclos são manifestação de espíritos de antepassados indígenas e os pretos velhos associados a ancestrais negros, as ibejadas são entidades infantis. As práticas e rituais da umbanda não seguem uma única diretriz e existem diversas escolas (ou doutrinas) que guiam os centros e as práticas de seus dirigentes e médiuns. Ainda que tenham princípios comuns, essas escolas também têm entre si algumas divergências. As ibejadas, por exemplo, podem ser consideradas enquanto manifestação de espíritos que desencarnaram ainda crianças, ou enquanto uma forma através da qual espíritos evoluídos se manifestam; em ambos os casos, estamos falando de entidades que tomam os corpos dos médiuns e os fazem se comportar de maneira infantil.

Há ainda outra distinção a salientar: entre as Crianças¹ dos centros de umbanda e dos terreiros de candomblé – resalto que não pretendo aqui instaurar fronteiras rígidas entre candomblé e umbanda, enquanto a realidade comporta casas, centros, axés, ilês e terreiros que combinam práticas de distintas crenças de matrizes afro e indígena. Destaco aqui uma distinção que me fora apontada por meus interlocutores que, ao me falarem sobre as ibejadas, faziam questão de diferenciá-las dos erês. Estes seriam as entidades infantis do candomblé e se distinguem dos orixás não só pelo comportamento de criança, mas pela fala; são os erês quem dão os recados, já que orixás não falam. Há também a distinção entre um estado de transe e uma entidade: a ibejada, como dito anteriormente, está entre outras divindades do panteão umbandista; já os erês não seriam orixás, mas um estado (de transe) intermediário – depois que o orixá deixa o corpo do iniciado e antes de que o filho de santo retome sua consciência, surge (ou desce) o erê. Como a energia do orixá é extremamente forte, seria muito impactante recebê-la e imediatamente depois voltar a si. O erê é, então, chamado para dissipar as energias com as quais os filhos de santo não saberiam – ou não teriam como lidar (SERRA, 1978). Como essa é uma distinção que recorrentemente se apresenta, em meu texto evito o termo erê e me refiro às entidades como ibejadas e Crianças².

Ainda que consideradas como uma das entidades centrais da umbanda, as ibejadas costumam ser menos frequentes nos centros, estando mais associadas a datas festivas do que às atividades regulares – o que não significa afirmar que essas entidades não estão presentes no cotidiano do centro e de seus médiuns. Em meu trabalho, no entanto, minha intenção é privilegiar os momentos onde as Crianças têm uma presença pública,

em rituais que podem ser vistos por todos que frequentam os centros. Opto, portanto, por uma etnografia dessas entidades enquanto publicamente visíveis (buscando pensar também nos processos que produzem essa visibilidade).

Divido esses rituais em dois tipos: *giras festivas* e *sessões de consulta*³. As *giras festivas* dedicam-se a homenagear as entidades em suas datas comemorativas, comumente definidas a partir da relação com algum santo da tradição católica. No caso da ibejada, as *giras festivas* têm como referências os dias de São Cosme e São Damião (27 de setembro), o Dia das crianças (12 de outubro) e o dia de São Crispim e São Crispiniano (também gêmeos, celebrados em 25 de outubro). Desde 2013, frequento *giras festivas* em diversos centros de distintos bairros do Rio de Janeiro.⁴

Se nas *giras festivas* as entidades vêm à terra para receber as homenagens, nas *sessões de consulta* as entidades são chamadas para *trabalhar*. Nessas ocasiões, os visitantes podem conversar com as entidades e passam a ser seus consulentes, recebendo conselhos e passes; fazendo pedidos e agradecimentos. Passei a frequentar essas sessões em 2016, quando cheguei a um centro localizado na zona norte da cidade, no bairro de Vila Kosmos. Este centro tornou-se fundamental em minha pesquisa por realizar mensalmente uma sessão de ibejada e foi nele que consegui observar essas entidades com maior frequência.

Procuo tratar as giras observadas enquanto rituais, buscando tomá-las enquanto eventos que dramatizam o mundo social, ressaltando alguns de seus aspectos que, cotidianamente, são menos aparentes (DAMATTA,1979). Essa dramatização nos comunica algo, não só por meio de palavras, mas também por meio de atos (PEIRANO, 2002) que são performados a partir de e com alguns meios (TAMBIAH, 1985). Temos, então, numa gira de ibejada, corpos, roupas, sons, pontos cantados e objetos que nos dizem sobre essas Crianças, esses eventos, essa religião. Em giras de ibejada circulam pelos salões dos centros, basicamente, doces e frutas: suspiro, cocada, balas, pirulitos, chiclete, peras, uvas, maçãs, melão, manjar, água de coco, guaraná, refrigerante de limão, jujubas, bombons, bolos, doces de amendoim. Neste trabalho, concentro-me particularmente sobre essas comidas, apreendendo-as enquanto um dos meios que fazem e são feitos nesses rituais, a fim de compreender o que essa comida pode nos comunicar.

A comida é, como já postulado por Lévi-Strauss (1964), boa para comer e boa para pensar – e, neste caso, pensar sobre a ibejada e seus rituais. Para que a comida nos faça pensar, faz-se necessário atentar às atitudes e valores que envolvem a produção,

consumo, conservação e distribuição dos doces, a partir das práticas observadas nesses rituais (POULAIN, PROENÇA, 2003). Tomo aqui a comida enquanto uma das materialidades que fazem e são feitas nas giras e que, quando atentamente observadas em seus movimentos, materiais e espaços; são boas para se pensar (e comer).

Além disso, a atenção à comida enquanto materialidade do ritual justifica-se também enquanto abordagem metodológica (FOWLES, 2016). Em muitos momentos, o silêncio é pedido e faz-se necessário durante as giras, onde nem sempre é possível manter conversas. Nesse sentido, atentar para as coisas (dentre elas, as comidas) que circulam e ocupam os espaços do centro, é buscar apreender a gira para além do que se fala sobre e durante o ritual – sobretudo quando não se pode ou não se deve falar. Nos momentos em que não é possível puxar assunto e conversar, ponho-me a contar pessoas, observar o espaço, esboçar croquis numa folha de papel, passar longos minutos vendo pessoas manipulando coisas; compreendendo que, nesses momentos, o ritual também está sendo feito.

Doces de trabalho

Começo por abordar as *giras de consulta*, onde as ibejadas vêm à terra para falar e cuidar daqueles que procuram por sua proteção. Como já mencionado, as *giras de consulta* que observei são realizadas mensalmente num centro localizado na zona norte da cidade do Rio de Janeiro. Essas *sessões* – como também são chamadas – ocorrem às quartas-feiras, tendo início às 19hs e se estendendo até 22hs ou meia-noite. Frequentei o centro por um ano, quando pude acompanhar dez giras de ibejada. Vou tratar esses dez momentos como apenas um, tomando o que é recorrente em todos esses eventos e resumindo a experiência de observar dez giras distintas numa descrição que aparenta ser de um único momento.

O portão do centro abre às 16hs. Os consulentes chegam mais cedo para garantir suas senhas de atendimento e lugar nos bancos, enquanto os médiuns devem chegar ao centro antes do início da gira, para que possam trocar de roupa e arrumar as coisas de suas entidades para a realização das consultas – e eu procuro chegar cedo para acompanhar esses movimentos. Antes que as Crianças cheguem à terra, suas coisas – e comidas – chegam ao salão.

Procuro sentar-me nos primeiros bancos da assistência a fim de ter uma visão mais ampla do espaço do salão, onde ficam os médiuns e, mais tarde, chegarão as

Crianças. Na parede do lado direito, próximo a uma porta que conectava o salão com um corredor lateral, as coisas de Joãozinho da Cachoeira estavam sendo arrumadas, sobre um pano vermelho. Ainda faltavam quase duas horas para o início da sessão, mas a médium já estava de banho tomado (dava para ver pelo cabelo molhado) e toda vestida (saia e bata brancas, fios de conta, pés descalços); e as coisas de Joãozinho já estavam praticamente prontas. Havia quatro carros grandes, um avião, dois carros médios, um carrinho pequeno, todos vermelhos; uma espada de plástico, uma imagem de São Jorge e outra de Nossa Senhora; aos pés das imagens foram postas três balas de goma intercaladas entre quatro balas de coco; sobre o pano tinha ainda, num cantinho: um boné, um copo (com tampa e canudo), um cordão de chupetas, um pote em formato de bola e com alças, que ficava aberto e estava cheio de balas.

Nos demais pontos do salão mais coisas estavam dispostas sobre outros panos estendidos no chão. Do lado oposto do salão, a tigela de louça branca, um boné, uma bola e uma caneca azuis eram organizados sobre um pano branco, onde também tem uma garrafinha de água de coco, três peras, três suspiros e no centro, um grande cacho de uvas verdes – essas são as coisas de Pedrinho da Cachoeira. O outro Pedrinho da Cachoeira – que é a Criança do dirigente da casa – tinha um bonequinho loiro e de camisa vermelha, um boné azul, uma pandeirola, peras, uvas verdes, uma tigela e copo azuis; tudo organizado sobre um tecido azul. Estrelinha do Oriente tinha, sobre um pano branco: copo roxo, garrafa térmica, suspiro, cocada e bala de coco – apenas doces brancos. Caboclinho da Beira da Mata não possuía um pano, mas uma pequena esteira de palha sobre a qual colocava suas coisas - ele tinha apenas um coco verde, que posicionava no centro, e ao seu redor ajeitava vários macaquinhos de pelúcia e uma tigela com algumas uvas verdes.

Tudo deve ser organizado antes do início da sessão e as coisas só voltam a ser manipuladas pelas próprias Crianças. Miriam Rabelo (2014) nos descreve alguns rituais de um terreiro de candomblé, dando centralidade às comidas neles envolvidas, chamando nossa atenção para as concepções de cuidado e estética que envolvem o sacrifício de animais, a oferta de alimentos para orixás e cabeças, a partilha das comidas num bori (um ritual iniciático). Ao observar os médiuns arrumando as coisas de suas Crianças, podemos ver como esse processo envolve vários cuidados. Os diversos arranjos tentados antes de se chegar a uma composição definitiva nos revelam como é importante que cada coisa esteja devidamente colocada sobre um pano; obedecendo a uma ordem que não é necessariamente óbvia ou prescrita, mas que certamente existe. É possível entender também que a gira já está sendo feita ali, enquanto as coisas vão sendo

arrumadas. É o momento de ordenar tudo que mais tarde será usado pelas Crianças para realizarem suas consultas; arrumar as coisas de forma apropriada é uma forma de garantir que a sessão tenha meios para correr bem.

Ao observar as coisas das ibejada, vamos também identificando quem são essas Crianças e quais são seus gostos – por cores, brinquedos e comidas. Fui conseguindo associar as Crianças e seus objetos a cada sessão que assistia, pois os médiuns mais frequentes têm seus lugares de consulta já demarcados; e no processo de ir me familiarizando com as entidades e suas coisas, comecei a conseguir fazer algumas associações. A água de coco, por exemplo, costuma ser a bebida preferida de Crianças da mata – podendo estar associadas à caboclos ou à Oxum, que tem como lugar a cachoeira, também relacionada às matas; as Crianças associadas a este local também gostam de frutas, que em geral são verdes, como peras e uvas. O branco – tanto em tecidos como em doces (suspiro, cocada, manjar) – agrada a ibejada de forma geral, mas há entidades que comem exclusivamente doces brancos. Quem gosta somente desses doces, costuma ter o refrigerante de limão e não o guaraná, seguindo o indicativo da cor – ou, em certa medida, a ausência dela. Há também os interditos – ou o que é muito característico e quase não se faz presente – como os doces mais escuros à exemplo da bananada e, no caso da bebida, o refrigerante de cola. Para mim, enquanto pesquisadora, é muito importante ir conseguindo relacionar cada Criança a suas cores e coisas; mas para aqueles que vão se consultar com as entidades, também se faz necessário saber o que as agrada.

O início da gira é anunciado por uma sineta. O defumador percorre todo o centro e sua fumaça envolve santos, médiuns e consulentes; exu é reverenciado, os caboclos e pretos-velhos dirigentes da casa – Caboclo das Sete Encruzilhadas, Pai Joaquim e Vovó Cambinda – são saudados; pai-nosso, ave maria e oração de São Francisco são enunciadas em coro. No salão e na assistência estamos todos de pé quando entoamos o ponto que chama a ibejada: “ *Quem vem, quem vem lá de tão longe/ são os anjinhos que vem trabalhar (2x)/ ô dai-me forças pelo amor de Deus, meu pai/ ô dai-me forças pros trabalhos meus*”. Médiuns e consulentes batem palmas e cantam; as Crianças não demoram a nos ouvir e, em pouco tempo, chegam ao salão.

Quando as consultas têm início, são chamadas para entrar no espaço do salão as pessoas que vão se consultar com as ibejadas; e, muitas vezes, junto com elas entram mais doces e brinquedos. Como anunciado pelo ponto acima trazido, as ibejadas descem à terra para trabalhar; os *anjinhos* vêm de longe para atender aos pedidos, dúvidas e

demandas dos consulentes que frequentam esse espaço nas noites de quarta-feira. Passes e recomendações são dados com e através de bichinhos de pelúcia, bonecas de pano, pedaços de frutas, goles de guaraná. Ao deslizar um suspiro pelo corpo de uma pessoa, a Criança está fazendo uma “limpeza” afastando tristezas e doenças; trazendo alegrias e bem-estar. O consulente pode receber uma fruta, um doce, uma garrafinha com algum líquido; e levam consigo algo, que estende a consulta. Além daquele momento, passado ali no salão do centro, os conselhos e recomendações da ibejada seguem com os consulentes, nessas coisas que eles receberam: uma fruta que deve ser consumida em algum momento específico, um doce que deve ser posto nalgum lugar ou comido posteriormente, um banho que deve ser tomado depois.

Poderíamos pensar nessas coisas enquanto *qualisigns*:

[...] *qualisign* refers to certain sensuous qualities of objects that have a privileged role within a larger system of value. The idea of *qualisign* is that significance is borne by certain qualities beyond their particular manifestations. [...] *qualisigns* must be embodied in something in particular. But as soon as they do, they are actually, and often contingently (rather than by logical necessity), bound up with other qualities — redness in an apple comes along with spherical shape, light weight, and so forth. This points to one of the obvious, but important, effects of materiality: redness cannot be manifest without some embodiment that inescapably binds it to some other qualities as well, which can become contingent but real factors in its social life. (KEANE, 2003, p. 414)

Proponho, portanto, pensar nesses doces enquanto materializações de ideais e qualidades: a alegria e doçura, qualidades das Crianças, materializam-se num pirulito dado ao consulente, adquirindo um formato, uma cor e um sabor; a gratidão por um pedido atendido é expressa em cor branca e sabor doce, numa bala de coco entregue à uma Criança. Frutas, doces e guaraná podem também materializar agradecimentos. Uma vez que algum pedido ou graça fora alcançado, o consulente retorna ao centro para agradecer e leva consigo um presente para a Criança que lhe atendeu.

Kosby (2015) quando nos fala acerca da oferta de doces aos orixás em terreiros do sul do Brasil, nos traz falas de seus interlocutores que nos dizem sobre os doces que são agrados, dados pelos homens aos deuses. Os trabalhos, as grandes oferendas, geralmente são de animais e outras comidas de santo – salgadas –, sendo os doces um elemento a mais, uma oferta que vai além do que se deve dar. Além da expressão da retribuição, temos também a gratidão. Os presentes levados às Crianças nas sessões de consulta

expressam o agradecimento e o desejo que tal sentimento seja materializado – além de sentir-se grato, emitir um “obrigado”, dá-se também uma fruta ou doce. Para que o agrado seja efetivo é preciso, portanto, saber os gostos da Criança que se pretende satisfazer – para que o presente não acabe se tornando um desagrado.

Frequentar as sessões de consulta foram, como já dito acima, uma forma de ter um contato mais frequente com essas entidades e, a partir disso, poder traçar algumas relações entre Crianças e seus doces e brinquedos. Passar a entender quando uma fruta nos fala sobre quem é essa Criança, de qual energia e Orixá ela se aproxima; passar a ver o suspiro como algo que adoça o paladar – de entidades e consulentes -, mas também enquanto materialização de uma cura ou de um agradecimento. Além disso, é também nas sessões de consulta que vamos percebendo a circulação da comida nesse ritual – desde a arrumação das coisas pelos médiuns no salão, aos momentos de consulta – e como esse momento se estende em peras, balas e brinquedos que os consulentes recebem das Crianças e levam consigo para casa.

Um doce banquete

Nesta seção, falarei sobre as *giras festivas* de ibejada e como nesses eventos a comida aparece. Seguimos falando em Crianças e seus doces, frutas e refrigerantes; mas agora eles aparecem de forma um pouco distinta. Como disse anteriormente, as *giras festivas* em homenagem à Cosme, Damião e ibejada costumam ser realizadas num período que tem início no dia 27 de setembro e se estende até o 25 de outubro. Como tantas outras festas, essas giras começam antes do dia em que estão marcadas nos calendários dos centros de umbanda, pois compreendo como parte da festa os seus preparativos. Para falar desta etapa recorro, novamente, ao meu campo no centro de umbanda já aqui mencionado – o mesmo onde acompanhei as giras de consulta.

Neste centro, a gira festiva é realizada sempre no dia 27 de setembro, não importando em que dia da semana caia essa data. Desde a primeira semana de setembro já é anunciado antes do início das *sessões de consulta* que a lista de contribuições para a festa está aberta e disponível no caixa do centro⁵. Há três formas de contribuir com a festa: o interessado pode se responsabilizar por algum dos itens da lista (que é composta por doces, frutas e refrigerantes) ou com uma quantidade de saquinhos de doce, que devem ser entregues já montados⁶; além disso, é possível também contribuir com alguma quantia em dinheiro. O banquete da festa também é composto por bolos, que os

dirigentes da casa (são dois, um homem e uma mulher) controlam para que não passem de cinco ou seis. Sempre tem alguém que promete um bolo à alguma Criança, algum médium que quer comemorar o aniversário de sua entidade; enfim, não falta bolo e a intenção é, justamente, evitar exageros. Ao longo do mês, aqueles que desejam contribuir com a festa anotam seus nomes ao lado do item da lista que pretendem dar e devem, até o dia 26/09, entregar suas contribuições.

O dia que antecede a festa é o dia de organizá-la. O salão é adornado com bolas e tecidos que colorem o espaço, o altar (*congá*) é reordenado – a fim de dar maior destaque aos santos homenageados – e se enche de flores coloridas, delicadamente arranjadas em vasos de porcelana. Na cozinha são preparadas as comidas que são feitas pelos médiuns do centro: alguns manjares, bolos e o caruru⁷, a única comida salgada da festa. Num dos corredores laterais, são dispostas duas grandes mesas e, sobre elas, os doces e frutas – todos esses que compõem a lista – são arrumados. Em 2016, eu e mais duas mulheres ficamos encarregadas dessa tarefa e é sobre esse processo que falarei mais detalhadamente.

Quem me indicou para auxiliar na arrumação dos doces foi uma senhora que é médium da casa e irmã da dirigente; e é ela quem cuida das ornamentações de todas as festas. As duas mulheres que já estavam encarregadas dos doces eram mãe e filha – ambas ainda não eram médiuns da casa, mas estavam em fase de conclusão do curso de formação⁸. Sobre as mesas estavam dois pacotes de marshmallow, três sacos de pirulitos, dois de balas e quatro de jujubas; três caixas de cocada, dois potes de pé de moleque e muitas bananadas. Os doces brancos, porém, estavam em falta – as pessoas que ficaram responsáveis por eles ainda não haviam entregue suas contribuições.

Todos esses doces deveriam ser arrumados sobre oito bandejas, que eram de plástico, coloridas e com as bordas enfeitadas com papel crepom ondulado. A princípio fiquei um pouco insegura para desempenhar essa tarefa, já que minhas habilidades para decoração (de festa, sobretudo) são um tanto limitadas; passei, então, um tempo fazendo coisas um tanto inúteis e prestando atenção ao que elas faziam, para ter alguma ideia do que eu deveria fazer. Cláudia e Carol⁹, mãe e filha respectivamente, conversavam bastante enquanto arrumavam os doces. A todo momento Carol perguntava à mãe se estava fazendo as coisas corretamente, sempre alegando não levar jeito para aquilo. Enquanto a filha queria simplesmente colocar os doces sobre a bandeja sem um arranjo específico, Cláudia insistia que tinham que arrumar as coisas *direitinho, com jeitinho*, para ficar bonito.

Cláudia me falava que a falta de delicadeza de sua filha era por causa de seu orixá, Iansã, que queria fazer tudo rápido e não tinha paciência para esses detalhes. A paciência de Cláudia, ao contrário, parecia ser infinita, pois ela dedicava bastante tempo a arrumação de uma só bandeja; ia testando vários arranjos até que chegasse a um de seu agrado. Ia compondo a bandeja a partir das cores dos doces, para tentar chegar num formato que fosse, esteticamente, mais agradável. Nesse processo eu me aproximava mais da impaciência e da estética (ou falta dela) de Carol, mas me esforçava para alcançar os padrões de Cláudia. Se a estética imperava, não havia muito espaço para um cálculo mais preciso, pois logo nas primeiras bandejas já colocaram uma quantidade considerável de doces. Depois de quatro bandejas, alguns doces já tinham acabado - na verdade só restavam pirulito, bananada, algumas jujubas e balas. Estava difícil fazer algo bonito com isso; a bananada era muito escura e as balas e pirulitos também não davam muita cor; a bandeja ficava um tanto feia (tomando a estética de Cláudia e as primeiras bandejas como parâmetro). Conseguimos arrumar seis bandejas com os doces que tínhamos. Passaríamos, então, para a arrumação das frutas, que seriam colocadas em cestas.

Eram sete cestas: duas em formato de coração e sem alça; as demais redondas e com alça, sendo uma delas menor e mais profunda. Nosso trabalho seria de adornar essas cestas – com papel crepom, fitinhas coloridas e o auxílio da cola quente. Mais uma vez, fui mimetizando o que Cláudia fazia, já que esta seria minha primeira vez decorando cestas. Cláudia seguia sendo tão minuciosa e cuidadosa como fora com as bandejas. Enquanto íamos arrumando as cestas, fomos conversando e acabei descobrindo que Cláudia trabalhava com decoração de festas, por isso tamanha habilidade. Sua filha também a ajudava, mas sempre preferia trabalhos menos minuciosos e se dedicava a arrumação das bolas – o que acabou fazendo também no centro, já que depois das bandejas Carol nos deixou e foi enfeitar o salão.

Depois que todas as cestas estavam devidamente enfeitadas, Cláudia chamou dona Jaque – a responsável pela organização da ornamentação para a festa – para nos dizer como arrumar as frutas. Uma das cestas seria apenas para as jabuticabas, pois esta é uma fruta que mancha as demais. Uma outra cesta seria destinada às balas de coco, e não às frutas. Além disso, deveríamos forrar o fundo das cestas com papel manteiga, para que as frutas não ficassem em contato direto com as cestas, já que estas não estavam muito limpas e as frutas já estavam lavadas e prontas para o consumo. Voltamos, então, às pistolas de cola quente. Colocando o fundo nas cestas, Cláudia ainda decide fazer mais enfeites. Eu desisto dessa parte e digo que enquanto ela fazia isso eu organizaria as frutas nas cestas. Havia maçãs - verde e vermelha -, bananas, mangas, carambolas, jabuticabas,

ameixas, uvas, frutas do conde, pêsegos, morangos, abacates e mamões formosa. Além das seis cestas de frutas, utilizamos duas bandejas que eram para os doces, mas que não foram usadas. Eu fui arrumando as cestas e bandejas numa estética própria, afinal agora eu não contava com o exemplo de Cláudia, que ainda estava ocupada nos enfeites. A arrumação das frutas foi bem mais simples que a dos doces e acabei em pouco tempo - bom, pelo menos achava que tinha feito tudo, até Cláudia se aproximar. Ela reorganizou tudo que eu tinha feito, refazendo todas as cestas e bandejas.

Enquanto estávamos arrumando as frutas, chegaram mais doces – queijadinhos, brigadeiros e beijinhos – que deveriam ser colocados em duas bandejas; mais uma tarefa a ser desempenhada por Cláudia. Terminamos de organizar tudo depois de quase seis horas, deixando o espaço arrumado e limpo recolhendo todo o lixo produzido durante o processo. No salão, cerca de seis pessoas ainda estavam a pendurar cachos de bola e ainda faltava organizar detalhes para que a decoração estivesse pronta. Por volta das 21hs terminaram de arrumar as bolas e ainda tínhamos que limpar o salão e transportar as bandejas e cestas, pois todas as comidas estariam dispostas aos pés do altar sobre uma grande toalha azul e rosa. Até as 22h30, quando deixamos o centro, o salão estava todo ornamentado e as cestas de frutas, bandejas de doces e os bolos estavam sob os pés de todos os santos que compunham o altar como podemos ver nas imagens abaixo:



Doces e frutas no Altar. Acervo de Morena Freiras. Setembro de 2016.

O dia da festa é marcado por dois momentos: de 13hs às 15hs ocorre a distribuição de saquinho de doces para as crianças¹⁰ e às 19hs começa a gira festiva de ibejada; acompanhei esses dois momentos da festa, mas concentro-me aqui na gira. Esta começa como as demais, seguindo a descrição que realizei anteriormente. O que é bem distinto é a quantidade de gente, tanto de médiuns como de assistentes. Contei 80 médiuns que entraram no salão (em dias de consulta esse número reduz à metade) e na audiência não consegui contar as pessoas, mas o espaço estava lotado, além de também ter gente do lado de fora. O ambiente era meio atordoante - muita fumaça, muita gente e bastante calor. As pessoas já ocupavam as laterais, em pé, além de estarem quase chegando à rua. Antes que as Crianças chegassem, o dirigente chamaria as *crianças materiais* da casa - já havia notado que se formava uma fila, tal qual a dos médiuns, com crianças vestidas de batas e saias (na maioria eram meninas). Depois disso, entoam um ponto que chama as Crianças: “Papai me manda um balão, com todas as crianças que têm lá no céu (2x)/ Tem doce papai, tem doce papai, tem doce aqui no jardim (2x)”.

O salão estava muito cheio e conforme as Crianças iam chegando, todos ficavam em movimento. Algumas ficavam andando pelo salão, outras preferiam ficar sentadas. Havia também os médiuns que iam cuidando delas - pegando as sacolas com suas coisas, fazendo penteados e servindo as comidas. Havia pouca interação com a assistência – bem distinto das *giras de consulta*. As giras festivas que acompanhei, realizadas em outros centros, eram um tanto distintas nesse aspecto; pois a interação entre o público e as Crianças era bem maior. Como ali essas entidades tinham presença constante, o dia da festa era para elas brincarem entre si, comerem e dançarem. Nas *giras festivas* que vi em outros centros, onde a ibejada só aparece uma vez ao ano, havia durante a festa um momento de consulta, onde as Crianças conversavam com seus consulentes e lhes ofertavam comidas e conselhos.

Essa gira foi também onde vi a menor circulação de comida. As frutas e doces nas bandejas e cestas que havia organizado no dia anterior eram consumidas ali dentro do salão pelas próprias Crianças; e pouco sobrava para quem estava nos bancos da assistência. As únicas pessoas que vi comer em maior quantidade foram duas senhoras que ficaram próximas à corrente que separava o salão dos bancos. Elas pareciam ser conhecidas por todos, pois muitas Crianças vinham à frente lhes pedir bênção e sempre lhes ofertavam doces. O caruru, que era a única comida salgada da festa, só foi dado às ibejadas.

Acompanhei giras festivas em outros centros, uns menores e outros maiores, e em todos estes a distribuição de comida era bem mais farta. A decoração da festa é muito semelhante: sempre repleta de bolas, tecidos coloridos; numa composição que remete muito às festas de aniversário infantis. Há, inclusive, algumas festas que são temáticas, com decoração de personagens de desenhos infantis. A mesa de doces é, portanto, recorrente, e tanto aparece como descrito anteriormente – onde a mesa é o chão e sobre ele se estende a toalha onde serão dispostas as comidas – quanto de forma similar às mesas de festa de aniversário; onde o bolo tem destaque central e é rodeado pelos doces, que compõem a mesa vestida com uma toalha colorida, que segue as cores e padrões do tema escolhido para decoração da festa.

Nessas outras giras, também como nas festas de aniversário, a comida circula em abundância pela assistência, como são chamados os convidados. Os médiuns da casa circulam entre os visitantes carregando bandejas com pirulitos, marshmallow, docinhos, balas, doce de amendoim e todos os doces que já mencionados anteriormente. Recebemos também frutas e doces dados pelas próprias Crianças, que nesses centros têm permissão para circular entre as pessoas. Nesses casos, a circulação da comida se assemelha com aquela das giras de consulta. Eu já ganhei pirulito que deveria ser consumido quando eu estivesse triste, uma cocada que deveria ser apenas mordida e depois posta num jardim junto com pedidos à Mariazinha da Praia, uma pera que eu deveria compartilhar com pessoas que me fossem caras, goles de guaraná que deveriam ser ingeridos com os olhos fechados, concentrados numa mentalização de coisas boas.

Nas giras festivas, a circulação da comida revela muitos detalhes importantes sobre esses eventos. Quando a oferta é mais restrita, podemos perceber quem são os convidados que têm certa importância – ou intimidade – na casa, com seus membros e suas entidades. Pela circulação da comida podemos também entender para quem, de fato é a festa. No caso do centro sobre o qual trouxe mais detalhes, a festa é para as Crianças e são elas quem mais dançam e para elas são as comidas, sendo distribuída à assistência o que não é consumido pela ibejada. Há quem faça as grandes festas onde as Crianças compartilham com seus convidados toda a fartura de doces, frutas e refrigerante que lhes fora ofertada.

Considerações Finais

Como pudemos ver, uma gira de ibejada – seja ela *festiva* ou *de consulta* - é doce, o que se pensarmos em relação a outras giras particulariza esses momentos e essas Crianças. Em giras de *povo de rua* e caboclos há pouca comida e muita bebida, tabaco e fumaça; exus, pombas giras e caboclos bebem cerveja, cachaça, espumante ou cidra enquanto fumam seus charutos e cigarrilhas. Os pretos velhos costumam ser homenageados com feijoada¹¹ e cachimbos. Os dirigentes do centro onde observei as *sessões de consulta* me falaram que as giras de ibejada se distinguem não só pela doçura, mas também pela quantidade de comida, que é abundante; em contraposição a *giras festivas* e *sessões de consulta* de outras entidades, onde a circulação de comida se restringe ao espaço da cantina, não adentrando o espaço ritual do salão. Nas giras de ibejada, portanto, a comida é central e os doces fazem parte do ritual.

Quando trazemos as comidas e bebidas que circulam nas giras para o centro da análise sobre esses rituais, expandimos a percepção sensorial dessas entidades, para além do transe; ou seja, como podemos perceber essas entidades em nossos corpos mesmos sem sermos por elas possuídos. O cheiro do álcool e de charuto, a visão embaçada em um salão fumigado, os assobios que parecem vocalizar aves; nos permitem farejar, ver e ouvir os caboclos. Ao nos permitirmos um acesso sinestésico a essas entidades, percebemos como, nessa experiência, os sentidos se fundem (SUTTON, 2010). Nas giras de ibejada, o doce não se resume a um gosto que sensibiliza a língua e suas papilas gustativas; sentimos o doce no grude das mãos meladas, quando uma bandeja de guloseimas nos é ofertada, percebemos os aromas dos doces, vemos suas formas e cores; ouvimos o doce no chiado da abertura de uma garrafa de refrigerante e, antes mesmo de bebê-lo, já sentimos seu gosto. A doçura das ibejadas tem cheiro, gosto, sons, cores, melam nossas mãos, invadem nossas narinas e boca; e sentir essa doçura é sentir essas Crianças.

Freyre (2007) nos fala um pouco desse doce que é gustativo, mas também adjetivo e metafórico; sendo doce não só um sabor, mas uma categoria de classificação da experiência. O gosto e outros aspectos sensoriais da comida se mostram, portanto, rentáveis enquanto formas de apreender aspectos da vida social, classificar experiências, transmitir e reproduzir valores morais, culturais e até mesmo econômicos (MINTZ, 1985). Jane Cowan (1991) nos fala como as propriedades morais dos doces nos permitem pensar acerca da construção social e cultural do gênero na Grécia moderna, onde a sociabilidade feminina é permeada por licores e guloseimas açucaradas, que

atualizam e reproduzem concepções do feminino, reforçando as oposições ao masculino, sempre salgado e amargo. Em meu trabalho, procuro pensar em como os doces não só caracterizam e materializam essas Crianças; e, de maneira mais ampla, como a doçura conforma concepções sobre infância – crianças são dóceis criaturas cujos paladares tendem, naturalmente, para o gosto doce.

Atentar para a comida é também considerar as distintas formas de circulação e ponderar que cada contexto exige um olhar – e que, a cada mirada, surgem novas inquietações (APPADURAI, 1981). Nas *sessões de consulta*, as Crianças começam a se fazer presentes no salão quando os médiuns estão a arrumar copos, bebidas e balas sobre os panos coloridos; essas coisas são os primeiros indícios que presentificam as entidades que, mais tarde, tomarão os corpos dos médiuns. Entre entidades e consulentes, nas trocas de suspiros, frutas e goles de água de coco; circulam conselhos, agradecimentos, pedidos. Durante os preparos da festa, percebemos a delicadeza, o cuidado e as minúcias que envolvem o manuseio de doces e frutas e a concepção de uma estética dos doces e do ritual. Pirulitos, balas, cocadas, maçãs, jabuticabas; compõem arranjos que decoram o ambiente, agradam as entidades e reforçam a relação entre as Crianças e aqueles que as cultuam. A *gira festiva* é uma celebração abundantemente doce onde, ao olharmos para o que e para quem são servidos os doces, quem recebe um doce diretamente das mãos das ibejadas, o que chega até a assistência; vamos percebendo para quem é realizada a festa, quem são os convidados com prestígio, quais os doces mais apreciados pelas Crianças.

Câmara Cascudo (2004, p. 302) atribui ao doce uma função social, pois “o doce visitava, fazia amizades, carpia, festejava. [...] Completava a liturgia sagrada e o cerimonial soberano”. Ao longo deste trabalho vimos que doces assumem diversas funções: alimentam, qualificam, agradecem, aconselham, cultuam, fortalecem relações, reforçam valores. É através e nos suspiros, cocadas, balas, bolos e guaranás que os rituais e as entidades tornam-se sensíveis, em gostos, cheiros, sons, cores e formas. Os doces ainda produzem e presentificam essas Crianças e sua energia, poder, alegria e doçura; que se materializam nos corpos dos médiuns, mas também nos brinquedos e doces que circulam nas *giras festivas* e *sessões de consulta*.

Notas

¹ Ao escrever Criança com inicial maiúscula não pretendo somente realçar a sacralidade e a distinção dessa entidade espiritual, mas, sobretudo, evidenciar o fato de que o mesmo termo que se refere ao “ser humano no período da infância” também faz referência às entidades infantis do

panteão umbandista. A partir disso, procuro explorar as relações entre as infâncias do céu e da terra (CAMPELO, 1991), pensando em como os valores e práticas da umbanda constituem um discurso sobre infância produzido e materializado religiosa e ritualmente, mas que ultrapassa os espaços religiosos dos centros de umbanda e tem relação com um imaginário social mais amplo sobre crianças e infâncias.

² Em algumas situações, as distinções são menos rígidas e não raro se fala em erês nos centros de umbanda que frequento. Médiuns falam que estão “com o erê encostado”, descrevem suas Crianças falando “meu erê...”, vários pontos cantados falam em erê. O uso do termo, no entanto, não significa que esses médiuns estão me falando sobre um estado intermediário de transe; eles seguem me falando sobre as entidades que cultuam. O uso do termo “erê” num centro de umbanda não denota, necessariamente, a presença da concepção candomblecista dessas entidades. Ainda sobre os usos e sentidos do termo erê, ver: CAPONE, 2011. A distinção entre erê e ibejada é também um esforço em demarcar o que é candomblé e o que é umbanda e, conseqüentemente, se identificar como terreiro de candomblé ou centro de umbanda. Ou seja, ao me falarem que trabalham com ibejadas e não com erês, estão a afirmar-se enquanto praticantes de umbanda e demarcando uma fronteira com o candomblé.

³ Destaco em *itálico* expressões significativas do universo pesquisado. Ainda que não explore neste artigo relatos diretos de meus interlocutores, suas vozes estão presentes nessas categorias, bem como suas práticas nos relatos etnográficos que trago.

⁴ Comecei a frequentar giras festivas de ibejadas enquanto membro de uma pesquisa coletiva “Doces Santos” sobre a festa de Cosme e Damião no Rio de Janeiro (MENEZES, 2013), da qual participei durante meu mestrado e que teve como um dos produtos minha dissertação, defendida em fevereiro de 2015. Naquele momento as ibejadas ainda não eram tema central de meu trabalho, mas já as observava enquanto Crianças que faziam parte da festa.

⁵ Neste trabalho falei somente das giras de ibejada que ocorrem uma vez ao mês, mas o calendário mensal do centro é intenso, havendo atividades toda semana às segundas, quartas e sábados – além de outras atividades restritas aos médiuns da casa. Às segundas tem a prece aos desencarnados, às quartas as sessões de consulta (com ibejada ou pretos-velhos ou caboclos ou povo de rua – exus e pomba-gira) e aos sábados tem as correntes de energia e também consultas. Além do calendário semanal fixo, existem as giras festivas, que são realizadas nos dias dos santos que correspondem às entidades homenageadas.

⁶ Os saquinhos de doce são característicos dos festejos de São Cosme e São Damião. Pelas ruas da cidade, centros de umbanda, igrejas católicas e casas residenciais; circulam saquinhos – de plástico ou papel – estampados com a efígie dos santos homenageados e repletos de guloseimas. A composição do saquinho fica a critério de quem o monta, mas não costuma ter menos de sete tipos de doce; há, no entanto, saquinhos de todos os tipos e tamanhos. Bombons, balas, pirulito, cocada, jujuba, maria-mole (um doce típico da festa, raramente encontrado em outras épocas do ano), doces de amendoim, doce de abóbora etc. Para mais detalhes sobre esses saquinhos: FREITAS, 2015 e MENEZES, 2016.

⁷ O caruru é feito à base de quiabo, camarão e azeite de dendê. Alimenta homens e deuses (LIMA, 2007), nos terreiros de candomblé é uma iguaria relacionada aos orixás Xangô e Íbêji e nos centros de umbanda alimenta a ibejada. Nos festejos baianos, o caruru tem centralidade no banquete ofertado em casas de famílias devotas aos santos gêmeos (BASTIDE, 2001; CARNEIRO, 1948; LIMA, 2005).

⁸ Neste centro, para tornar-se médium é preciso frequentar um curso de formação que dura cerca de um ano, com aulas presenciais aos sábados de manhã. Ao longo desse curso aprendem sobre fundação da Umbanda, as escolas doutrinárias, sobre os orixás, caboclos, pretos-velhos, ibejadas e demais entidades; bem como algumas condutas a serem seguidas nos rituais da casa. Somente após esse curso que a pessoa pode começar a frequentar o centro enquanto médium e passa a vestir a roupa da casa: para mulheres saia e bata; para os homens calça e camiseta, todas as peças de cor branca.

⁹ Opto aqui por utilizar nomes inventados por mim, em respeito ao anonimato de minhas interlocutoras, que preferiram não ter seus nomes expostos.

¹⁰ Ao longo do mês de setembro foram distribuídos 700 cartões para as crianças que quisessem garantir seu saquinho de doce no dia 27/09. O cartão informava o horário de início e fim da distribuição e só quem o tivesse poderia ganhar os doces. Estes eram entregues pelo Pedrinho, a Criança do dirigente da casa que cumprimentava cada criança e beijava cada saquinho entregue.

¹¹ Sobre a feijoada enquanto comida que articula dimensões rituais, étnicas e identitárias, ver SOUZA, 2017; FRY, 1982.

Referências Bibliográficas

APPADURAI, Arjun. Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, v.8, n.3, aug. 1981, p. 494-511.

BASTIDE, Roger. *O candomblé da Bahia: rito nagô*. São Paulo, Companhia das Letras, 2001 [1958].

CAMPELO, Marilu Marcia. *As crianças do céu e as crianças da terra nos terreiros umbandistas*. Monografia apresentada ao Prêmio Sílvio Romero –IBAC. Rio de Janeiro: [s.n.], 1993, 93 p.

CAPONE, Stefania. Divine children: the ibejis and the erês in Brazilian Candomblé. In PEEK, Philip (ed.). *Twins in African Cultures and the Diaspora: Double Trouble or Twice Blessed*. Bloomington: Indiana University Press, 2011, pp. 290-305.

CARNEIRO, Édison. *Candomblés da Bahia*. Bahia, Secretaria de Educação e Saúde, Publicações do Museu do Estado, n.8, 1948.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3.ed. São Paulo: Global, 2004

DA MATTA, Roberto. Carnavais, paradas e procissões: reflexões sobre o mundo dos ritos. In: _____. *Carnavais, malandros e heróis. Para uma sociologia do dilema brasileiro*. Rio de Janeiro: Zahar, 1979, p. 35-66.

FOWLES, Severin. The perfect subject (postcolonial objects studies). *Journal of Material Culture*. 21(1), 2016, pp. 9-27.

FREITAS, Morena B. M. de. *De doces e crianças: a festa de Cosme e Damião no Rio de Janeiro*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5a.ed. revista. São Paulo: Global, 2007.

FRY, Peter. “Feijoada e “Soul Food”: notas sobre a manipulação de símbolos étnicos e nacionais”. In: _____. *Para Inglês Ver – identidade e política na cultura brasileira*. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

KEANE, Webb. Semiotics and the social analysis of material things. *Languages & Communication*, 23.3, 2003, p. 409-425.

KOSBY, Marília Floor. *Nós cultuamos todas as doçuras: as religiões de matriz africana e a tradição doceira de Pelotas*. Porto Alegre: Après Coup - Escola de Poesia, 2015.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Le Cru et le Cuit*. Paris: Plon, 1964.

LIMA, Vivaldo da Costa. *As dietas africanas no sistema alimentar brasileiro*. Salvador, PEA, 1997.

_____. *Cosme e Damião: o culto dos santos gêmeos no Brasil e na África*. Salvador: Corrupio, 2005.

MENEZES, Renata de Castro. *Doces santos: reciprocidade, relações interreligiosas e fluxos urbanos em torno à devoção a Cosme e Damião no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Museu Nacional / UFRJ, 2013.

_____. Doces santos: sobre os saquinhos de Cosme e Damião. In: Edlaine de Campos Gomes; Paola Lins de Oliveira. (Org.). *Olhares sobre o patrimônio religioso*. Rio de Janeiro: Mar de Ideias, 2016, p. 57-87.

PEIRANO, Mariza (org). *O dito e o feito: ensaios de antropologia dos rituais*. Rio de Janeiro: Relume Dumará : Núcleo de Antropologia da Política/UFRJ, 2002

POULAIN, J. P. PROENÇA, R. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Revista de Nutrição*, Campinas, 16(4), out/dez, 2003, p. 365-386.

RABELO, Miriam C. Os Percursos da Comida no Candomblé de Salvador. *Papeles de Trabajo*, Año 7, n. 11, mayo de 2014, pp. 86-108.

SERRA, Ordep José Trindade. *Na trilha das crianças: os erês num terreiro de Angola*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Instituto de Ciências Humanas da Universidade de Brasília, Brasília, 1978, 413f.

SOUZA, Mônica Dias. Feijoada quilombola – chancela de etnicidade. *Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade*, vol. 5, n. 2 São Paulo: Centro Universitário Senac, julho/2017.

TAMBIAH, S. J. A Performative Approach to Ritual. *Proceedings of the British Academy*, 65: 113- 169, 1985.

Recebido em 15 de dezembro de 2018

Aceito em 04 de junho de 2019

Chicha de jora: cauim de milho germinado nos Andes peruanos

Felipe Vargas Faulbaum

Mestrando em Antropologia Social

Universidad de San Antonio Abad del Cusco - UNSAAC

RESUMO

O cauim de milho germinado, chicha de jora ou *aqha* é uma bebida fermentada milenar e tradicional das terras altas andinas. Apresentamos uma investigação etnográfica da produção e consumo de chicha feita em comunidades camponesas andinas do departamento de Cusco, no Peru. Ressaltamos a estreita relação da chicha com o cultivo do milho, o ofício feminino da chichera, a função da chichería na coesão social das comunidades camponesas dos Andes. Analisamos as transformações e substituições causadas pela modernidade e pelo capitalismo na atual elaboração tradicional da chicha de jora. Procuramos contribuir na reavaliação desta tradicional bebida andina.

Palavras-chave: Cauim de milho; Chichería; Antropologia Andina; Culinária Andina; Etnografia.

Chicha de jora: South American beer in the Peruvian Andes

ABSTRACT

The South American beer of maize (*chicha de maíz* or *chicha de jora*) or *aqha* is a traditional and millennial fermented drink from the Andean highlands. On this article, I present ethnographic research on the production and consumption of *chicha* in peasants communities located in the Cuzco region in Peru. I argue that there is a strong link between *chicha* and corn crop, the female occupation of *chichera*, and the role of *chicherías* on the social cohesion of peasants communities on the Andes. Lastly, I analyze the transformations and substitution caused by modernity and capitalism in the current traditional elaboration of South American beer. The aim is to contribute to the revaluation of this traditional Andean drink.

Keywords: South American beer; *Chichería*; Andean anthropology; Andean cuisine; Ethnography.

Chicha de jora en los Andes, Cusco – Perú

RESUMEN

La chicha de maíz, chicha de jora o *aqha* es una bebida fermentada milenaria y tradicional de la sierra andina. Presentamos una investigación etnográfica de la producción y consumo de chicha realizada en comunidades campesinas andinas del departamento de Cusco en Perú. Destacamos la estrecha relación de la chicha con el cultivo del maíz, el oficio femenino de la chichera, la función de la chichería en la cohesión social de las comunidades campesinas de Los Andes. Analizamos las transformaciones y sustituciones provocadas por la modernidad y el capitalismo en la actual elaboración tradicional de la chicha de jora. Buscamos contribuir a la revalorización de esta bebida tradicional andina.

Palabras clave: Chicha de jora; Chichería; Antropología andina; Culinaria andina; etnografía.

Descascar

Uma grande sombra avançava sobre a planície da pampa de Anta a mais de 3.000 metros acima do nível do mar. A temperatura abaixava logo que o sol caía por detrás dos terraços de cultivo de Zurite (Figura 01). Os movimentos mudavam. Paramos de desfolhar o milho e começamos a fazer a colheita para terminarmos de encher os sacos. Dezesete sacos pesados de milho foram o produto do dia. Esses foram transportados nas costas dos homens que participaram da colheita e colocados ao lado da *chacra*, um pequeno prédio agrícola, comum nas comunidades camponesas. Neste, os sacos foram costurados e fechados para o traslado em um caminhão que fez seu transporte até o povoado. O atraso era normal. Anoitecia, e os camponeses ainda estavam esperando pela fantasmagórica aparição do caminhão. No último saco, sem fechá-lo, o milho é amontoado em um cobertor ou *lliclla*. Este é dividido entre os trabalhadores como pagamento pelo trabalho do dia.

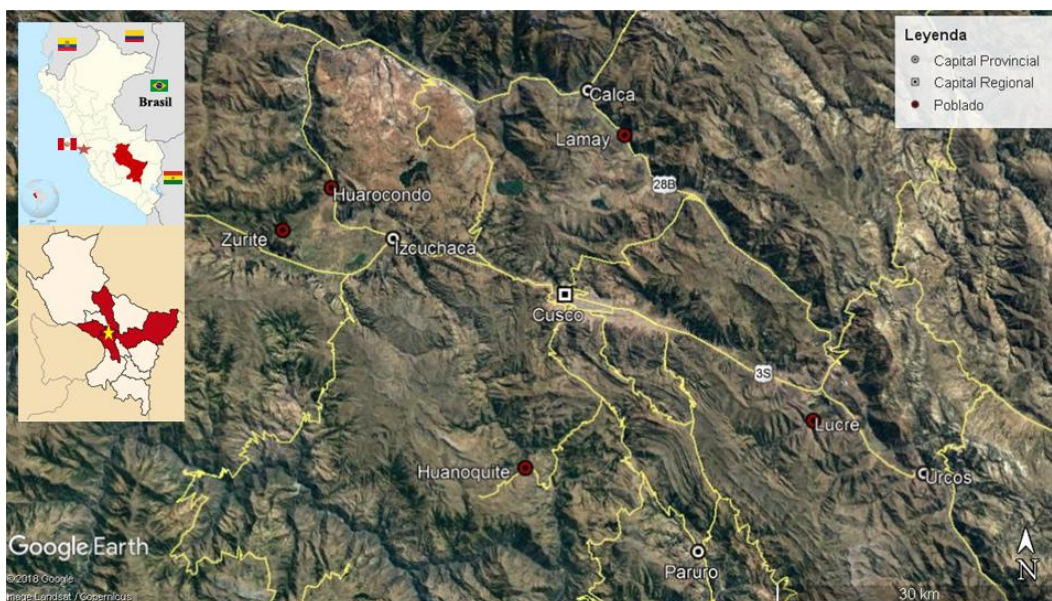


Figura 01. Cidades e povoados mencionados no texto.
Fonte: Google Earth, elaboração própria (14.05.2019).

O transporte para as *chacras* não tem horário definido, dependendo da disposição do transportador. Alguns trabalhadores retornaram caminhando para o povoado de

Huarocondo, um pequeno povoado serrano, situado ao pé das montanhas e ao lado da linha férrea que liga Cusco a Machu Picchu, a 3.350 metros de altitude.

Por volta das 17 horas, os trabalhadores ainda aguardavam a chegada do caminhão. No caminho, encontramos uma grande família de camponeses que também esperava pela chegada do transporte para guardar sua colheita. O homem, o chefe da casa, se emocionava ao nos ver chegar à sua *chacra*. Ele nos acolheu e nos convidou para beber chicha, pois comemorava com antecedência os resultados das eleições presidenciais peruanas de 2016. Aceitamos seu convite. Se notava a preocupação na sociedade por virtude dessa data.

Já ultrapassávamos os 2 quilômetros de distância desde a *chacra* de Engracia Surco Escobedo, uma das minhas interlocutoras, até o povoado. Entramos com os últimos raios do pôr-do-sol nas ruelas de terra que se transformavam em ruas de pedras na parte mais central. Ao entardecer, vimos o gado voltar pelas ruas estreitas das *chacras* para as casas do povoado. Junto com os aldeões, podíamos ver diferentes grupos de ovelhas, touros e porcos circulando em direção às suas casas pelas ruas de Huarocondo. Entramos na casa de Don Santos, um senhor que nos acompanhava desde as *chacras*. A maioria das casas camponesas andinas é feita de tijolos de argila. A cozinha é separada dos quartos. Ela é o núcleo da vida familiar e centro das atividades domésticas. Lavamos o suor na torneira fria de água potável que ficava no meio do pátio central, entre as duas construções. Enquanto nos lavávamos, Don Santos Cusi Yupanqui volta do seu quarto com uma camisa limpa.

Chichería

Já limpos, voltamos a percorrer as ruas de Huarocondo. Em todos os povoados andinos da serra do sul do Peru pode-se ver, entre os prédios pequenas plantações de milho; rebanhos de animais voltando para casa; antigas casas de tijolo de argila se desmoronando; camponeses voltando de bicicleta para suas casas e crianças brincando

nas ruas estreitas. Em algumas ruas também podia-se ver pendões vermelhos, às vezes adornados com um pequeno buquê de flores silvestres amarradas a um bastão que sai desde a porta escura de uma casa qualquer até a metade do quarteirão. Este é o sinal de que há chicha de jora à venda. Nos aproximamos a uma delas e entramos com Don Santos pela pequena porta. O interior está na penumbra e um rádio em alto volume toca *huaynos* em quéchua¹. No chão de terra e nos contornos da peça se encontravam grandes bancos onde se sentavam os clientes que frequentam a chichería. Em algumas delas também havia uma mesa com poucas cadeiras. Num extremo do espaço, a chichera, sentada sobre um pequeno banquinho de madeira, se encontrava ao lado de uma grande vasilha de argila de boca larga, conhecida como *raqi*, que continha chicha de jora. Com um *winku*, uma semente amazônica chamada de poro, ou com uma abóbora cortados ao meio, a chichera ia servindo copos grandes ou *caporales*, pedidos seguidamente pelos fregueses.

Entre os fregueses estão homens e mulheres, tanto jovens como idosos. Algumas mães vinham com seus filhos, a quem oferecem um pouco de chicha dos seus próprios copos. Muitos dos consumidores chegavam direto das *chacras* carregando algumas sacas ou sacolas com produtos agrícolas. Como de costume, passavam na chichería depois de um dia de trabalho para beber uns *caporales* de chicha antes de voltar para suas casas.

A imagem abaixo mostra as pessoas na Chichería.



Figura 02. Chichería nos Andes, Cusco. Fonte: Marisa Niño (novembro, 2015).

Sentada em um banquinho em frente à chichera, há uma senhora que usa um chapéu branco de copa alta e com uma faixa preta. Pergunto a Don Santos por que ela tem esse chapéu diferente. “Será de outro lugar?” e ele me diz que ela também é do distrito de Huarcondo, não do povoado, mas sim de uma das comunidades camponesas. A utilização do chapéu é regularizada e cada povo tem seu próprio chapéu feito de feltro. Embora ninguém os impeça de usar o chapéu que desejem, é tradição que homens e mulheres herdem os chapéus usados pelos seus pais e mães. Isto também acontece com os *ponchos*². Cada pessoa tem seu *poncho* de lã que é próprio de cada povoado e comunidade, sendo um símbolo de identidade étnica. Entretanto, as novas gerações têm preferido escolher suas roupas sob critérios de mercado globais, e os costumes e tradições de suas comunidades têm sido abandonados.

O *huayno* continuavam tocar enquanto os moradores pediam novos *caporales* de chicha. As pessoas bebiam juntas, no mesmo ritmo; e cada grupo de clientes enchia seus copos ao mesmo tempo. A grande maioria dos bebedores salpicava ou *challava* um pouco de chicha de seu primeiro copo para o chão em sinal de gratidão à Mãe Terra que também é conhecida como *Pachamama*. Alguns derramavam uma pequena libação, outros

derramavam algumas gotas de chicha das pontas dos dedos depois de introduzi-los no copo. Após cumprir esse ritual, eles ofereciam múltiplos e sonoros “Saúde, saúde!” para o público, bebendo todos em ‘unísono’.

Os copos ou *caporales* são grandes, com uma capacidade um pouco maior que meio litro. Embora seja costume beber a chicha dividindo um único copo, nas chicherías há um copo para cada pessoa. Eles seguram o copo da base, descansando-o na palma da mão enquanto conversam em *quéchua*. Um novo “Saúde, saúde!” dava lugar a outro momento de elevar os *caporales*. Durante algumas pausas da música, se podia ouvir os gritos estridentes dos *cuyes*, ou porquinhos-da-índia, da penumbra que havia debaixo dos bancos, detrás do fogão e nos cantos onde sacos de milho eram acumulados. Estes roedores são criados na maioria dos lares andinos como uma valiosa fonte de proteína, sendo o prato mais valorizado pela sociedade cusquenha. As chicheras os alimentam com restos de milho moído conhecidos como *sut'uchi*, uma espécie de farinha já fervida usada no cozimento da chicha.

Milho

O milho é um cereal nutritivo e hiperglicídico, cultivado em todos os continentes do mundo. Originário da América, dois núcleos de domesticação foram propostos há 4.000 - 3.000 anos atrás a.c.: México na Mesoamérica e Peru na Andinoamérica (BONAVIA, 2008). Hoje, 49 espécies de milho são cultivadas.

Nas comunidades camponesas andinas, o milho branco é consumido cozido e conhecido como *mote*; enquanto o milho vermelho é consumido torrado e conhecido como *cancha*. Variedades diferentes de milho são usadas em farinhas como o *pito*, nome em quéchua para se referir à farinha de milho; ou em sopas de milho, também conhecidas como *sara lava*. O milho branco tenro ou *choclo*, também é usado na preparação das *humintas*, os bolinhos de milho (OLIVERA, 1993). Nos Andes o milho amarelo não é consumido em forma de *tortilla* como no México, mas sim como bebida

fermentada chicha, conhecida em quéchua cusquenho como *aqha*. Com o milho roxo se prepara uma bebida não fermentada chamada *chicha morada*.



Figura 03. Espigas de milho de diferentes espécies secando ao sol para o seu debulhado.
Fonte: Acervo do autor (junho, 2016).

O etno-historiador John Murra (1975, 1987) explica a presença de dois sistemas agrícolas nos Andes pré-colombianos. Um deles é o mais antigo, de subsistência e autóctone da região de terras altas, caracterizado pelo cultivo de raízes, tais como as batatas *oca* e *olluco* na agricultura de sequeiro. O outro, mais recente, importado de climas temperados, se baseia no milho e precisa de irrigação.

Debulhar

Cedo, depois de tomar café da manhã, fomos ao *canchón* de Engracia, um grande galpão fechado, localizado perto da chichería dele. No pátio do *canchón* havia enormes pilhas de espigas de milho branco, amarelo e vermelho secando ao sol. Ao lado de uma precária construção de tijolos de argila, uma dúzia de sacos continha espigas secas de milho branco. Carregamos alguns deles para a área de trabalho, abrimos o primeiro, espalhamos o milho no chão, perto da entrada do prédio fechado. Sentamo-nos próximos ao saco para iniciar a tarefa de debulhar o milho.

Com grande habilidade e rapidez, a chichera com suas mãos separa os grãos. Aqueles próximos às extremidades da espiga são retirados, separados e classificados de segunda categoria e de menor valor por serem menores que os grãos centrais. Os grãos quebrados ou muito pequenos são considerados de terceira categoria, armazenados em outro recipiente e usados na alimentação de animais. Os grãos centrais, grandes e em bom estado (de primeira categoria) são vendidos no mercado de Anta.

Devido à má secagem, alguns grãos de milho têm uma fina borda vermelha. Com destreza a chichera os raspa com sua unha até eliminar a mancha vermelha de cada um, pois não podem ser considerados de primeira categoria sem passarem, um por um, por tal procedimento. Os sabugos debulhados são armazenados em outro saco para serem usados como combustível, intercalados com lenha de eucalipto, para preparar a nova chicha.

Chicha e história

O Estado Inca atribuiu grande importância ao cultivo de milho que perpassou a função alimentícia, tendo fins militares, burocráticos e cerimoniais. "De fato, na maior parte da América do Sul serrana, o milho foi cultivado principalmente para fins cerimoniais e para elaborar chicha" (MURRA, 1987, p. 39. Tradução minha). A chicha de milho ou *aqha* é uma bebida fermentada e alimentícia milenar no mundo andino.

La bebida que se gastaba en casa del Inca era tanta, que casi no había cuenta ni medida, porque, como el principal favor que se hacía era dar de beber a todos los que venían a servir al Inca, *curacas* y no *curacas*, como venir a visitarle o a traer otros recaudos de paz o de guerra, era cosa increíble lo que se gastaba (GARCILASO, 2016, Libro VI, Cap. III, p. 445).

O registro e análise arqueológica de uma parte da louça chichera destinada ao consumo da chicha, como os *aríbalos*³, *akillas*⁴ e *qeros*⁵, têm permitido dar conta da função

sociopolítica desta bebida na expansão inca, pela ampla distribuição de grandes jarros (*aríbalos*) nas províncias de *Tawantinsuyu* (BRAY, 2004, 2009).

Após a captura do Inca Atahualpa em Cajamarca, em 1532 e posterior conquista espanhola, uma desintegração geral da civilização andina foi provocada. A chicha perdeu seu papel preponderante e sagrado na nova sociedade colonial. Incompreendida, marginalizada e proibida pelas autoridades vice-reais; a chicha de milho subsistiu marginalmente entre as comunidades indígenas durante os primeiros séculos da colônia. Com a mestiçagem colonial, a chicha, que vinha sendo muito consumida pela população mestiça, viu reacender sua importância social, apesar das profundas mudanças em seus usos e significados. Ela adquiriu no novo cenário comercial da colônia, especialmente com o surgimento da *chichería* e *picantería*⁶ como novos espaços de consumo, descanso e entretenimento (TOBÓN, 2005), perdendo o sentido do ritual dos tempos pré-colombianos.

As *chicherías* eram da metade de século XVIII até meados de século XX o centro nevrálgico dos acontecimentos culturais e políticos no Peru. Em torno delas a revolução anti-hispanista de Túpac Amaru II teria sido forjada em 1780, assim como a rebelião separatista em Cusco, liderada pelos irmãos Angulo em 1814, com repercussões em todo o sul do Peru. As *chicherías* foram um dos berços do *cusqueñismo* e *indigenismo* da primeira metade do século XX, o que levou o intelectual cusquenho Jose Uriel Garcia (1930), a chamá-las de “estufas da cultura”, “a caverna da nacionalidade” (FLORES, 2018).

No entanto, durante a segunda metade do século XX, com a intensificação dos mercados capitalistas na serra do Peru, a chicha foi deslocada novamente do centro da sociedade andina. Especialmente após o surgimento de grandes cervejarias na região andina na década de 1970 e a disputa do mercado andino e camponês pela indústria da cerveja através das campanhas publicitárias, a chicha foi deslocada de sua posição de elemento de prestígio nas festividades andinas em favor da cerveja (CASTILLO, 2001). Marginalizada e discriminada, a chicha foi relegada só aos setores populares e aos camponeses indígenas.

Atualmente, a chicha de jora continua sendo um elemento cultural de grande importância na dinâmica social das comunidades camponesas andinas. Recentemente, as chicherías e picanterías das regiões do Cusco, Piura e Lambayeque, junto à picanterías das regiões do Arequipa, Tumbes e La Libertad, foram declaradas Patrimônio Cultural da Nação do Peru por meio da Resolução Vice ministerial do ano 2015, do Ministério da Cultura do Peru pela sua importância na preservação da chicha como bebida tradicional e pela dinâmica social que acontece nestes espaços culturais. Hoje procura-se recuperar a centralidade histórica que a bebida possui na sociedade andina.

Jora

A fermentação dos amidos requer, primeiramente, o seu desdobramento em açúcares simples, o que é conseguido através da ação de enzimas, por meio de dois mecanismos. O mais conhecido e usado até hoje é o processo de maltagem [germinação]; o segundo é usando a diástase da saliva, um procedimento pré-colombiano tradicional, hoje praticamente abandonado (PARDO; PIZARRO, 2016, p. 24. Tradução minha).

Antes de preparar a chicha de milho, é necessário produzir o milho germinado conhecido como jora ou *wiñapu*. Os grãos da primeira seleção de milho amarelo que foram salvos após o debulhamento deviam germinar. Para isso era necessário “enterrar a jora”. Engracia utilizou bacias de plástico para enterrar e germinar a jora, procedimento que tem representado uma inovação tecnológica em relação à forma tradicional conhecida como *muska* ou “cama de pedras”.

As tradicionais “camas de pedra” ficam localizadas no pátio exterior. Elas são concavidades alongadas, pouco profundas e de dimensões variáveis, embora próximas aos 3 metros de comprimento e 1 metro de largura, escavadas no solo. Dentro da concavidade, cobrindo o chão, colocam um grande plástico para isolar a terra. Sobre o plástico se espalham os grãos de milho. A quantidade depende das dimensões da “cama de pedras”, contudo, eles sempre tentam produzir uma grande quantidade de chicha. Todo o milho é coberto por uma capa de folhas de espigas de milho chamada de *p'anqa*

e com pedras para evitar que os pombos e outros pássaros comam os grãos. O processo de germinação leva de 10 a 15 dias. Antes de serem “enterrados”, os grãos secos foram mergulhados em água e permaneceram três dias hidratando até incharem. Da mesma forma, Engracia “enterrou” os grãos de milho intercalados com camadas de *p'anqa* no seu inovador sistema de bacias. Cada bacia de plástico continha a quantidade de milho necessária para uma preparação de chicha. A medida conhecida com o nome de *raqi*, corresponde a 1½ arroba. As bacias foram empilhadas numa prateleira dentro da cozinha, uma área semicoberta onde a chicha é preparada. O calor do fogão e a escuridão da cozinha compõem um lugar propício para a germinação do milho.



Figura 04. Jora desenterrada acima de um cobertor ou *llilla* secando ao sol.
Fonte: Acervo do autor (Janeiro, 2016).

Depois que os grãos foram hidratados, prosseguiu-se o desenterrar da jora. Os grãos brotaram com muitas raízes grandes misturadas com as *p'anqa*. Quando a jora é encontrada dessa maneira, ela é chamada *sach'a* e é o momento ideal para desenterrá-la. Quando o grão brota, mas a raiz ainda é pequena e não consegue se aglomerar com os outros grãos, ele é chamado *mut'u*. Esta jora ainda precisa de mais tempo para ser desenterrada.

O processo de desenterro é lento, pois as aglomerações de raízes dificultam desemaranhar a jora que se aderiu fortemente à *p'anqa*. O interior da bacia é quente devido à alta temperatura do processo de germinação. As *p'anqa* utilizadas são bastante antigas, já no processo inicial de decomposição. As de cor marrom-escura são melhores que as novas folhas, pois facilitam a germinação.

A modalidade realizada por Engracia tem duas importantes vantagens. A primeira vantagem é geral e está relacionada ao tempo necessário para a germinação da jora. Com a forma tradicional, a germinação leva em torno de 15 dias. Com o uso das bacias o tempo é reduzido para 7 ou 8 dias. Essa medida considera o milho amarelo ou *pukutu*. Outros tipos de milhos como o de *mote* leva 20 dias com a técnica da bacia. Essa é uma característica importante pela qual as chicheras escolhem o milho amarelo para a produção de chicha de jora. Existem também outras razões relacionadas às suas propriedades na fermentação. Para essa preparação de jora, desenterramos o milho amarelo (*pukutu*) e o milho *angostura* ou *mana* que se caracterizam por serem milhos de grãos pequenos, bons para a elaboração de chicha e que germinam em poucos dias.

A segunda vantagem do sistema de bacias é particular. Engracia não possui espaço exterior suficiente para construir uma *muska*. Com a tecnologia de bacia é possível produzir jora em espaços interiores e restritos, tal como faz Engracia na sua cozinha, empilhando bacias em prateleiras e mesas.

Expusemos e problematizamos dois mecanismos utilizados para a produção de jora, ou seja, a germinação do grão existente nas comunidades camponesas andinas. No entanto, devido as influências de um sistema de mercado global na serra do Peru, os modos tradicionais de produção sofreram modificações tecnológicas que também geraram uma divisão social do trabalho e produtores especializados, ou seja, a partir disso, passaram a existir as *joreras*, mulheres especializadas na produção de jora, que vendem o produto fermentado para as chicheras. Estas últimas, que eram responsáveis pela produção de jora, por sua vez, ignoram esse estágio fundamental do processo,

especializando-se apenas na produção da chicha. Essa situação é mais comum entre os povos que estão mais inseridos nas redes de troca da economia de mercado.

Moagem

Quando a jora foi completamente desenterrada e colocada num cobertor andino também chamado de *lliclla*, ela foi exposta ao sol em algum lugar no pátio. Ela ficou descansando sob o sol o dia todo e foi recolhida ao anoitecer. No dia seguinte foi levada para a moagem em um moinho elétrico que fica em frente à casa de Engracia, e é de propriedade do vizinho Víctor Cusi, que realiza o serviço de moagem por 2 soles⁷ cada arroba.

Tocamos a porta do vizinho e uma garota a abriu. De um lado da porta de entrada se encontra o moinho elétrico. Engracia esvaziou o saco de jora no recipiente e ligou o moinho. Abaixo estava uma saída onde ela colocou o saco e recebeu o produto moído. Lentamente o moinho começava sua tarefa. Engracia ajudava a introduzir pouco a pouco os brotos através da abertura por onde a jora era esmagada. Em 20 minutos o trabalho estava pronto e a 1 ½ arroba de jora estava moída. Uma vez terminada a tarefa, desligamos o moinho e voltamos à sua chichería com o saco cheio de jora moída.

Como se pôde observar, outra inovação tecnológica modificou o modo tradicional de moagem e os seus tempos. No tempo de seus avós não havia moinhos, nem elétricos nem mecânicos. A moagem era feita em *batán*, a tradicional pedra cusquenha de moer. Para realizar este tipo de moagem era essencial que a jora estivesse completamente seca. Naqueles tempos o processo demorava cerca de uma semana, até que a jora estivesse completamente seca.

Primeira cocção

Já de volta com a jora moída, entramos na cozinha de Engracia, localizada atrás da sua chichería. Ela aquece o fogão ou *q'oncha* e adiciona uma nova lenha para aquecer a água numa grande panela de aço enegrecida com capacidade para 100 litros. Antes da adoção do aço, eram usadas panelas de cerâmica conhecidas como *manka*. A mudança de material aconteceu devido o aço ter mais resistência. Algumas gerações passadas, que hoje tem mais de 75 anos de idade, já vinham substituindo suas panelas de cerâmica por caldeirões de ferro, mesmo antes da expansão do aço.



Figura 05. Fogão com panela grande de aço para cozinhar chicha de jora.
Fonte: Acervo do autor (Janeiro, 2016).

Enquanto a água aquecia, a chichera misturava a jora moída do saco com 1 a 1 ½ kg de farinha de trigo. Essa inclusão de farinha comum ajuda na formação de espuma no momento do consumo. A espuma é altamente valorizada, pois é um sinal visual do bom tempero de uma chicha. O fogão usado para a elaboração da chicha de milho é especial, diferente do fogão comum das casas. Devido às grandes dimensões e ao peso da panela, o fogão usado tem que ser maior e reforçado com pedras maiores.

Com a água já na temperatura desejada na panela, Engracia despejava dentro dela a mistura de jora moída com farinha de trigo. A água deve estar quente, sem ferver, para que a mistura não se aglomere. Também não pode ser fria, pois a massa grudaria no fundo e queimaria, o que daria à chicha um gosto ruim. Uma vez na panela, o calor do fogão é aumentado, acrescentando um pouco mais de lenha de eucalipto e mexendo com um removedor de madeira chamado *qaywinas*, de 1,10 metro de comprimento, para alcançar todas as extremidades da panela.

Após 15 minutos de fervura, revolvendo para que a mistura não grudasse, Engracia retirava as lenhas do fogão, terminando o processo de cozimento. Ela deixou o líquido descansar por algumas horas para que esfriasse um pouco antes de iniciar o próximo passo do processo, a peneiração. No entanto, Engracia foi clara ao indicar que este processo podia ser realizado com o líquido ainda quente ou morno. Não é aconselhável que esfrie, pois desta forma não se pode coar facilmente e não se obtém uma boa quantidade de líquido (OLIVERA, 1993)

Coagem

Para realizar esse processo, primeiro se instalou em cima de uma grande panela de argila, varas em forma de V chamadas *isankea sayachiq* ou mais popularmente conhecidas como *chakana*. Uma cesta ou *isankea* é instalada em cima dessas varas. No interior da base da cesta é colocada uma fina capa de palha chamada de *ichu* para ajudar a evitar a passagem dos restos da mistura de jora fervida, que eles chamam de *sut'uchi*, no processo de colagem. O *raqi*, um material delicado e de cerâmica, funciona como um recipiente para o líquido coado pela cesta. Algumas destas ânforas de argila têm uma base estreita, o que lhes permitem ficar empoleiradas ou “sentadas” num pequeno buraco feito no chão da chichería.

O *raqi* serve como um recipiente nesse estágio e como tanques de fermentação para os dias seguintes. Enquanto algumas chicheras substituíram os *raqi* de cerâmica por

contêineres e barris de plástico para a fermentação, uma grande maioria delas conservam os de cerâmica, pois este material é importante para a qualidade da chicha.



Figura 06. Panela com mistura de jora no processo de cocção. Fonte: Acervo do autor (Janeiro, 2016).

Figura 07. Cesta ou *isanka* em cima das madeiras *isanka sayachiq* durante o processo de colagem.

Fonte: Acervo do autor (Janeiro, 2016).

Para transferir o líquido recém-fervido para o cesto, é usado um instrumento conhecido como *winku* feito a partir do *poro*, uma fruta da selva, trazida de Quillabamba, na província amazônica de La Convención. Essa casca de fruta é dividida pela metade e escavada para servir de concha. O líquido era drenando através da cesta, filtrando os restos da mistura de farinha e jora. Um forte vapor e calor enchiam a cozinha, que com a fumaça do fogão, tornava a atmosfera bastante irrespirável. O processo levou um pouco de tempo. Uma vez finalizado, deixou-se o líquido repousar já coado no *raqi* para esfriar.

Já na chichería podíamos respirar novamente. O calor era tão intenso que Engracia me dizia que não era possível cozinhar e preparar chicha ao mesmo tempo. O calor impediria a realização das duas tarefas. Se cozinhava de manhã e à tarde preparava a chicha.

O resultado desse primeiro cozimento é o *upi*, líquido de sabor doce, ainda não fermentado. No final da tarde, quando o *upi* já estava frio, ele foi transferido para o *raqi* definitivo, onde fermentou por quatro dias. Para iniciar e promover a fermentação do *upi*, foi necessário derramar uma porção equivalente a dois copos de *qoncho* ou borra. No fim da venda da produção anterior de chicha de jora é necessário recolher do fundo do *raqi* um jarro de *qoncho*, que é a fracção grossa decantada ou massa mãe que carrega a levedura para a produção de etanol e assim gerar a fermentação da nova chicha.

Segunda cocção

O resultado desse segundo cozimento é o *seq'e*, líquido ainda não fermentado que não possui um bom sabor por si só. Misturado com o *upi*, produto da primeira cocção, é usado para aumentar ou fazer render a quantidade final de chicha de jora.

No dia seguinte, depois da primeira cocção, *sut'uchi* foi movido novamente para a panela com água quente. A quantidade de água depende das propriedades do sabor e qualidade do *upi* elaborado no dia anterior. Essas características são determinadas pela experiência da chichera. Como o *sut'uchi* é uma mistura de farinhas que já foi fervida, essa segunda cocção requer mais tempo, cerca de 2 horas mexendo constantemente com os *qaywinas* para liberar o seu sabor. Depois, o processo de colagem é repetido novamente com a *isanke sayachiq* sustentada acima do *raqi* que conterà o *seq'e* já coado.

Fermentação

No final do dia, no *raqi* com *seq'e* se adicionou a porção de *qoncho* para iniciar e propulsionar sua fermentação. A fermentação libera CO₂ no processo de transformar os amidos ricos em açúcares de milho, resultando em álcool. Esse processo gera bolhas e espuma na superfície do *raqi*. É necessário que a chicha ferva por dois dias para que atinja a maturidade e graduação alcoólica desejada, comumente encontrada entre 3% – 5% (RÍOS, 2013).

Atualmente, especialmente nas chicherías urbanas, é comum adicionar açúcar ou álcool destilado, em especial *cañazo* ou aguardente de cana-de-açúcar, para aumentar o teor alcoólico e acelerar o processo de fermentação da chicha. Minha pesquisa, no entanto, procurou registrar os processos tradicionais da elaboração da chicha de jora que tem resistido nos povoados e comunidades rurais das províncias da serra do sul do Peru, mas que tem sido modificado nas áreas urbanas de Cusco.



Figura 08. *Raqi* ou recipiente de cerâmica onde a chicha de jora fermenta.
Fonte: Acervo do autor (Novembro, 2015).

Amarilla e Frutillada

No dia anterior à venda da chicha, ambos os líquidos em fermentação, o *upi* e o *seq'e*, foram misturados em proporção estimada pela chichera. Juntos, eles terminam sua fermentação.

No dia da venda se faz uma preparação de açúcar e canela que é adicionada ao *raqi* já contendo a mistura fermentada dos dois líquidos para alcançar o caráter desejado da chicha de jora. Nessa operação a experiência da chichera é fundamental para alcançar uma chicha espumosa, saborosa e de um leve sabor ácido, características valorizadas pelos clientes que frequentam as diferentes chicherías.

Acredita-se que o primeiro *caporal* sacado de uma nova preparação de chicha, que eles chamam de *ñami aqha* ou “olho da chicha”, tem uma energia especial. Esse primeiro copo é sempre destinado a um propósito especial, seja ritual ou medicinal. Algumas chicheras o entregam ou *challam* a terra num lugar especial como sinal de gratidão à Pachamama. Outras sempre o servem a um homem por ser ele oposto a energia feminina da chicha e da chichera. Por isso, muitas delas não vendem a chicha até que um homem beba um copo. Devido se acreditar que o primeiro copo de chicha é carregado de energia, a ele é atribuído poder medicinal, portanto as chicheras separam este primeiro copo e entregam pra algum parente ou freguês de saúde frágil (LLOSA, 1992).

Tradicionalmente a chicha de jora tem uma aparência amarela. É conhecida como chicha *amarilla* ou simplesmente como chicha de jora. Mas em ocasiões especiais, como casamentos, batismos ou finais de semana, a chichera tempera a bebida com uma preparação de açúcar e canela, várias ervas aromáticas, grãos de anis e cravo. Também pode ser adicionado suco de morangos e airampo⁸ ou suco de beterraba cozida (LLOSA, 1992, OLIVERA, 1993). Esse tipo de chicha de jora é conhecido como *frutillada*. Tem um sabor mais doce e uma cor rosa. É socialmente mais valorizado e seu preço custa o dobro da chicha de jora amarela.



Figura 09. Banda Los Shapis brindando com uma *frutillada*. Fonte: Chichafolk-Perú (16.01.2013). <<http://espectaculosdelperu2016.blogspot.com/2013/01/los-intercontinentales-shapis-celebran.html>> Acesso em: 08 jun. 2019.

Nos fins de semana os turistas cusquenhos costumam desfrutar de uma *frutillada* nas chicherías e picanterías de Cusco e povoados da província.

Qoncho: a modo de conclusão

O milho, amadurecido e seco ao sol, volta à vida quando se banha de água na *muska*. Ventre, útero da chichería! A chichera após vários dias de trabalho transforma no *raqi* essa nova vida numa bebida para refrescar a sede de trabalho nos campos, fiando histórias regadas com chicha. Do fundo de seu *raqi*, ela extrai a essência espessa de sua antiga chicha, o *qoncho* que vai dar vida à nova chicha. Em sua chichería são tecidas as histórias camponesas do Peru profundo. Quão mais sagrada pode ser uma bebida?

A elaboração da chicha de jora é um ofício feminino. As chicheras aprendem o ofício de sua mãe e são proprietárias do negócio. Embora seus maridos ou outros membros da família saibam como preparar e ajudar nos diferentes processos de

preparação da chicha de jora, é a figura feminina que é responsável pela preparação da bebida. As mulheres são especialistas conhecedoras do tempero necessário para o bom caráter da bebida e gerenciam o negócio e os seus recursos (OLIVERA, 2001).

O processo de revalorização cultural da chicha de jora beneficia diretamente essas mulheres andinas, pois levou a um aumento na procura e consumo da bebida, e a consequência disso foi o empoderamento das mulheres e sua dependência econômica.

A modernidade e o capitalismo causaram profundas mudanças na produção da chicha de jora como a substituição dos materiais tradicionais por novos produtos do mercado. Junto à implementação de lógicas de divisão social do trabalho e a incorporação de produtos alimentares hoje disponíveis no mercado, houve a simplificação do processo de produção tradicional. Entretanto, estas são inovações tecnológicas e sociais que buscam soluções aos novos desafios e dificuldades na produção de chicha que hoje impõe a vida moderna, tanto na cidade como nas áreas rurais.

Um exemplo da simplificação do processo de produção é a antiga elaboração de vários subprodutos para o consumo doméstico, como doces, sobremesas e bebidas com baixo teor alcoólico observável na etnografia clássica sobre chichas antigas no vale Cochabamba na Bolívia, de Cutler & Cárdenas (1947), que hoje já não são produzidos. Já naquela época os autores alertaram para o caso do doce de milho ou *Misqui Kketa*. “A maioria dos subprodutos da produção de chicha não são mais importantes, já que no seu lugar tem sido ocupado por doces que são fáceis de fazer com açúcar” (CUTLER; CÁRDENAS, 1947, p. 46. Tradução minha). Com essa simplificação, perde-se o *Misqui Kketa*, doce feito de milho, uma riqueza cultural.

Um outro exemplo de inovação tecnológica na produção de chicha é o das bacias de plástico para enterrar e germinar a jora, processo realizado por Engracia para superar as limitações da sua casa, permitindo assim, através dessas transformações, a atualização e sobrevivência da tradição chichera. Dentro do caminho inexorável da transformação

que o capitalismo impõe às comunidades camponesas andinas, a valorização cultural da chicha pode permitir enfrentar esse caminho de maneira consciente e crítica, bem estabelecida nas suas raízes culturais.

A chicha de jora desempenha um papel de coesão social fundamental nas comunidades camponesas andinas. A chichería continua sendo o espaço nuclear de troca entre os camponeses. A “estufa de cultura” que resiste em cada um dos povos andinos, e que já iniciou um processo de revalorização das chicherías e picanterías na cidade de Cusco e outras urbes no Peru.

Notas

1. Quéchua. Idioma indígena oficial do *Tawantinsuyu* o Império dos Incas. Atualmente falado em algumas regiões de Equador, Peru, Bolívia, Argentina e Chile.
2. Poncho. Peça de roupa que consiste numa manta de lã com uma abertura no meio, por onde se enfia a cabeça.
3. Aríbalo. Grandes jarros desenhados para transportar líquidos nas costas dos homens. Sua forma é de corpo grande e pescoço longo, com uma boca em forma de trompete. Têm duas alças nos extremos de onde se sujeita com uma corda para seu transporte.
4. Akilla. Copo de ouro ou prata de grande tamanho utilizado para beber chicha exclusivamente pela realeza inca.
5. Qero. Copo de argila ou madeira de grande tamanho utilizado para beber chicha.
6. Picantería. Restaurante de comida tradicional andina existente em médios urbanos onde se serve abundante chicha de jora.
7. Sol. Moeda peruana
8. Airampo (*Opuntia soehrensii*). Planta da família dos cactos, nativa da região andina. De uma cor vermelho-sangue, é visto como corante alimentaria. Também tem propriedades medicinais contra a febre.

Referências

BRAY, Tamara. La alfarería imperial inka: una comparación entre la cerámica estatal del área de Cuzco y la cerámica de las provincias. *Chungara*, Arica, v.36, n.2, p.365-374, 2004.

BRAY, Tamara. The role of chicha in Inca State expansion: a distributional analysis of Inca aribalos. In Jennings, J.; Bowser, B. (Org.), *Drink, Power and society in the Andes*. Gainesville: University of Florida Press, 2009. p. 108-132.

BONAVIA, Duccio. *El Maíz: su origen, su domesticación y el rol que ha cumplido en el desarrollo de la cultura*. Lima: Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres, 2008.

CASTILLO, Gerardo. Fiesta y embriaguez en comunidades andinas del sur del Perú. In: Cánepa, G. (Org.), *Identidades representadas: performance, experiencias y memoria en los Andes*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú – PUCP, 2001. p. 437-456.

CHICHAFOLK. Los intercontinentales Shapis celebran a lo grande sus 32 años de vida musical el 14 de febrero 2013 en Chosica. *Blog Chichafolk – Perú*, 16 ene 2013. Disponível em: <<http://espectaculosdelperu2016.blogspot.com/2013/01/los-intercontinentales-shapis-celebran.html>>. Acesso em: 08 jun. 2019.

CUTLER, Hugh; CÁRDENAS, Martín. Chicha, A Native South American Beer. *Botanical Museum Leaflets*. Cambridge: Harvard University, v. 13, n. 3, p. 33-60, 1947.

FLORES, Walter. “Invernaderos de cultura”: apuntes sobre la historia de las chicherías cusqueñas. *Centro Cusqueño de Investigaciones Históricas Enfoques (CCIHE)*, 11 dic. 2018. Disponível em: <<https://enfoquesusco.wordpress.com/2018/12/11/invernaderos-de-cultura-apuntes-sobre-la-historia-de-las-chicherias-cusquen/>>. Acesso em: 20 dic. 2018.

GARCILASO DE LA VEGA, Inca. *Comentarios Reales de los Incas* (1609). Ed. Jorge Huamán Machaca. Lima: Fondo Editorial de la Universidad Inca Garcilaso de la Vega - UIGV, 2016.

HINOJOSA, Ricardo. Chicha bebes, chicha bailas. *El Comercio*, Lima, 04 fev 2018. *El Dominical, online*. Disponível em: <<https://elcomercio.pe/eldominical/chicha-bebes-chicha-bailas-noticia-494134>>. Acesso em: 20 mar. 2019.

LLOSA, Eleana. *Picanterías cusqueñas: vitalidad de una tradición*. Lima: Asociación Multidisciplinaria de Investigación y Docencia en Población – AMIDEP, 1992.

MONTIBELLER, Moraima. Chicha, vitalidad en los andes. In: León, R.; Zapata, A. (Org.), *Chicha peruana, una bebida, una cultura*. Lima: Fondo Editorial Universidad de San Martín de Porres, 2008. p. 74-105.

MURRA, John. *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos – IEP, 1975.

MURRA, John. *La organización económica del Estado Inca*. 6 ed. (1955). México: Siglo Veintiuno, 1987.

OLIVERA, Julio. *El comportamiento humano en torno a la producción de maíz y chicha de jora*. 1993, 143 p. Teses (Título em Antropología Social) – Facultad de Ciencias Sociales, Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco – UNSAAC, 1993.

OLIVERA, Julio. *Ajba Mama: la bebida sagrada de los incas*. Cusco: Instituto de investigaciones antropológicas – Qollana, 2001.

PARDO, Oriana; PIZARRO, José Luis. *Chile. Bebidas fermentadas prehispánicas*. Arica: Ediciones Parina, 2016.

RÍOS, Diego. *Diseño de un sistema de fermentación para la elaboración de 100 litros de chicha de jora*. 2013, 119 p. Teses (Título em Ingeniería Mecánica) – Facultad de Ciencias e Ingeniería, Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, 2013.

TOBÓN, Antonio. *Las gentes se fraguan con chicha y las culturas se encuentran*. 2005, 60 p. Teses (Título em Historia) – Facultad de Ciencias Sociales, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, 2005.

URIEL GARCÍA, José. *El nuevo indio*. Cuzco: H.G. Rozas Sucesores, 1930.

Recebido em 31 de dezembro de 2018

Aceito em 10 de junho de 2019

Por trás da carne: um breve estudo dos aspectos sócio-históricos e culturais do carnismo ocidental

Manuela Corrêa Leda
Mestre em Sociologia/UNB
manuelaleda@gmail.com

RESUMO

Este artigo tem como objetivo compreender os principais aspectos sócio-históricos e culturais que influenciaram a ascensão do carnismo ocidental moderno, analisando como os valores simbólicos que a carne adquiriu nesse contexto relacionam-se com o seu prestígio social e seu consumo atual. Para tanto, examinamos os processos de expansão da indústria animal e dos padrões de ingestão da carne no século XX, buscando compreender as mudanças nas práticas e atitudes em relação a carne como alimento. Concluímos que noções como prestígio, animalidade e masculinidade emergem como significados culturais centrais do carnismo ocidental.

Palavras-chave: consumo; carnismo ocidental, animalidade; masculinidades; aspectos simbólicos.

Behind the meat: A brief study of the socio-historical and cultural aspects of western carnism.

ABSTRACT

This article aims to understand the main socio-historical and cultural aspects that influenced the rise of modern western carnism, analyzing how the symbolic values that the meat acquired in this context are related to its social prestige and its current high consumption. In order to do so, we examine the processes of expansion of the animal industry and the patterns of meat intake in the twentieth century, seeking to understand the changes in practices and attitudes towards meat as food. We conclude that notions such as prestige, animality, and masculinity emerge as central cultural meanings of western carnism.

Keywords: consumption; western carnism; animality; masculinity; symbolic aspects.

Detrás de la carne: un breve estudio de los aspectos socio-históricos y culturales del carnismo occidental.

RESUMEN

Este artículo tiene como objetivo comprender los principales aspectos socio-históricos y culturales que influenciaron el ascenso del carnismo occidental moderno, analizando cómo los valores simbólicos que la carne adquirió en ese contexto se relacionan con su prestigio social y su alto consumo actual. Para ello, examinamos los procesos de expansión de la industria animal y de los patrones de ingestión de la carne en el siglo XX, buscando comprender los cambios en las prácticas y actitudes en relación a la carne como alimento. Concluimos que nociones como prestigio, animalidad y masculinidad emergen como significados culturales centrales del carnismo occidental.

Palabras clave: consumo; carnismo occidental; animalidad; maculinidad; aspectos simbólicos.

Introdução

Desde o final do século XIX, o crescimento e a industrialização vertiginosa do complexo cereal-pecuário reconfiguraram os padrões de consumo da carne¹, inserindo-a no centro das dietas ocidentais e aumentando paulatinamente seus níveis de consumo em todo o mundo, à medida que novas tecnologias agrícolas surgiram na segunda metade do século XX e empresas transnacionais assumiram a frente de grande parte de como a proteína animal é produzida, processada e distribuída globalmente. Desde então, a carne passou a ser comercializada como parte essencial de nossa dieta, ancorada em diretrizes nutricionais que a difundiram como a fonte primordial de proteína. Esse lugar preeminente assumido pela carne em nossas refeições – uma realidade bastante recente na história da humanidade, uma vez que a proteína animal é tradicionalmente um alimento escasso, além de permeado por tabus e restrições – a carregou de valores simbólicos que lhe conferiram não só um status alimentar elevado, mas um peso cultural significativo.

Desde que a carne passou a ser produzida sob métodos industriais e a alcançar maiores proporções de consumo, não só aspectos econômicos e geográficos dessa cadeia mudaram, mas também as práticas e atitudes em relação a carne como alimento. Para além do prestígio que a carne ganhou nas sociedades de consumo de massa, atrelando sua ingestão a um status social elevado, a abstração do animal em uma mercadoria comestível também produziu entre os consumidores e a origem vital desse alimento novas relações e conflitos. Por fim, a associação histórica entre a proteína animal e a masculinidade, intensificada nas comunicações e espaços de consumo contemporâneo da carne, nos informa como nossa comensalidade é seccionada por aspectos culturais que empregam os alimentos de significados capazes de produzir identidades.

Iluminada por tais questões, esse artigo analisa os principais contornos históricos e culturais que plasmaram o consumo da carne no ocidente, identificando brevemente alguns dos alinhamentos simbólicos mais relevantes que fundamentaram nossos hábitos carnistas. Assim, buscamos entender como a carne passou a ser o alimento especial que é hoje, por que o comemos tanto e com tamanha frequência. Conforme escreve Fiddes, “nossas atitudes em relação a carne são um reflexo de nossa visão de mundo” (FIDDES, 2004, p.5), por isso, entender os aspectos que subjazem o alto valor da carne nas sociedades ocidentais nos informa os significados sociais mais profundos que envolvem nossos hábitos alimentares.

Vale ressaltar que não tomamos o “ocidente” / “sociedade ocidental” aqui como uma região específica, mas como um conjunto de práticas, sintaxes, estilos que, apesar de marcados por heterogeneidades, formam repertórios conectados de uma maneira mais ou menos forte (CASTRO, 2019). Assim, em vez de serem localizados em uma região definida por fronteiras, esses repertórios são formados por complexas justaposições de diferentes modos de ordenação que criam realidades diversas, porém formadas e informadas por processos comuns (idem). Portanto, não se trata de conceber o Ocidente como um bloco homogêneo, mas sim de apreender alguns padrões culturais que possam elucidar sobre maneiras “ocidentais” de lidar com a carne. Além disso, entendemos que essa “sociedade ocidental” expressa em alguma média modelos de vida, e no caso aqui hábitos alimentares, que, a despeito de suas especificidades locais, transcendem culturas nacionais. São parte, portanto, de um arranjo societário transnacional, como define Ortiz (2007), que, ao alcançar um público mais difuso de consumidores globais, nos permite examinar dimensões gerais desse processo. É nesse sentido que nos propomos a abordar a produção e o consumo da carne como um fenômeno ora ocidental, ora global.

Por fim, para o escopo desse trabalho, a realização da pesquisa envolveu um estudo teórico das abordagens socioculturais dos alimentos – mais especificamente contribuições sócio históricas, bem como antropológicas e sociológicas da alimentação – a partir das quais se buscou analisar o desenvolvimento da pecuária industrial, bem os condicionantes contextuais e os significados simbólicos e culturais da carne na sociedade ocidental moderna.

A indústria animal e a formação do carnismo ocidental

Se pensarmos na relação de muitas sociedades ocidentais com a carne, veremos que, apesar de seu consumo ter raízes históricas longas, é só muito tardiamente que o uso comercial de animais se voltou essencialmente para a obtenção de proteína. Tradicionalmente, o principal objetivo atrelado à domesticação humana dos animais era a aquisição de seus subprodutos – força de tiro dos bois, leite da vaca e lã de ovelhas e lhamas (FIDDES, 2004). É mais propriamente em sociedades europeias da Idade Média que a carne se tornou um alimento mais requisitado, ainda assim, bastante restrito às camadas abastadas, cujos padrões alimentares divergiam rigorosamente das massas da população. O gado era um bem caro e, portanto, destinado quase exclusivamente às mesas dos governantes, que naquela época, mesmo para os padrões considerados modernos, já gozavam de ostensivos banquetes carnívoros, ao passo que nas classes

baixas, o consumo de carne era raro e extremamente limitado (ELIAS, 1994). Ainda assim, no começo do século XIX, apenas 15% da proteína ingerida pelos europeus, naquela época os principais criadores de animais de corte, era proveniente da carne (FITZGERALD, 2015). É somente com os recursos técnicos produzidos pela Segunda Revolução Industrial, associados às transformações sociais trazidas pela urbanização e pelo cenário político do Imperialismo britânico, que se dá início à formação da grande cadeia produtiva da carne, cujo alcance será responsável por profundas transformações nos padrões dietéticos ocidentais a partir do século XX.

No palco principal desse mercado – os centros urbanos dos Estados Unidos – esse novo século vai marcar a ascensão da carne bovina no gosto popular. Até então, era a carne de porco e não o famoso *steak* que gozava de maior prestígio no país, status que ele adquiriu progressivamente à medida que os grandes produtores de Chicago começaram a abastecer as principais cidades norte-americanas, como Boston e Nova York, de carne bovina congelada (CONTRERAS; GRACIA, 2011). A partir daí, o consumo da carne começou a penetrar em camadas sociais mais baixas, democratizando o acesso desse produto historicamente restrito a pequenos e opulentos circuitos sociais. Não por acaso, a proteína animal vai conhecer na segunda metade do século XX o período de maior prestígio na sociedade norte-americana. Juntamente com o aumento da produção, que disponibilizou quantidades inéditas de carne no mercado, agora por preços muito mais acessíveis, o amplo e rápido crescimento da renda média da população gerado pelos novos tempos de “progresso” transformou esse alimento, até então de luxo, em um produto altamente desejado. Como símbolo desse desenvolvimento material proporcionado pelo capitalismo do pós-guerra, a carne, particularmente os cortes mais caros, ajudou a formatar o estilo de vida da classe média emergente, cujas imagens de prosperidade e vitalidade contavam agora com macios bifês na mesa de jantar.

Pode-se dizer que o *boom* dos restaurantes *fast-food* na década de 1960 se tornou a maior manifestação das mudanças sociais, econômicas e dietéticas em desenvolvimento nessa sociedade, uma vez que eles aglutinavam, para usar a expressão de Nibert (2013), em um “casamento arranjado” as duas grandes paixões norte-americanas da modernidade: o hambúrguer e o carro. Com o acelerado ritmo coletivo dos centros urbanos e uma cada vez mais imperiosa demanda pela flexibilização dos horários, os indivíduos encontraram nos restaurantes *fast-food* uma forma de reduzir e personificar o tempo da alimentação (FISCHLER, 1995). A ideia de fornecer comida rápida e barata em *drive-ins*, onde as pessoas poderiam comprá-las sem sair do carro e consumi-las em

movimento, representou outro salto não só no consumo de carne, mas de comida industrial de modo geral. Foi com a fundação da rede McDonald's que as principais técnicas e feições desse novo serviço alimentar ganharam forma e popularidade. Ao contrário dos restaurantes tradicionais, que investiam em uma cozinha diversificada, esse novo sistema apostou nos cardápios curtos e padronizados, organizados segundo um processo de produção fabril, cujos fluxos de montagem e atendimento dos pedidos eram cuidadosamente calculados e cronometrados (FONTENELLE, 2002). Coadunado com um conceito fordista de tempo, por assim dizer, o fenômeno *mcdonald's* foi rapidamente incorporado à cultura norte-americana, que popularizou o hambúrguer como um dos grandes símbolos do século XX. No auge de expansão da marca, em meados da década de 1960, mais de um bilhão de hambúrgueres haviam sido vendidos no país (FONTENELLE, 2002), fenômeno que seria intensificado duas décadas depois, com a instalação de franquias em 27 países do mundo. O lugar da carne estava consagrado na era do consumo de massa.

Conforme argumenta Friedmann (2000), o hambúrguer de *fast-food* é a mercadoria que melhor condensa os aspectos de uma nova relação dos indivíduos humanos com os indivíduos fictícios chamados de corporações. Para ela, esse produto materializou uma forma emergente de aquisição alimentar que reconfigurou as pessoas em uma classe de trabalho e em consumidores com dimensões globais. É nesse mesmo sentido, podemos dizer, que Renato Ortiz (2007) afirma que menos do que uma “americanidade”, o McDonald's exprimiu um novo padrão alimentar que coadunou a forma de comer com o ritmo fabril da modernidade, ao instituir um modelo de refeição rápida, individualizada e fracionada que chegou aos quatro cantos do mundo.

O caso McDonald's é a expressão de um movimento generalizado que passaria a tomar conta do sistema alimentar moderno com a internacionalização de grandes corporações do segmento agroindustrial e alimentício. A capacidade de reorganizar os sistemas de produção e de trabalho e de promover uma grande mobilidade de capital expandiu a atuação das corporações transnacionais, que, a partir da década de 1970, converteram-se nas forças dominantes na dinâmica comercial referente ao circuito de *commodities* (WEIS, 2007). A carne é um caso paradigmático dessa complexidade que se tornou a cadeia de produção alimentar, uma vez que o ajuste estrutural atravessado pela indústria pecuária nas últimas décadas, em razão do crescimento e consolidação de empresas transnacionais, da liberalização do mercado, do desenvolvimento tecnológico e das novas zonas de expansão da fronteira agrícola, transformou as condições de produção desse alimento. Esses avanços, afirma Fitzgerald, inauguraram “uma nova era

de carne barata, que alterou não apenas o tipo de carne que as pessoas estavam consumindo, mas também sua quantidade” (FITZGERALD, 2015, p.42). A indústria da carne experimentou um rápido crescimento e concentração com a consolidação de um reduzido grupo de empresas no controle do abate e processamento do gado, como a Tyson Foods, que assumiu durante décadas o posto de maior processadora de carne do mundo. Pautadas em estratégias de *marketing* cada vez mais sofisticadas, essas corporações investiram exaustivamente na construção de marcas que criassem entre elas e os consumidores uma relação de fidelidade. Incorporando ao máximo as necessidades e desejos do público em suas imagens, essas estratégias mercadológicas têm sido fundamentais para criação e difusão global de hábitos alimentares centrados na carne.

Desde que os métodos industriais de criação e abatimento de animais se difundiram no último século, a carne adentrou as dietas domésticas de muitas sociedades. Em muitos desses lugares, o aumento do consumo de proteína animal foi acompanhado pela redução da ingestão de produtos de origem vegetal à base de cereais. Esse movimento de “carnealização” das dietas, para usar a expressão de Tony Weis (WEIS, 2010, p.168), tem sido particularmente visível na Ásia, onde os crescentes níveis de urbanização, industrialização e renda *per capita* têm provocado mudanças estruturais nos padrões de consumo alimentar de toda a região (PINGALI, 2007; REGMI & DYCK, 2001; DELGADO, 2003). Ao mesmo tempo, o fortalecimento das corporações de animais de corte tem repercutido na crescente difusão de vários setores da produção pecuária e de métodos fabris para uma ampla gama de países do Terceiro Mundo, especialmente para as regiões sul, leste e sudeste da Ásia, que, nas últimas décadas, têm encabeçado as importações de tecnologias de capital intensivo para a instalação de modelos industriais de produção (DELGADO, 2003). No caso da China, sem dúvida o cenário mais emblemático das transformações produtivas e alimentares em curso no mundo, desde as reformas de mercado que ganharam corpo nos anos 1980, um número crescente de operações comerciais de grande escala, incentivadas pelas aplicações de tecnologias e práticas de gestão importadas, tem penetrado o até então modesto setor da bovinocultura chinês. Em razão dessa nova onda tecnológica, a parcela da carne de porco chinesa produzida pelas famílias agrícolas caiu, ao mesmo tempo que a produção de bovinos, uma atividade tradicionalmente secundária, ascendeu (FULLER; TUAN; WAILES, 2002). Em termos alimentares, o consumo *per capita* tanto de carne bovina quanto de leite praticamente dobrou no país.

Na América do Sul, outra zona fundamental na expansão da fronteira agrícola global, vários empréstimos foram emitidos pelo Banco Mundial para o desenvolvimento

de projetos relacionados à economia do gado na Bolívia, Uruguai, Paraguai, Equador, Chile e Colômbia. Com vastas extensões de terra, o Brasil foi o principal destinatário de financiamentos internacionais, tendo recebido só entre 1978 e 1988 mais de 5 bilhões de dólares em empréstimos para a ampliação da pecuária no país, que, não por acaso, se consolidou no século XXI como um dos maiores exportadores de carne bovina e produtores de grãos do mundo (NIBERT, 2013). Muitas áreas também foram abertas para a introdução de pastagens e monoculturas de cereais para ração na América Central e no México.

Apesar de em menor escala, as porções de proteína animal e seus derivados estão crescendo continuamente em outros países asiático, como Índia, Tailândia e Filipinas, que, devido a tabus culturais e religiosos, carregam historicamente os padrões de consumo de carne mais baixos do mundo. O rápido crescimento da renda *per capita* na Índia desde 1990 tem provocado um aumento estrutural no consumo de produtos pecuários no país. Tanto nas zonas rurais quanto nas áreas urbanas, a quantidade de alimentos de origem animal aumentou substancialmente, chegando a ultrapassar, nas cidades, a tradicional predominância do consumo de cereais (GANDHI; ZHOU, 2010). Apesar de enfrentar vários tabus culturais e ainda apresentar níveis baixos de consumo, a carne bovina na Índia segue aumentando entre a população de religião não hindu e de origem estrangeira, ao mesmo tempo que outros tipos de carne, como a de frango, apresentam índices de demanda cada vez maiores em toda a população.

Todo esse movimento de expansão e difusão da indústria animal promoveu uma profunda separação entre as dimensões de produção, processamento e consumo, normalizada pelas estratégias de *marketing* empresariais. Gouveia & Juska (2002) afirmam que a unidade tecnológica, econômica, institucional, política e cultural das esferas de produção e consumo de alimentos está historicamente associada a um dos níveis mais fundamentais de reprodução social, de modo que sua separação nas sociedades modernas, longe de ser um processo acidental, é “um artefato de poder e construção sociocultural e ideológica” e cuja sustentação depende da mobilização permanente de uma grande variedade de mecanismos econômicos e extra econômicos. A indústria de carne ocidental, alega Franklin, se tornou um *lobbie* politicamente poderoso, e como resultado do esforço de expandir a produção e o consumo, ela teve um impacto significativo na alimentação à nível global, não apenas direcionando a produção de grãos para a pecuária intensiva e criando e popularizando novos produtos cárneos, mas transformando a proteína animal em símbolo de prazer e progresso social (FRANKLIN, 1999). É nesse sentido que Weis afirma que o crescimento e a consolidação de corporações

transnacionais agroalimentares têm sido poderosos não só em um sentido material, mas em um nível ideológico, transformando aspirações dietéticas e cultivando fidelidades às marcas (WEIS, 2010). Segundo ele, desde as rotinas sazonais de cultivo e colheita até a preparação das refeições, os alimentos têm sido uma parte central das identidades culturais das sociedades e que um aspecto peculiar do poder crescente das agroempresas reside justamente na sua capacidade de cortar os laços materiais e conceituais entre produtores e consumidores, e substituí-los por redes de processamento, distribuição e varejo através da qual a comida se transforma em uma mercadoria desespacializada (WEIS, 2007, p.186). À medida que o alimento se torna progressivamente uma mercadoria marcada, embalada e separada do tempo, espaço e cultura (ou estação, paisagem e significado), ela muda para muitos no inconsciente moral.

Tudo isso, alega Twine (2012), é galvanizado por um discurso de política alimentar ocidental emergente que reitera, na verdade, uma necessidade urgente de duplicar a produção de alimentos para atender às demandas de uma população humana em crescimento, de modo que os supostos ganhos de eficiência da indústria animal seriam uma consequência inevitável do “progresso”, além de um curso necessário para o suprimento alimentar global.

Naturalizado por meio de uma conjectura de crescimento inevitável da população humana e da disseminação global de um “humano” hegemônico que, por definição, consome carne (e muito), a “revolução” – pois é verdadeiramente pelo menos em termos econômicos, sociais, de relações ambientais e de interespecies – representa um movimento de capitalização considerável por corporações do “gado” globalmente posicionadas e é efetivamente uma tentativa de normalizar uma ampla gama de identidades, relações e práticas por meio da condução da mudança de dieta. (TWINE, 2012, p.12)

É nesse sentido que o sistema de carne, principalmente em um período recente, constituiu o que Tony Weis definiu como a maior revolução agroindustrial do século XX, ou conforme afirma Fischler, a “corrente mais fundamental e irresistível” dos processos históricos do consumo alimentar. Assim, ao mesmo tempo que a indústria de carne foi comercialmente bem-sucedida, ela tornou-se simultaneamente capaz de mudar o comportamento dos consumidores, especialmente nos últimos vinte anos, frente aos hábitos alimentares e suas relações com os animais (FRANKLIN, 1999).

Os significados culturais do carnismo ocidental e os dilemas da comensalidade

Como se pôde ver, a primazia da carne nas refeições tem sido uma conjectura nutricional nas sociedades ocidentais modernas cujo status elevado lhe confere a ideia comum de que o que a torna tão preeminente são suas qualidades inerentes. A crença de que a carne e as refeições estão intrinsecamente ligadas já não pode mais ser vista como uma peculiaridade da cultura dos Estados Unidos, uma vez que o aumento do consumo de carne se difundiu mundialmente como um sinal de um padrão de vida melhorado (HEINZ, 1998). Na maioria das nações de hoje, quanto maior a faixa de renda, maior as proporções de produtos de origem animal na dieta (FIDDES, 2004). Disseminadas não somente pela indústria, mas também pelas redes de distribuição e varejo, restaurantes e pelos próprios governos, as referências à carne – seja como ingrediente ou refeição – passaram a ser tipicamente contextualizadas em relações de troca, cujos discursos, afirma Heinz (1998), através de inúmeros alinhamentos simbólicos, solidificam o consumo da carne como uma prática cultural e um alimento essencial para a vida humana.

Conforme compreende Marshall Sahlins (2003), isso é uma decorrência da intenção cultural que organiza o processo material de existência. Segundo ele, o sistema de troca na sociedade capitalista é uma produção social de códigos de significados, no qual o valor de consumo dos bens materiais é mediado por noções de “utilidade” que dependem de diferenças significativas em relação a outros bens; ou seja, o consumo, longe de ser fruto de uma necessidade puramente objetiva, é uma forma essencial de demarcação social que realiza a ordem cultural através da significação atribuída a um sistema de objetos (SAHLINS, 2003). A comida, e a carne em especial, são, sem dúvida, “categorias totêmicas” (idem, p.176) essenciais em diversas culturas. Nas sociedades ocidentais, em particular, a carne carrega uma série de conteúdos simbólicos que são essenciais para se compreender seus padrões de consumo. Conforme afirma Carol Adams, ao analisar os sistemas de relação que subjazem o consumo desse alimento, nós “situamos a produção do significado da carne dentro de um contexto político-cultural” (ADAMS, 2012, p.61). Assim, esse contexto nos informa uma série de conteúdos que fundamentam, em nossa cultura, atitudes frente às nossas refeições, à nossa relação com os animais e à natureza, bem como à nossa estrutura social mais ampla.

O tradicional vínculo desse alimento à noção de masculinidade é um dos significados culturais mais notáveis no que toca o consumo da carne, não só na cultura

ocidental moderna, mas também em vários outros contextos sociais. Muitos autores (HEINZ, 1998; FITZGERALD, 2015; FRANKLIN, 1999; RIFKIN, 1992; SAHLINS, 2003) relatam esse caráter sexual evocado pela carne, que apesar de ter se sobressaído na sociedade norte-americana – cuja exaltação à carne mostra uma particular afinidade com o poder masculino – é uma realidade bastante antiga e difusa. Conforme conta Franklin (1999), essa associação teria nascido da crença segundo a qual as qualidades de força e vitalidade dos animais consumidos seriam incorporadas através de sua ingestão. As semelhanças constitutivas dos corpos humanos e animais, revestidos de carne e sangue, teriam combinado ao consumo de proteína animal todo um imaginário de masculinidade, que, mesmo diante das novas definições de gênero do contexto pós-moderno, permanece um importante elemento do carnismo ocidental.

Carol Adams afirma que as sociedades que consomem carne adquirem identificação masculina pela sua escolha de alimentos, uma vez que a distribuição da proteína animal é historicamente marcada em diversos grupos sociais por atribuições sexuais que informam hierarquias entre homens e mulheres. Para ela, o volumoso consumo de carne tornou-se um símbolo particularmente importante da primazia do lugar do homem nas sociedades ocidentais, cujas bases patriarcais foram responsáveis por impor às mulheres as exigências dietéticas dos maridos. Isso se deu desde que a mitologia da cultura patriarcal encontrou no conceito da carne a evocação literal do poder masculino e transformou a proteína animal em um item insubstituível da alimentação (ADAMS, 2015). A partir do conceito de “política sexual da carne”, a escritora e define as características dessa relação entre a estrutura de poder masculino com a alimentação. Segundo ela, esse conceito compreende os aspectos ideológicos e simbólicos da masculinidade que relacionam a cultura de consumo da carne no ocidente ao sistema de dominação masculina, subjacente a qual se encontra, segundo ela, a violência sistematicamente praticada contra mulheres e o meio ambiente/animais na sociedade moderna. É através dessa associação simbólica que são também reproduzidas imagens de “mulheres subjugadas, fragmentadas ou consumíveis” (ADAMS, 2015, p.35). Conforme escreve ela,

O que *A política sexual da carne* afirma é que o modo como é estruturada no nosso mundo a política em relação ao gênero relaciona-se com o modo como vemos os animais, especialmente os animais que são consumidos. O patriarcado é um sistema de gênero que está implícito nas relações humanas/animais. Além disso, a construção do gênero implica a instrução sobre alimentos adequados. Ser homem na nossa cultura é algo que está ligado

a identidades que eles reivindicam ou negam — o que um homem “verdadeiro” faz ou não faz. Um homem “de verdade” não come quiche. Não se trata meramente de uma questão de privilégio; é uma questão de simbolismo. Em parte a masculinidade é construída na nossa cultura pelo acesso ao consumo de carne e pelo controle de outros corpos (ADAMS, 2015, p.36)

Essa ligação entre homens e a carne é particularmente evidente em um amplo contexto cultural que geralmente coloca o preparo de alimentos na esfera feminina — cuja associação ao espaço doméstico é uma marca fundamental das relações patriarcais de nossa sociedade — mas que lhe retira essa função principal quando se refere ao manejo e ao consumo da carne. Uma vez que essas esferas de produção, preparação e consumo dos alimentos são práticas organizadas mediante a articulação complexa de eixos geradores de diferenças e desigualdades (DO CARMO, 2013), a carne se estabelece nesse caso não só como uma forma de construção identitária, mas também de relações de poder.

Por outro lado, essas mesmas práticas também podem ser apropriadas de forma a produzir significados culturais que busquem contestar fronteiras sociais e, dessa forma, tornar a alimentação um fenômeno de resistência política. É nesse sentido que Adams defende que a elaboração de um movimento feminista-vegetariano partiria do reconhecimento dessa interconexão entre a carne e a opressão feminina, de modo que as refeições incorporassem os princípios de escolhas alimentares que colocassem em prática a resistência contra a estrutura masculina dominante, o que nesse caso significa lançar luz sobre a ofuscada condição objetificada das mulheres e dos animais de consumo, abstendo-se do alimento que melhor simboliza a masculinidade na sociedade moderna: a carne.

As preferências e aversões por tipos de carne é outro aspecto que define a especificidade do consumo desse alimento na cultura ocidental. Há uma divisão quase absoluta, ou mesmo absoluta, entre espécies de animais considerados comestíveis e não comestíveis em nossa sociedade. Em contraste com as carnes de boi e de porco, que são consumidas quase inadvertidamente, a ingestão de carne de cavalos e cachorros, por sua vez, é considerada um tabu. A proximidade dessas duas últimas espécies com relação aos humanos sugere uma correspondência entre a subjetividade ou alguma utilidade normalmente atribuída a esses animais e a condição inapropriada de seu consumo. Em contraste, o anonimato dos bois e porcos, que levam vidas invisíveis em currais e celas

afastadas, lhes confere um status de objetos que dá ao consumo desses animais um maior grau de comestibilidade.

Em seu estudo acerca do uso americano de animais domésticos, Sahlins (2003) realça, inclusive, como essas diferenciações categóricas de animais comestíveis e não-comestíveis são definidoras da própria relação que a sociedade americana tem com o seu meio ambiente, uma vez que a centralidade da carne bovina na história da agroindústria do país dedicou grande parte de sua terra à criação de rebanhos e à produção monocultora de grãos para ração animal. Isso tudo é parte de uma história de milênios de domesticação animal que, ao longo da ascensão do capitalismo, atraiu uma pequena variedade de espécies para dentro da esfera de preocupação moral das diferentes sociedades, ao mesmo tempo que afastou outras para distâncias variadas e culturalmente relativas, nas quais, pode-se dizer, os animais de corte encontram-se isolados em sua condição de mercadorias.

Com efeito, a separação entre as esferas da produção e do consumo da indústria animal em etapas cada vez mais fragmentadas é a característica fundamental da era corporativa que hoje controla verticalmente toda a cadeia produtiva, influenciando inclusive o imaginário social que se constrói da carne como um componente não só desejável, mas também indispensável de nossa alimentação. Essa distância entre o animal do pasto e a carne da mesa – originada pela multiplicação de subsetores que foram incorporados à cadeia devido às implicações de uma produção industrial de alta escala – tornou possível uma completa separação entre o consumidor e os “residuais” – riscos, impurezas, sofrimento –, como afirma Sordi (2016), gerados pela engrenagem produtiva da carne, cujos métodos foram completamente retirados da vista do público. Foi através desse distanciamento, podemos dizer, que a proteína animal conseguiu ser incorporada tão amplamente na alimentação humana, uma vez que muitas das suas “questões filosóficas”, para usar as palavras de Lévi-Strauss (2009), foram, de alguma forma, transferidos de uma dimensão social para uma atitude individual.

Apesar de uma prática antiga, a ingestão de carne nunca foi uma experiência neutra. A atitude do homem frente à proteína animal é historicamente marcada por implicações psicológicas e sociais e culturalmente carregada de ambivalências, concentrando ora desejo e bem-estar, ora inapetência e repressão moral (FISCHLER, 1995). Não por acaso, formas de restrição e proibição da carne foram registradas em praticamente todas as sociedades humanas, muitas entre as quais essa prática permanece ainda nos dias de hoje. Nas grandes religiões indianas, por exemplo, a abstenção da

carne sempre esteve associada a qualidades e evoluções espirituais, o que tornou a proibição ética desse alimento constitutiva do estilo de vida das castas sacerdotais hindus e bramânicas (GOODY, 1995). Dentre as “abominações do Levítico”, analisadas por Mary Douglas (1976), uma série de espécies de carne aparecem associadas a impurezas e poluições rituais, como a carne de porco, cujo consumo é tradicionalmente interdito pela religião judaica. Essa mesma atitude restritiva em face dos alimentos cárneos é observada por Douglas em seu estudo do povo Lele de Kasai, cujo consumo de espécies e partes de animais, apesar de central em sua dieta e sistema social, era profundamente marcado por classificações seculares e rituais (DOUGLAS, 1976). Na Europa, não diferentemente, havia nos mosteiros cristãos da Idade Média abstenções permanentes de consumo de carne, restrições que, analogamente, apresentam semelhanças com práticas alimentares de budistas contemporâneos de diferentes regiões da Ásia.

Todos esses casos, ao lado de inúmeros outros, evidenciam que a carne é um alimento que provoca permanentemente entre o homem e o animal consumido algum tipo de ambivalência. Compreender a distinção entre eles e definir a essência de nossa humanidade é uma problemática antiga, que inquietou nossos antepassados coloniais, biólogos e clássicos da filosofia, e cujas respostas são ainda hoje fonte de muitas controvérsias.

O fato de sermos igualmente feitos de carne remete a todo instante a uma condição de animalidade que nos associa a outras espécies de animais em um denominador comum chamado de “natureza”. No pensamento dicotômico ocidental, afirma Ingold, é exatamente em oposição a essa “natureza”, enquanto “macrocosmos das entidades físicas” que a dimensão “microcômica das ideias” do homem encontrou a fonte de sua humanidade (INGOLD, 1995, p.7). O plano moral da cultura tornou-se a qualidade distintiva dos seres humanos – linguagem, intelecto, razão, consciência moral – cuja ausência permitiu construir a sua própria ideia de animalidade. Sem dúvida, a prática de ingerir carne de outras espécies de animais é um fenômeno que traz à tona as fronteiras dessa divisão. Acerca disso, afirma Fischler:

O homem parece experimentar a necessidade constante de construir sua identidade definindo a linha divisória entre o animal e ele (...). Comer carne, no entanto, pode remeter constantemente ao que nos aproxima deles: a carne, o sangue, as excreções, o sopro vital, a promessa da morte e a putrefação. Na verdade, o consumo de carne ameaça, a cada instante, colocar em questão essa fronteira, ao impor a evidência da continuidade contra a descontinuidade que buscamos desesperadamente afirmar (FISCHLER, 1995, p.126).

Assim, o consumo de carne só se tornaria possível com a ruptura dessa continuidade entre os humanos e os animais por eles ingeridos, ou seja, com o obscurecimento da origem animal da carne ingerida. Não é de hoje que essa descontinuidade vem sendo forjada. Em *O Processo Civilizador*, Elias (1994) relata os primeiros esforços da sociedade cortesã do século XVII em dissimular as características aparentes da animalidade dos animais consumidos como um sinal de civilidade. Na Idade Média, observa ele, a carne era servida em grandes pedaços de animais, que frequentemente chegavam ainda inteiros à mesa, onde só então eram trinchados. Não por acaso, a habilidade de trincar animais, ensinada em livros de boas maneiras, era apreciada como uma verdadeira arte entre a elite da época. Com o tempo, esse costume foi abandonado e a apresentação de peças inteiras substituída por pequenas unidades, que cada vez remetiam menos ao animal de origem. Segundo Elias, esse movimento de abstração da animalidade da carne foi trazido por processos de modernização, como a transferência das atividades produtivas para entidades especializadas, a exemplo dos açougues, que retiraram a atividade de trincar do meio doméstico e converteram as famílias em unidades de consumo. Além disso, com o refinamento dos costumes, as pessoas passaram a suprimir em si mesmas todos os sinais de animalidade, o que gerou paulatinamente uma tendência psicológica de repulsa frente à exposição de corpos de animais mortos. Essas mudanças sociais geradas no curso do processo civilizatório ocidental desenvolveram, conforme afirma Elias, um movimento de remoção para “longe da vista” de tudo que se tornou repugnante ou desagradável, um padrão, podemos dizer, perpetuado e intensificado pela sociedade ocidental contemporânea, na qual “a lembrança de que o prato de carne tem algo a ver com o sacrifício do animal é evitada a todo custo” (ELIAS, 1994, p.127).

Nas refeições atuais, a imagem da carne pouco ou nada remete à aparência viva dos animais, que nem mesmo nas prateleiras do supermercado revelam suas feições. Cada vez mais fracionada, transformada e adornada, a carne que consumimos se converteu em uma mercadoria comestível completamente estranha ao seu processo de produção. Sob o controle de grandes empresas, essa cadeia produtiva foi completamente deslocada para os “fundos da vida social” (ELIAS, 1994, p.127), que a distanciou física e simbolicamente de seus consumidores. Muitas estratégias foram criadas pelas indústrias a fim de promover essa separação.

A retirada dos abatedouros dos centros urbanos é a maior expressão desse afastamento físico promovido pelas empresas frigoríficas, uma vez que o isolamento desses espaços obscurece os métodos e técnicas de transformação de animais em carne. Segundo Vialles (1994), apesar do fato desse deslocamento também ter ocorrido por questões higiênicas, que ameaçavam as populações urbanas da época, em grande medida, o exílio dos matadouros expressa uma profunda mudança na sensibilidade humana em relação a realidades como morte, sofrimento, violência, putrefação e, finalmente, frente aos próprios animais, cujo contato mais íntimo, gerado pelos tradicionais manejos de animais em atividades produtivas, foi reduzido e até evitado pelos moradores da cidade. Além disso, vale dizer que o caráter racional e industrial de abatimento dos animais tornou esses espaços semelhantes a edifícios fabris, cujas estruturas tendem a ocultar as características de animalidade ali presentes, como sons, cheiro, sujeira e sanguinolência. Assim, afirma Villes, os abatedouros foram criados para serem completamente anônimos, ou mais precisamente, “não-lugares” (idem, p.22), onde, muito longe de nossa vistas, são realizadas todas as operações essenciais desagradáveis que precedem a finalização da substância abstrata que ao fim se configura como carne.

Franklin observa que esse ocultamento distanciou inclusive os consumidores “de quem abate, corta e serve a carne”, invisibilizados pela decadência dos açougues com a ascensão dos supermercados, que difundiram a comercialização da carne em pequenas porções nas cabines refrigeradas. Desde que esses grandes estabelecimentos assumiram a massa de distribuição dos alimentos, uma ruptura ainda maior se estabeleceu entre o consumidor e as origens mais remotas da carne, ao inserir entre esses dois polos da cadeia novos atores e conteúdos técnicos que descolaram ainda mais os animais de quem os come.

Somado a esse distanciamento físico, as estratégias de *marketing* das indústrias da carne têm apostado cada vez mais em mecanismos simbólicos de separação através do abrandamento das imagens e da própria linguagem que aludem aos animais de origem da proteína consumida. Nas embalagens, por exemplo, desenhos de bois, porcos e galinhas felizes em fazendas lembram mais fotografias de livros infantis do que as feições de animais reais em confinamento, da mesma forma que as partes corporais, cada vez mais desmembradas, velam sua aparência morta. De maneira semelhante, nas denominações dos tipos específicos de carne – além da intrínseca dissimulação carregada pelo próprio termo “carne”, que oculta qualquer tipo de identidade entre o vocábulo e o seu significado – expressões como “suína” e “bovina” são frequentemente preferidas em detrimento das alcunhas “porco” e “boi” na nomeação das espécies animais de

ascendência da carne. Da mesma forma, termos como “filé”, “lagarto”, “alcatra”, “patinho” são comumente usados no lugar de nomes que fazem referência a partes do corpo animal, disfarçando a natureza orgânica da carne consumida.

O efeito ambivalente que o animal contido na carne incita nos consumidores se tornou ainda mais sensível desde que os primeiros escândalos sanitários envolvendo doenças de animais de corte alastraram-se publicamente – surto da vaca louca, gripe aviária, salmonela. Apesar de problemas de saúde ser uma preocupação crescente de nossa realidade alimentar industrial contemporânea, podemos dizer que a sensação de risco ganha um efeito particularmente perturbador quando envolve o consumo da carne, não só porque esta está associada aos casos mais preocupantes de escândalos alimentares, mas por seus riscos iluminarem as obscurecidas zonas de contato entre o animal e a carne que comemos. Conforme afirma Stassart e Whatmore, “as impressões metabólicas que a carne de outros confere à nossa própria é um axioma duradouro das relações sociais com o mundo não-humano e a porosidade das fronteiras imaginárias que marcam ‘nós’ fora ‘dele’” (STASSART; WHATMORE, 2003, p.449). Essa “durabilidade metabólica entre corpos humanos e não-humanos” (idem, p.450) expressa a ideia de Fischler de que a incorporação física e literal dos alimentos produz uma intimidade última entre nós e eles que “dá aos consumos orais uma imposição simbólica muito particular” (FISCHLER, 1995, p.79). No caso da carne, é como se, ao consumi-la, a distinção animalidade-humanidade se desfizesse e desse lugar a uma espécie de “contínuo do vivente” (idem, p.125) que, mesmo minuciosamente mascarado e ofuscado, se revela subitamente diante dos olhos dos consumidores a cada escândalo e alerta envolvendo a indústria animal. Assim, escreve Franklin:

As novas crises alimentares fizeram algo que reverteu as principais características do consumo de carne na modernidade. Elas enfatizaram ao consumidor as conexões entre animais e carne, e sublinharam os processos do animal-para-carne. Esses processos racionalizados e intensivos, tão calculadamente escondidos do olhar do público, foram revelados para serem a fonte do novo risco. Em resumo, os novos métodos de produção da carne deixaram para toda carne um potencial risco de saúde e ela perdeu sua inocência como uma produtora do progresso moderno (FRANKLIN,1999, p.164).

Como se pode ver, todas essas formas de ocultamento e abrandamento da animalidade da carne possibilitaram ao longo do tempo a evasão de potenciais conflitos

éticos sobre o tipo de relacionamento que esse modo de produção e alimentação gera com outras espécies. Esse ofuscamento das origens da carne que comemos se torna particularmente emblemático no contexto mais recente, onde animais de estimação, especialmente cachorros e gatos, têm dividido cada vez mais espaços domésticos com os humanos. Desde um acolhimento afetivo de seus donos a um gigantesco mercado de produtos para *pets*, a crescente humanização que passaram esses animais parece entrar em conflito com o consumo cada vez mais exacerbado de animais de corte, cujo tratamento as pessoas pouco ou nada sabem ou falam a respeito. Conforme afirma Heiz, “O tabu cultural exige a invisibilidade da produção da carne” (HEIZ, 1998, p. 94) de forma que, ao produzir esse discurso, a “ausência” se torna sua principal voz.

Considerações finais

Todos esses casos evidenciam que são as ideias e percepções que temos dos alimentos, em uma íntima relação com a nossa cosmologia, que governam o gosto e o apetite por nossa comida, ou seja, sua comestibilidade e desejabilidade. Os alimentos são portadores de sentido que os permite exercer efeitos simbólicos reais, individuais e sociais e é, em grande medida, pelos significados e imaginários que carregam que se tornam mais ou menos consumidos (FISCHLER, 1995). Assim, conforme alega Fiddes (2004), é menos na natureza dos itens alimentares do que nos padrões de pensamento subjacentes aos indivíduos que os consomem que deve se buscar a explicação de suas preferências e aversões, pois mais do que o seu sabor, é a sua posição em nossa classificação de alimentos aceitáveis e a percepção das escolhas alimentares das pessoas com quem nos identificamos que nos informa sobre sua comestibilidade: “Nós alimentamos não só o nosso apetite, mas também o nosso desejo de pertencer, os alimentos expressam valores sociais e, ao consumi-los, nós reconhecemos um conjunto compartilhado de significados” (FIDDES, 2004, p.34).

As redes de alimentos estão aumentando sua extensibilidade para múltiplas regiões e contextos sociais, diluindo em alguma medida as fronteiras entre preocupações locais e globais. A carne, em específico, como vimos, foi um dos principais vetores da transformação dos padrões dietéticos mundiais na modernidade, tendo alterado completamente os modos de produção alimentar, as refeições, bem como as formas de interação dos indivíduos com os animais de criação. Assim, a carne tornou-se um símbolo pelo qual a sociedade ocidental - como muitas outras sociedades - há muito tempo expressa sua relação com o mundo em que ela habita.

A popularidade da carne, como vimos, está em grande medida relacionada ao seu poder simbólico, ela testemunha a pertença social em um grupo privilegiado, pois seu consumo atesta sua inscrição em um certo estrato da sociedade, ou seja, ela naturaliza relações de comunidade e hierarquia que, mesmo com a crescente democratização do consumo da proteína animal em vários países do mundo, ainda hoje são produtoras de fronteiras de distinção social. Essa dimensão hierárquica se expressa também nas relações de gênero, uma vez que a carne é historicamente em diversas sociedades um alimento que conota poder e masculinidade. Na sociedade ocidental moderna, essa associação da carne com a força física e a vitalidade foi parte da construção social desse alimento como produtor de identidade e poder.

Se por um lado, a carne foi cuidadosamente produzida e comercializada para invocar um alto status como alimento adequado e desejado, além de qualidades viris, também vimos que ela carrega tradicionalmente conotações de ambivalência com o seu animal de origem. A complexidade da prática do consumo de carne reflete as atitudes ambíguas que os humanos carregam em direção a outros animais, que lhe lançam permanentemente conflitos éticos e filosóficos quanto ao consumo desse alimento. É nesse sentido que Fischler afirma que “comer carne implica um trabalho simbólico considerável para reconstruir o ato letal” (FISCHLER, 1995, p.135), e é por isso, além das implicações sociais, ambientais e de saúde que a indústria pecuária cria, que dispor quase ilimitadamente de carne, como se configura contemporaneamente o consumo de proteína animal nas sociedades ocidentais, e crescentemente, como vimos, em muitos países orientais, comporta desafios permanentes e cada vez maiores.

Notas

¹ Apesar dos termos “carne” ou “proteína animal” serem definidos como qualquer corte ou parte comestível de animais em geral, tomarei aqui por esses conceitos a noção específica de “carne bovina”, uma vez que esta tem sido o eixo central dos processos sociais envolvendo a expansão do lugar da proteína animal na dinâmica global de produção e consumo alimentar. Além disso, entendo que a carne bovina concentra as qualidades nodais, bem como os principais fenômenos sociais envolvendo a carne em geral (SORDI, 2016) e, por isso, a tomarei como alvo do presente trabalho.

Referências

ADAMS, Carol J. *The sexual politics of meat: A feminist-vegetarian critical theory*. Bloomsbury Publishing, USA, 2015.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, Sociedade e Cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

CASTRO, L. R. Cortes de carne: desenredando natureza-culturas ocidentais. *R. Tecnol. Soc., Curitiba*, v. 15, n. 35, p. 247-270, jan./abr. 2019.

DELGADO, Christopher L. Rising consumption of meat and milk in developing countries has created a new food revolution. *The Journal of nutrition*, v. 133, n. 11, p. 3907S-3910S, 2003.

DO CARMO, Ísis Nery. “Viva o feminismo vegano!”: gastropolítica e convenções de gênero, sexualidade e espécie entre feministas jovens. Dissertação de mestrado, UFBA, PPGNEIM, 2013.

DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo: ensaio sobre a noção de poluição e tabu*. Lisboa: Edições 70, 1991.

ELIAS, Nobert. *O Processo Civilizador*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

FIDDES, Nick. *Meat: A natural symbol*. Routledge, 2004.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editora Anagrama, 1995.

FITZGERALD, Amy J. *Animals as Food: (re)connecting production, processing, consumption, and impacts*. Michigan: The Animal Turn/Series Editor Linda Kalof, 2015.

FONTENELLE, Isleide Arruda. *O Nome da Marca: McDonald’s, fetichismo e cultura descartável*. São Paulo: Boitempo Editorial, 2002.

FRANKLIN, Adrian. *Animals and modern cultures: A sociology of human-animal relations in modernity*. Sage, 1999.

FRIEDMANN, Harriet; What on Earth is the Modern World-System? Foodgetting and Territory in the Modern Era and Beyond. *Journal of World-Systems Research*, VI, 2, summer/fall, 2000, pp. 480-515.

FULLER, Frank; FRANCIS, TUAN; ERIC, WAILES. Rising Demand for Meat: Who Will Feed China’s Hogs? In: GALE, Fred et al. *China’s food and agriculture: Issues for the 21st century*. US Department of Agriculture, Economic Research Service, 2002.

GANDHI, Vasant; ZHOU, Zhangyue. Rising demand for livestock products in India: nature, patterns and implications. *Australasian Agribusiness Review*, v.18, n.1, p.103-35, 2010.

GOODY, Jack. *Cocina, Cuisine y Clase*. Barcelona: Editorial Gedisa, 1995.

GOUVEIA, Lourdes; JUSKA, Arunas. Taming Nature, Taming Workers: constructing the separation between meat consumption and meat production in the US. *Sociologia Ruralis*, v. 42, n. 4, 2002, p. 370-390.

HEINZ, Bettina; LEE, Ronald. Getting down to the meat: The symbolic construction of meat consumption. *Communication Studies*, v. 49, n. 1, p. 86-99, 1998.

INGOLD, Tim. Humanidade e Animalidade. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 28, junho de 1995.

LÉVI-STRAUSS, Claude. A Lição de Sabedoria das Vacas Loucas. *Estudos Avançados*. Vol. 23, n. 67, São Paulo, 2009.

NIBERT, David Alan. *Animal Oppression and Human Violence: domeseccration, capitalism, and global conflict*. New York: Columbia University Press, 2013.

ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo: Brasiliense, 2007.

PINGALI, Prabhu. Westernization of Asian diets and the transformation of food systems: Implications for research and policy. *Food policy*, v.32, n.3, p.281-298, 2007.

RIFKIN, Jeremy. *Beyond beef: The rise and fall of the cattle culture*. Nova York, Dutton, 1992.

SAHLINS, Marshall. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

SORDI, Caetano. *De carcaças e máquinas de quatro estômagos: controvérsias sobre o consumo e a produção de carne no Brasil*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.

STASSART, Pierre; WHATMORE, Sarah. J. Metabolising Risk: food scares and the un/re-making of Belgian beef. *Environment and Planning*, 2003, vol. 35, p.449-462.

TWINE, Richard. "Revealing the 'Animal-industrial Complex': a concept and method for critical animal studies". *Journal for Critical Animal Studies*, v. 10, n. 1, p. 12-39, 2012.

VIALLES, Noëlie. *Animals to Edible*. Nova York: Cambridge University Press, 1994.

WEIS, Anthony John. *The global food economy: The battle for the future of farming*. Zed Books, 2007.

WEIS, Tony. The accelerating biophysical contradictions of industrial capitalist agriculture. *Journal of agrarian change*, v. 10, n. 3, p. 315-341, 2010.

Recebido em 01 de janeiro de 2019

Aceito em 02 de julho de 2019

Dossiê: Saberes e Sabores

Antropologia e alimentação: comensalidade durante o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe

Thiago Rodrigues Tavares

Doutorando em História - UFJF
thiagor.tavares@yahoo.com.br

Vanessa Gomes de Castro

Doutora em Ciências Sociais - UFJF
vadecastro@hotmail.com

RESUMO

A presente pesquisa, etnográfica e histórica, visou descrever e analisar os aspectos das formas de comensalidade e sociabilidades durante o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe. A comensalidade na festa refere-se às relações culturais, sociais e políticas estabelecidas em torno dos atos de cozinhar e compartilhar a comida. O Jubileu é uma festa religiosa que acontece todos os anos, durante o mês de agosto, no vilarejo do Cemitério do Peixe, situado na cidade de Conceição do Mato Dentro/MG. Foram analisados modos de transporte e armazenamento, as comidas, bebidas, receitas, os utensílios utilizados na preparação e na higienização, o compartilhamento e a sociabilidade, as tradições e os papéis de gênero.

Palavras-chave: Antropologia da Alimentação; Antropologia da Religião; Comensalidade; Cemitério do Peixe; Jubileu.

Anthropology and food: commensality during the Jubilee of Sao Miguel e Almas at Cemitério do Peixe

ABSTRACT

This research, ethnographic and historical, aimed to describe and reflect on commensal events during the Jubilee of São Miguel e Almas at Cemitério do Peixe. Commensality refers to cultural, social and political relationships established around cooking, sharing and eating. The Jubilee of São Miguel e Almas is a religious festival that happens yearly for over a century, in August, in the Village of Cemitério do Peixe, located in the city of Conceição do Mato Dentro/MG. During the festival, the forms of transportation and storage of food and beverages, recipes, utensils used in preparation and sanitation practices, sharing and sociability, traditions and gender roles were analyzed.

Keywords: Anthropology of Food; Anthropology of Religion; Commensality; Cemitério do Peixe; Jubilee.

Antropología y alimentación: comensalidad durante el Jubileo de San Miguel y Almas en Cemitério do Peixe

RESUMEN

La presente investigación, etnográfica e histórica, buscó describir y analizar las formas de comensalidad y las sociabilidades durante el Jubileo de San Miguel y Almas en Cemitério do Peixe. La comensalidad en la fiesta se refiere a las relaciones culturales, sociales y políticas establecidas en torno a los actos de cocinar y compartir la comida. El Jubileo es una fiesta religiosa que se celebra cada año, durante el mes de agosto, en el poblado de Cemitério do Peixe, situado en la ciudad de Conceição do Mato Dentro en el estado de Minas Gerais. Se observaron los modos de transporte y almacenamiento, las comidas, bebidas, recetas, los utensilios utilizados en la preparación y la limpieza, el compartir y la sociabilidad, las tradiciones y los papeles de género.

Palabras clave: Antropología de la alimentación; Antropología de la religión; Comensalidad; Cemitério do Peixe; Jubileo.

Introdução

O presente trabalho tem por objetivo principal descrever e analisar os entreatos de comensalidade durante o Jubileu de São Miguel e Almas, no Cemitério do Peixe, vilarejo pertencente à cidade de Conceição do Mato Dentro, Minas Gerais¹. Entreatos de comensalidade na festa se referem aos momentos em que as pessoas cozinham, comem e bebem juntas, realizando trocas materiais e simbólicas, durante os quatro dias de evento.

Desse modo, utilizam-se métodos e caminhos propostos pela Antropologia e História, para desenvolver esse trabalho. Por meio da pesquisa etnográfica, especificamente a observação participante, vivenciamos no tempo presente os acontecimentos da Festa entre os anos de 2012 e 2018. Através da pesquisa historiográfica, foram consultados documentos, como os jornais *O Jequitinhonha* e *A Estrela Polar*, ambos da cidade de Diamantina/MG, assim como o *Livro do Tombo da Paróquia de Gouveia/MG*, coletando dados históricos da festividade desde meados do século XIX e ao longo do século XX.

Ao longo do século XX e início do século XXI, os fenômenos da alimentação e comensalidade tem despertado, cada vez mais, o interesse de pesquisadores de diversas áreas de conhecimento, devido ao seu caráter complexo e multifacetado. No que tange à Antropologia, embora o interesse pela alimentação não seja recente, segundo Jesús Contreras e Mabel Gracia (2015), foi, sobretudo, a partir da década de 1980, que se intensificaram os esforços teóricos e metodológicos para definir uma Antropologia da Alimentação, enquanto um campo de estudos dentro da Antropologia Social, cujos conceitos e métodos se apoiam em diferentes tradições teóricas da área. Desta forma, a Antropologia da Alimentação abrange o estudo da cultura alimentar, isto é, o conjunto de representações, crenças, rituais, conhecimentos e práticas associadas à alimentação, herdadas e aprendidas de geração para geração, sendo compartilhadas por indivíduos de uma dada cultura ou grupo social (CONTRERAS; GRACIA, 2015).

No Brasil, até o início do século XX, os viajantes e os folcloristas eram os principais responsáveis por descrever a alimentação, enquanto um aspecto da cultura local, que mesclava o indígena, o colonizador e os escravizados. A partir da década de 1930/1940 e, sobretudo, dos anos 1950/1960, com a configuração e o fortalecimento das universidades e institutos de pesquisa no país, bem como o fortalecimento da Antropologia Brasileira enquanto campo de conhecimento científico, a relação entre a cultura e as práticas alimentares foi se alicerçando como uma área específica de

investigações dentro do campo (CANESQUI, 2005). Nesse cenário, segundo Ana Maria Canesqui (2005), na Antropologia Brasileira, no que tange à alimentação, destacam-se, por exemplo, os estudos de comunidades, isto é, de populações urbanas e rurais enquanto agrupamentos homogêneos e orgânicos, passíveis ou não de mudanças, e sua relação com a alimentação. Os estudos de comunidades detiveram-se na descrição das fontes de abastecimento alimentar, predominantemente oriundas da economia de subsistência ou extrativistas; práticas e crenças associadas à produção alimentar; composição da dieta e formas de preparo dos alimentos; hábitos de consumo; tabus e crenças relacionadas aos alimentos; a importância feminina no preparo alimentar etc. Ressaltam-se os trabalhos de Gilberto Freyre, Josué de Castro, Antônio Cândido e Câmara Cascudo (CANESQUI, 2005).

A partir dos anos 1970, ampliam-se os estudos sobre os hábitos alimentares, abrangendo diversas situações, principalmente, camponesas, como os domínios da produção e da comercialização dos alimentos, as concepções e *ethos* desses grupos. Nos anos 1980, articulam-se estudos sobre as representações do corpo, saúde e doença. Na década de 1990, antigos temas foram reincorporados ao debate intelectual, como os regionalismos culinários; comida e simbolismo; comida e identidade; cozinha e religião; hábitos alimentares de grupos específicos; hábitos alimentares promovidos pelo marketing; os fast-food e a reorganização da comensalidade na sociedade urbano-industrial; etc. Nesse contexto, destacam-se os estudos de Otávio Velho, Mariza Peirano, Ana Maria Canesqui, Carlos Rodrigues Brandão, Roberto Da Matta, dentre outros (CANESQUI, 1988; 2005).

Na contemporaneidade, seja na Antropologia, nas outras Ciências Sociais e Humanas, ou mesmo em outros campos de conhecimento, a relação entre alimentação, sociedade e cultura tem se consolidado como objeto de análise, em suas mais diversas dimensões, com distintas abordagens epistemológicas, teóricas e empíricas, conforme Contreras e Garcia (2015). Diante disso, com o objetivo de fortalecer as discussões nesta área do conhecimento, o presente trabalho busca descrever e analisar alguns aspectos relacionados à comensalidade durante os dias do Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe.

A Comensalidade é uma palavra derivada do latim “*mensa*”, que significa conviver à mesa. Está relacionada ao padrão alimentar, isto é, ao que se come, a partilha dos alimentos, a sociabilidade em torno das refeições. Desta forma, a comensalidade é vista como um dos fatores estruturantes da organização social, o qual revela o arcabouço da

vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo ao mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se na comida compartilhada (MOREIRA, 2010).

Segundo Maria Laura Cavalcanti (1998), as festas populares atraem, encantam e integram participantes e admiradores. O desenrolar dessas festas envolve o sagrado e o profano e expressa uma face da coletividade que se sobrepõe às diferenças. Nas mais diversas festas religiosas e populares, a comida está presente. Por exemplo, José Gonçalves e Márcia Contins (2008), ao pesquisarem as festas em devoção ao Divino Espírito Santo, realizadas no Rio de Janeiro, apontam que os diversos momentos das festas são demarcados por formas próprias de preparação, apresentação, distribuição e consumo de alimentos. Felipe Veiga (2008), por sua vez, observou a importância vital da distribuição de alimentos entre os participantes da festa do Divino Espírito Santo em Pirenópolis/Goias. Para o autor, o ato de distribuir alimentos define a etiqueta e a estética da festa. “Ao redor da mesa farta, música, dança, reza e comida se relacionam intrinsecamente (VEIGA, 2008, p.11). João Carlos de Souza (2004), também notou a importância do alimento em seu objeto de estudo – as festas populares organizadas pela Igreja em Corumbá, na passagem do século XIX para o XX. De acordo com o autor, festa que é festa tem comida e bebida à vontade para todos. Organizar, preparar e distribuir os alimentos eram ações integrantes das promessas dos devotos, dos mais ricos (que bancavam as despesas), aos mais pobres (que realizavam as coletas).

Posto isso, durante o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe, momento em que a memória e o patrimônio cultural do grupo são reforçados, buscou-se descrever e analisar os modos de transporte e armazenamento, as comidas e bebidas, as receitas, os utensílios utilizados na preparação e na higienização, o compartilhamento e a sociabilidade, as tradições e os papéis de gênero. Para tanto, os métodos utilizados foram a observação participante durante o Jubileu, entrevistas abertas e semiestruturadas com os frequentadores da Festa, pesquisas em jornais da região, além de imagens.

O Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe

Todos os anos, durante o mês de agosto, no vilarejo do Cemitério do Peixe, acontece o Jubileu de São Miguel e Almas. O Vilarejo situa-se no centro-norte do estado de Minas Gerais, na Serra do Espinhaço, na margem do Rio Paraúna, pertencendo à cidade de Conceição do Mato Dentro. Atualmente, o pequeno Vilarejo é formado por cerca de duzentas casas, a igreja de São Miguel Arcanjo e o cemitério. O lugar se destaca por nunca ter sido habitado constantemente, mantendo-se vazio durante a maior parte

do ano. Por isso, é chamado por alguns de “cidade-fantasma”. Na verdade, ocorre que o Vilarejo apresenta características singulares. As edificações foram construídas posteriormente ao Cemitério, com o objetivo de receber os devotos das Almas do lugar. Assim, o status de “cidade-fantasma” se modifica em algumas oportunidades ao longo do ano, sendo que a principal transformação ocorre em torno do dia 15 de agosto, quando o local recebe milhares de pessoas dentre romeiros, turistas, festeiros e comerciantes, que vão celebrar e festejar o Jubileu de São Miguel e Almas.

A origem do Cemitério do Peixe é marcada por mitos e histórias. Entre as pessoas que frequentam o lugar desde a sua infância, ou como eles mesmos preferem dizer, “desde a barriga da mãe”, circulam histórias intrigantes, as quais remontam ao período colonial, quando aquela região estava no centro das atenções de Portugal. O Cemitério teria surgido no período da intensa exploração de diamantes, que ocorreu ao longo dos séculos XVIII e XIX, em Minas Gerais. O lugar estava nas imediações do Distrito Diamantino, uma ordem administrativa e territorial, especialmente criada pela Coroa Portuguesa, originalmente demarcada em 1734, sendo ampliada em 1739, 1753 e 1757, com o intuito de controlar a exploração de diamantes (CARRARA, 2017).

Nos mitos narrados pelos frequentadores sobre o surgimento do lugar, destacam-se três personagens principais: os soldados, os escravizados e os peixes. Um dos mitos conta que, naquele lugar, existia um quartel com o objetivo de impedir o contrabando de diamantes. Os soldados que ali estavam, muitas vezes, alimentavam-se de peixes pescados no Rio Paraúna. Porém, em um determinado momento, esse grupo de soldados consumiu peixes estragados, vindo a morrer. Como é um local isolado, esses soldados foram enterrados por ali mesmo, culminando no Cemitério do Peixe. Outro mito conta a história de um escravizado, cujo nome era Peixe, o qual foi encontrado morto naquele lugar, sendo enterrado por ali mesmo, dando origem ao Cemitério do Peixe. Esses mitos desencadeiam diversas histórias. Os únicos que aparecem em todas as versões são os peixes – seja no alimento ou no nome.

As estradas que circundam as imediações do vilarejo do Cemitério do Peixe foram rotas de diversas pessoas durante o período colonial: fazendeiros, garimpeiros, tropeiros, indígenas, escravizados e quilombolas passaram por ali. Observa-se que o lugar não foi habitado constantemente durante o período colonial, entretanto, seu terreno estava próximo aos quartéis de fiscalização da Coroa Portuguesa, cercado por fazendas escravocratas e por indivíduos garimpando nas águas do Rio Paraúna. Evidencia-se que, durante esse período, as pessoas ainda não tinham local adequado para serem enterradas,

principalmente, os escravizados e os mais pobres. Nesse processo, o lugar passou a receber os mortos da região, formando o Cemitério do Peixe. As pessoas começaram a cultivar os enterrados ali e também a realizar um momento de festividade e devoção às Almas do lugar.

Até o momento, o registro mais antigo encontrado sobre a Festa foi uma notícia publicada na edição 40, do jornal *O Jequitinhonha*, de Diamantina/MG, na seção Publicações à Pedido, do dia 16/11/1861, na página 04. Nessa publicação consta que o local já reunia muitas pessoas em busca de oração, comércio, festa, jogos, bebidas e divertimento, pelo menos, desde meados do século XIX (TAVARES, 2018).

O local de sepultamentos, que se inicia no período colonial, sacralizado pela população local ao longo do século XIX, adquire novos contornos no início do século XX. Nas primeiras décadas do século XX, a organização e controle do espaço ocorreram através da ação de Antônio Francisco Pinto (1860-1941), conhecido por Canequinha. Após herdar a fazenda do Vassalo, local em que está situado o Cemitério do Peixe, e se consolidar como grande fazendeiro da região, Canequinha decidiu demonstrar sua religiosidade para com as almas e, possivelmente, controlar aquela aglomeração que acontecia no local. Desse modo, construiu a Igreja de São Miguel, a casa paroquial e a casa dos romeiros. Em seguida, conseguiu colocar o Cemitério do Peixe na rota das missões redentoristas. Posteriormente, Canequinha surpreendeu, doando em cartório todo o terreno do Cemitério para as Almas do Peixe.



Figura 01 - Cemitério do Peixe. Fonte: Fotografia do autor (15/08/2012).

Com o desenvolvimento da festa religiosa em torno do Cemitério do Peixe, os romeiros passaram a acampar e mesmo a construir pequenas casas para servirem de apoio durante as festividades. Desde o falecimento de Canequinha e com a doação do terreno para as Almas, quem passou a administrar o espaço foram os próprios devotos, em parceria com a Igreja Católica. Assim, o Cemitério do Peixe também é um espaço de disputas e conflitos, sendo que algumas pessoas detêm mais poder do que outras. Os romeiros que desejam construir para usufruto uma pequena casa no Cemitério do Peixe precisam da autorização desses administradores.

O Jubileu de São Miguel e Almas, que acontece no vilarejo do Cemitério do Peixe, apresenta características fundamentais da vivência popular do catolicismo, da devoção ao santo e às almas, da romaria, da festa e da variedade de cultos, tanto domésticos quanto coletivos. A peregrinação começa no início da semana com a chegada dos padres e dos moradores da região, intensificando-se no final de semana com romeiros vindos de diversos lugares. De quarta-feira até domingo, cerca de cinco mil pessoas passam pelo Vilarejo, estabelecendo uma espécie de *communitas*, já que a vida cotidiana é interrompida por um momento e uma nova vida é criada durante o festejo para as Almas. De acordo com Victor Turner (2008), a vida social se desloca a partir de um movimento dialético, o qual envolve a estrutura social e a *communitas*, estrutura e antiestrutura. Segundo o antropólogo, a estrutura (vida cotidiana) possibilita a antiestrutura, na medida em que a sociedade, ao lidar com suas crises, estabelece as *communitas*, período liminar, instituído pela própria sociedade, visando lidar com as suas contradições, conflitos e crises. O Cemitério passa a ser o ponto de chegada, tornando-se um núcleo de encontro.

Durante os dias de Jubileu, destacam-se momentos de sociabilidade, trocas e integração entre os frequentadores. Esses momentos acontecem nos espaços do Cemitério e da Igreja de São Miguel Arcanjo, que são locais em que as pessoas demonstram sua fé e realizam suas celebrações. Nos dias de Festa, os devotos transitam constantemente por diferentes espaços. Tudo que se refere à parte sagrada, como a alvorada, as missas, a chegada dos cavaleiros, as bênçãos e as procissões, é realizado no espaço entre a Igreja de São Miguel e o Cemitério. As casas também são espaços de sociabilidade e reciprocidade, congregando parentes e amigos: as pessoas conversam, brincam, cantam, jogam, comem e bebem.

O outro espaço onde existem intensas relações sociais é conhecido como a Rua do Fogo, lugar característico da parte profana da festa religiosa. É o lugar onde se

concentram bares, barraquinhas de comida, comércio de diversos objetos, assim como brincadeiras e jogos, por exemplo, pula-pula, jogos de tiros ao alvo e baralho. Essa rua permanece movimentada durante todos os dias de Jubileu. Na Rua do Fogo, há muita bebida e comida, e sempre se ouvem músicas como funk, axé e sertanejo, surgindo de dentro das barraquinhas ou mesmo de carros com grande potencial de som automotivo. As músicas são dançadas por grupos de pessoas de todas as idades. Além disso, o clima de paquera domina o espaço. Muitas pessoas vão para o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe apenas para aproveitar a Rua do Fogo, um espaço que, para alguns, destoa da festa religiosa.

Conforme destaca Léa Freitas Perez (2002), a festa não é um simples produto da vida social, mas o próprio ato de produção da vida. É um evento constante e marcante na construção da sociedade. Sua ocorrência se opõe ao ritmo regular e rotineiro do cotidiano. Independente se é uma festa religiosa ou uma festa profana, o que importa é que ela é um espaço privilegiado de reunião das diferenças e de construções sociais, espaço primordial para a formação de uma assembleia coletiva e de sociabilidade.

Transporte e armazenamento

Conforme já mencionado, a Festa do Cemitério do Peixe tem quatro dias de duração. No lugar, alguns devotos possuem para usufruto uma pequena casinha de um ou dois cômodos, muitas sem cozinha e banheiro, não possuindo energia elétrica e água encanada – embora, atualmente, isso esteja mudando. Muitas dessas casas foram construídas com tijolos de adobe, técnica construtiva de uma arquitetura vernácula, baseada na moldagem manual de um único elemento natural – a terra – retirada do próprio terreno e misturada com a água e capim. A mão do adobeiro determina a forma do tijolo. Ao longo dos anos, mudaram-se as técnicas e os materiais empregados para a construção, contudo, muitas das casas ainda preservam as estruturas antigas. Tais construções chamam a atenção de qualquer pessoa que chega ao Cemitério do Peixe. No ano de 1952, por exemplo, o Padre Joaquim Araújo participou pela primeira vez do Jubileu e escreveu no *Jornal Estrella Polar* sobre a experiência vivenciada naquele ano. Sobre as construções dos devotos, ele diz:

(...) O Peixe é uma aglomeração de casas pequenas e simples. Alicerce de pedra e adôbos. Todas pequenas, de poucos e diminutos cômodos. Quasi todas brancas e cobertas de telhas; várias, porém, de capim (...). Dum dia a outro o

povoado cresce, a população aumenta. Surgem numerosas residências, umas de pano à moda dos tropeiros, outras de capim, ramos etc. Aproveitam tudo mesmo, achei interessante – a cangalha servia de teto e a capa de porta – nessas casas para se entrar há de ser de joelhos, ou bastante inclinado. Contudo, debaixo dessas tendas provisórias, está a paz, a satisfação, a alegria santa (ARAÚJO, 1952: p. 03).

Nos dias de hoje, assim como foi no passado, quando esses devotos vão participar da Festa, precisam levar consigo todo o necessário para a subsistência, desde comida (incluindo condimentos, açúcar, sal, banha, óleo, pimenta, gás, lenha, carvão etc.), utensílios de cozinha (prato, panela, talher, copo, vassoura, garrafa de café etc.), roupas de cama (colchão, travesseiros e cobertores), objetos e produtos de uso pessoal (como sabonete, toalhas, roupas). Tudo isso, sendo transportado com muita dificuldade, pois, além de ser um lugar de difícil acesso, esses devotos, em muitos casos, utilizam transportes de tração animal, como cavalos e carros de boi. Além disso, os devotos, principalmente aqueles que moram na mesma comunidade, ou mesmo aqueles que são parentes, costumam fretar coletivamente um caminhão ou caminhonete que vai levar e buscar os seus pertences. Muitos desses devotos, sobretudo aqueles que moram em comunidades vizinhas, vão para o Cemitério do Peixe a pé, passando por trilhas, tendo que atravessar o rio que corta essas localidades, com suas sacolas na cabeça, homens, mulheres e crianças, de todas as idades. Essa prática de peregrinação é uma tradição que se mantém há mais de um século. Muitos dos frequentadores do Peixe continuam a reproduzir as práticas de seus pais e avós. Alguns dos modos de transporte acompanhados por nós nos dias de hoje são semelhantes aos citados por Álvaro Campos, repórter do *Jornal Pequeno de Pernambuco*, que, no ano de 1952, acompanhou o Jubileu:

(...) No transcurso da viagem veem-se algumas centenas de viajantes, uns a pé, outros a cavalo. Os romeiros mais abastados utilizam carro de boi para transportar os colchões, roupas, gêneros alimentícios, etc. enquanto outros enviam seus objetos pelos cargueiros (...). Por todos os lados se observa a construção de rústicas casas de sapé, de barracas construídas com folhas verdes, principalmente de pita, e mesmo barracas de pano. (...) Vários dos cavaleiros que chegam, transportam nas costas largas e grandes varas de bambu, cuja finalidade é a de aguentar a armação de grandes barracas de pano, erguidas imediatamente. (CAMPOS, 1952: p. 03).

Em relação ao armazenamento, muitas dessas casas não possuem mobiliário, como armário e geladeira. Os alimentos não perecíveis ficam armazenados em latas,

sacolas, vasilhas de plástico, garrafas, caixas, caixotes, etc. Os alimentos perecíveis, como peixes e algumas carnes, ficam defumando no fogão a lenha – como podemos observar na figura 02 –, ou ficam guardados na lata com banha, no caso da carne de porco.



Figura 02 - Peixes defumando sobre o fogão a lenha. Fonte: Fotografia do autor (18/08/2012).

Por outro lado, algumas poucas casas possuem três cômodos ou mais, incluindo cozinha e banheiro, sendo um pouco mais equipadas em termos de cama, mesa e banho, dispondo de água encanada e energia elétrica, armário e geladeira. Além disso, muitos desses devotos possuem carro, e, dessa forma, levar e manter seus utensílios e alimentos é uma tarefa menos árdua.

Comidas

Apesar do Jubileu de São Miguel e Almas ter quatro dias de duração, nem todas as pessoas participam de todos os dias da Festa. Geralmente, os devotos que usufruem de uma casa no lugar e participam dos quatro dias de Festa, costumam chegar na quarta-feira, o primeiro dia, trazendo comida e utensílios básicos para subsistência ao longo dos dias. Ao chegar, esses devotos realizam uma limpeza em suas casas, preparando-as para receber os parentes e amigos que não podem ir todos os dias do Jubileu (muitos trabalham ou moram em outra cidade, participando somente do auge da Festa, isto é, no sábado à noite e domingo de manhã). O Jubileu é um momento de sociabilidade, de encontro entre família e amigos. Sendo assim, os “melhores pratos” (a melhor carne, o churrasco, a mistura diferenciada, a sobremesa) são preparados principalmente no

sábado e domingo. Assim, os devotos que chegam no primeiro dia de Festa organizam a casa e guardam a melhor comida para o fim de semana.

No que tange ao café da manhã, encontram-se alimentos como café, queijo, bolo, biscoito caseiro, broa de fubá, Kobu (especiaria regional que será abordada mais adiante), pão de queijo e leite (os dois últimos, principalmente, nas casas que possuem geladeira e forno). No entanto, conforme mencionado, de acordo com o grupo, por exemplo, aqueles que vão para a parte profana da Festa, o café da manhã pode ser, até mesmo, um salgado, como coxinha, rissole, pastel, dentre outros, comercializados nas barracas.

Em relação ao almoço, de modo geral, servem-se comidas como arroz, feijão, feijão com farinha, feijão-tropeiro, frango, carne de porco, torresmo, peixe, churrasco, carne de caça (como Mocó e Paca, espécies de roedores), caldo de mandioca, milho-verde, couve, alface, tomate. Alguns desses alimentos podem ser vistos na figura 03, em um almoço feito no fogão a lenha de uma família de devotos. Porém, o consumo e o tipo de preparo alimentar dependem da situação dos grupos. No caso dos devotos e seus familiares cujas pequenas casas possuem estrutura precária, muitas vezes recorre-se aos conhecimentos tradicionais para prolongar a durabilidade dos alimentos, por exemplo, o peixe defumado em cima do fogão a lenha, a carne de porco na lata com banha e o feijão-tropeiro. No caso dos devotos cujas casas são mais equipadas, com utensílios domésticos permanentes, com maior quantidade de panelas, travessas, talheres e copos, contando também com liquidificador, forno, água encanada e energia elétrica, certos preparos, como o peixe, por exemplo, podem variar no que tange o tipo de cocção. De modo geral, em todas as casas, quando se tem sobremesa, essas incluem principalmente doce de leite, goiabada, doce de mamão e outros doces de frutas.



Figura 03 - Almoço servido na casa de uma família de devotos (arroz, feijão, frango ao molho pardo, frango frito, torresmo, macarrão e angu). Fonte: Fotografia do autor (17/08/2018).

Dentre os romeiros acampados, costumam-se fazer churrascos, seja em churrasqueiras improvisadas usando roda de caminhão, tijolos ou pedras, ou, mesmo, churrasqueiras portáteis. Os romeiros acampados também costumam consumir nas barracas. Já dentre os romeiros que vão para participar somente um dia de Festa, o comércio alimentício nas barracas e a boa vontade de amigos e parentes, que oferecem generosamente um prato de comida, são opções. A questão de servir o alimento para amigos e parentes que chegam à sua casa é um hábito do meio rural. Essa hospitalidade pode ser interpretada como uma relação de dádiva entre as pessoas. Além disso, para os romeiros que participam somente no último dia de Festa, o domingo, uma das opções é o almoço servido na Casa dos Romeiros. Esse almoço é organizado e preparado pela Igreja Católica e conta com o ajuda dos devotos. Em 2018, quem auxiliou no preparo e na venda do almoço foi o “Encontro de Casais com Cristo” da Paróquia Santo Antônio de Gouveia. Com o valor de 10 reais (preço que varia a cada ano), o prato-feito, foi servido com arroz, alface, vinagrete, batata e frango (figura 4).



Figura 04 - Almoço servido na Casa dos Romeiros, Cemitério do Peixe Fonte: Fotografia do autor (21/08/2016).

No que diz respeito ao jantar, em termos de alimento, não varia muito em relação ao almoço. No entanto, nessa refeição noturna, boa parte das pessoas que ali estão acabam consumindo nas barracas, concentradas na Rua do Fogo, onde o comércio de alimentos é principalmente realizado. Na Rua do Fogo, concentram-se nas barracas o comércio de alimentos tais como churrasquinho, caldos, feijão-tropeiro, salgados, cachorro-quente, hambúrguer, mini-pizza, doces (cocadas, bombons, pirulitos coloridos, sorvete, picolé, algodão-doce, maçã do amor, churros), pipoca, açaí etc.

O modo como as pessoas se relacionam e se alimentam durante o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe, nos remete ao que foi destacado por Mikhail Bakhtin (2010). Para o autor, os atos de comer, beber e ingerir, estão justamente relacionados às formas da festa popular. O banquete é uma peça fundamental para a felicidade popular. O triunfo do banquete é universal. O comer ou beber não é um ato da vida privada, mas, sim, um acontecimento social. Segundo Bakhtin (2010), misturam-se organicamente às noções de vida, morte, renascimento e renovação, além das ideias de verdade, liberdade e felicidade. O banquete e suas imagens reafirmam a verdade, a alegria e a coletividade.

Bebidas

Em relação às bebidas, especialmente as bebidas alcoólicas, aparentemente, elas sempre estiveram presentes na Festa. Nesse sentido, a principal bebida consumida é a cachaça, muito presente no meio rural. A cachaça pode ser encontrada na maioria das casas, desde as mais simples. Bebidas como a cerveja, também são consumidas e comercializadas, principalmente, pelas barracas, assim como licores, coquetéis e destilados de diferentes espécies. As bebidas alcoólicas fazem-se presentes desde os primeiros relatos sobre a Festa. Em 1861, por exemplo, já se observava a “profusão de licores que ali se bebia”. Segundo o *Livro Tombo da Paróquia de Gouveia*, no ano de 1976: “houve um sucesso no Peixe. Bailes, barracas da Brahma, um cabaré organizado por elementos de Curvelo” (TAVARES, 2018).



Figura 05 - Barraca de bebidas, Rua do fogo. Fotografia do autor (20/08/2016)

Receitas

Chama-se a atenção para o Kobu. O Kobu é uma receita típica da região, cuja origem remete à Maria da Gouveia (fundadora da cidade de Gouveia/MG, situada próxima ao Cemitério do Peixe) e seus escravizados. Lembra algo como uma broa de fubá, com queijo, enrolada em uma folha de bananeira.

É fácil. Primeiro, coloco a abóbora, bato no liquidificador, misturo no fubá e vai misturando, aí vem com pó Royal, açúcar, queijo, leva uns 04 ou 05 ovos (o tanto do fubá), bate o ovo junto com abóbora, açúcar, canela, isso aí e vai misturando e põem o queijo (minas curado). Eu faço com abóbora, eu gosto porque ele fica bem macio, não fica quebrando. Depois põem no forno bem quentinho (Angela Maria. vilarejo do Cemitério do Peixe, entrevista concedida em 19/08/2017).



Figura 06 – Kobu, Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe. Fonte: Fotografia do autor (19/08/2017).

Utensílios utilizados na preparação

Nesta sessão, ressaltam-se alguns utensílios utilizados na preparação dos alimentos. Assim, destaca-se o fogão a lenha, peça central das cozinhas rurais. É no fogão a lenha que os alimentos são cozidos, fritos e defumados. Muitas das casas possuem um fogão a lenha, que também é responsável por mantê-las aquecidas, já que as noites no Cemitério do Peixe são muito frias. Uma vez que nem todas as casas possuem cozinha, em alguns casos são improvisados fogões ao ar livre, utilizando amontoados de pedras. Algumas poucas casas também contam com um forno de tijolo ou barro em seu exterior, onde são assados Kobu, biscoitos e pães de queijo.

Luz e Água

Neste tópico, destaca-se, principalmente, a questão da luz e da água durante o Jubileu. Conforme mencionado, o Cemitério do Peixe é um vilarejo no qual a maior parte das casas permanece desocupada o ano inteiro, recebendo mais de três mil devotos uma vez por ano. Muitas casas não possuem banheiro, e a “cozinha” é do lado de fora, ao ar livre. Essas casas não possuem água encanada e eletricidade. A energia elétrica para o espaço como um todo é fornecida por meio da Cemig (Companhia Energética de Minas Gerais), desde 1987. Porém, nem todas as casas possuem o Padrão de Energia e, assim, aqueles que têm compartilham a energia com aqueles que não têm. No caso das barracas, muitos comerciantes levam seu próprio gerador de energia, os quais compartilham entre si, ou, muitas vezes, usam a energia cedida por algumas casas.

Além disso, o espaço conta com um banheiro público (com sanitários e chuveiro quente) e para ter acesso aos mesmos é preciso pagar uma taxa simbólica. Durante os dias de Festa, costumam ser instalados, pela prefeitura de Conceição do Mato Dentro/MG, alguns poucos banheiros químicos. As pessoas também fazem suas necessidades no mato e utilizam a água do rio. O Cemitério do Peixe fica situado à margem do Rio Paraúna, o qual fornece água para a higiene pessoal e, em certos casos, até para saciar a sede e cozinhar, embora não seja despoluído.

No vilarejo do Cemitério do Peixe há algumas caixas públicas de água, canalizada nas nascentes, que, além de abastecerem a igreja, a casa paroquial, a casa dos romeiros e os banheiros, abastecem os devotos, que costumam buscar água diretamente nas caixas públicas, para o preparo dos alimentos, dentre outras coisas. As poucas casas que possuem água encanada fazem conexões entre a caixa de água central e suas caixas de água particulares, através de canos e mangueiras, improvisados ou subterrâneos. Devido ao volume de pessoas, durante os dias de Festa, a água da caixa pública costuma acabar, sendo necessário pedir às prefeituras das cidades mais próximas caminhão-pipa. Diante disso, a água potável para higienizar os alimentos, cozinhar, lavar os utensílios e beber é relativamente escassa. Nesse sentido, destaca-se que, ao final dos quatro dias de Festa, o espaço fica bastante poluído em termos de copos, pratos e talheres descartáveis, dentre outros tipos de lixo. As casas, que são de usufruto dos devotos, pois o espaço onde se encontra o Cemitério foi doado em cartório pelo proprietário às Almas, desde sempre serviram apenas como abrigos temporários, nesse local de passagem e romaria sazonal.

Compartilhamento e Sociabilidade

Segundo Arnold Van Gennep (2011), a comensalidade, ou rito de comer e beber em conjunto é claramente um rito de agregação. Ao longo dos dias de Festa, observa-se a intensa interação social entre as pessoas. Todos estão em busca de socializar, conversar e se divertir. As pessoas estão sempre se ajudando e, normalmente, muito preocupadas em receber bem uns aos outros e aos visitantes. Como dito anteriormente, os primeiros a chegar são encarregados de preparar a casa para receber amigos e familiares. As pequenas casas são o centro de apoio e o elo familiar de dezenas de pessoas. Quando as pessoas chegam “ao Peixe”, buscam a casa de seus parentes e, em seguida, fazem uma verdadeira peregrinação entre as casas de outros familiares e amigos. Receber visitas e visitar faz parte dos rituais de socialização. Carlos Rodrigues Brandão (1980) afirma que a cultura camponesa tem como traço principal a necessidade de estar junto, de estar unido para fugir da solidão. Nesse contexto, a vida é organizada em torno da família, dos vizinhos e dos grupos de interesse. A partilha é um elemento fundamental da vivência de uma cultura ruralizada. Na necessidade de socialização, a cortesia é um traço caracteristicamente notável de comportamento (SIMMEL, 1968). Aqueles que são os anfitriões da casa se preocupam em receber a todos da melhor forma possível, e, assim, todos saem satisfeitos, comendo, bebendo e se divertindo.

Nesse sentido, enquanto nos mostrava os peixes defumados em cima do fogão a lenha, Maciel, por exemplo, ressaltou:

Olha os peixes aqui. Nós compra lá, nós compra lá e traz pra fritá cá, né!? Quando minha mãe vai na Gouveia, ela já compra de uma vez, né!? Já compra de uma vez! Já compra e traz, porque, talvez a carne que ela traz não dá, né!? Aí ela tem que trazer um peixinho, um trem, pra, resistir o povo, né!? O povo chega caçando um trem. Um quer um cumê (comer/comida) aí, comé (como é) que você não põem um cumê? Por exemplo, você chega caçando um cumê, né?! Ó, pode você mesma vim cá servir, você mesma serve a comida, e comé que você não tem um pedaço de carne no cumê, né?! Aí é ruim, né?! (Maciel. vilarejo do Cemitério do Peixe, entrevista concedida em 18/08/2012).

O casal Rosário e Graciliano é frequentador do Peixe “desde a barriga da mãe”, e, enquanto conversávamos, ela depenava uma galinha, alimento que foi ofertado aos Padres que celebravam o Jubileu naquele ano. De acordo com a Sra. Rosário, algumas famílias se sentem responsáveis por oferecer algum tipo de ajuda para a casa paroquial durante o Jubileu.

Assim, no decorrer do processo de interações sociais e sociabilidades, a comida caracteriza-se por ser fator agregador e de importância central. Alimentar, fornecer e trocar alimentos compõem a solidariedade grupal vivenciada no Peixe. Representa uma dádiva, que vai sempre ser reproduzida. Como disse nosso interlocutor Maciel, “como uma pessoa pode vir à sua casa e não encontrar algo para comer? Impossível!”. Ou mesmo, como disse a senhora Rosário, “como não oferecer um alimento para os padres que veem de longe rezar por nós?”. Compartilhar o alimento, dentro da sua casa é, afinal de contas, a característica dessas *communitas*, nesse momento de liminaridade, que surge senão como expressão espontânea de sociabilidade, ao menos como forma cultural e normativa – ao enfatizar a igualdade e o companheirismo como normas (TURNER, 2008). O estabelecimento dessas relações possibilita a todos que formam esse grupo social sobreviverem e vivenciarem a Festa do Peixe.

Ao longo da pesquisa, era muito comum, e uma verdadeira obrigação também para nós, aceitar o convite para comer em todas as casas que entramos. Recusar a oferta de comer na casa de um mineiro, principalmente daquele ligado ao mundo rural, é uma grande ofensa. Não se recusa uma quitanda, não se deixa de compartilhar o pão. A comida encontra-se sempre saborosa, servida com carinho e vontade pelos anfitriões. Da bebida alcoólica, principalmente a cachaça, às vezes, consegue-se escapar, mas sempre havendo uma gozação: “Como assim não vai tomar uma cachacinha? Não gosta ou não aguenta?”, dizem sempre aos risos. Diante disso, por vezes, voltávamos para nosso acampamento, para descansar e, porque não dizer, “fazer a sesta”. Recordamos de um sábado que, antes das 13 horas, já havíamos tomado café da manhã em três casas e almoçado em outras duas casas, sempre com muito café, biscoito, bolo, arroz, feijão, farinha, carne de porco, frango e muito mais. Se não comer representa uma ofensa, não repetir é sinal de que a comida não foi do “agrado”. Assim, muitas vezes, a comida acaba sendo servida em dobro.

Em seus estudos em torno da dádiva, Marcel Mauss (2003) destaca que a essência da reciprocidade está na natureza da coisa dada. A tríade dar, receber e retribuir está intimamente ligada aos vínculos através das coisas. Seria esse um vínculo de almas, pois, de acordo com autor, a própria coisa tem uma alma, é uma alma, de onde resulta que dar alguma coisa a alguém é dar algo de si. Ao examinar etnografias sobre sociedades tradicionais, Mauss (2003) observou que as relações de troca não se davam exclusivamente a partir de bens e riquezas, bens móveis e imóveis, coisas úteis economicamente. Mas, constituíam-se, antes de tudo, como amabilidades, banquetes, ritos, danças, festas, feiras. Tais prestações e contraprestações se estabeleciam, segundo o

autor, de uma forma, sobretudo, voluntária, por meio de regalos e presentes, embora, no fundo, fossem rigorosamente obrigatórias.

De modo semelhante, quando estamos no Cemitério do Peixe e observamos uma pessoa abrindo a sua casa, servindo comida e bebida, conversando e fazendo festa para as visitas, ela está também estabelecendo uma relação de reciprocidade, uma relação que é antes de tudo estabelecida pela coletividade, e não de forma individual. As pessoas que estão naquele espaço compartilham códigos e normas, dentre as quais a maneira como se recebem os amigos, os familiares e as visitas, compondo o seu *ethos* social. O alimento e a hospitalidade que são oferecidos têm um valor simbólico, além da concordância daquele que recebe. Mauss (2003, p. 237) evidenciou que as dádivas circulavam, na Melanésia e na Polinésia, com a certeza de que seriam retribuídas, “tendo como ‘garantia’ a virtude da coisa dada, que é, ela própria, essa garantia”. Desse modo, todos aqueles que, no Cemitério do Peixe, tratam uns aos outros com amabilidade e solidariedade, fazem dessa forma, pois acreditam que serão também tratados assim em outra oportunidade. Temos o reconhecimento de relações harmoniosas, afetuosas e criadoras de vínculos, logo, uma obrigação de dar, receber e retribuir.

Comércio, trocas materiais, capitalismo, consumo

Durante o Jubileu, o comércio se concentra na Rua do Fogo e em seu entorno. Porém, existem também os vendedores de produtos das fazendas da região, os quais normalmente passam no sábado oferecendo o produto que será entregue no dia seguinte. Esses vendedores oferecem, principalmente, doces, como rapadura e doce de leite, além do tradicional queijo minas. No domingo, é possível encontrar esses vendedores próximos à igreja e ao Cemitério.



Figura 07 - Comércio de rapadura, doce de leite e alho. Fonte: Fotografia do autor (21/08/2016).

Tradições

No que tange às tradições, especialmente aquelas relacionadas aos alimentos, destaca-se que a Festa do Cemitério do Peixe é realizada em homenagem às almas, consideradas “milagrosas”, “santos de casa”, “ancestrais a quem se recorre e agradece”. Trata-se de um momento de agradecimento pela vida, pela saúde e pela prosperidade. Segundo Brandão (1987), o imaginário católico popular estabelece relações de interferência entre vivos e mortos; nesse sentido, destaca-se a tradição de agradecer às almas pela colheita farta e pedir prosperidade para a nova safra. No caso dos agradecimentos pela colheita farta, muitos devotos depositam ao pé do cruzeiro, localizado no centro do cemitério, punhados de milho, feijão, além de café, soja, algodão, lágrimas de nossa senhora, entre outras sementes, para agradecer a fartura.

No ano de 2018, bem como nos anos anteriores em que frequentamos a Festa, havia dentre as ofertas, as sementes crioulas – isto é, sementes produzidas por agricultores familiares e grupos tradicionais. Aqueles que pedem às Almas para ter uma boa colheita, ou mesmo, aqueles que precisam de sementes para um novo plantio, podem pegar essas sementes em troca de esmolas para as Almas. Assim, o devoto pega as sementes deixando um valor simbólico, por exemplo, cinquenta centavos, na caixa depositada ao pé do cruzeiro. Logo, o pé do cruzeiro é um lugar de circulação e troca de sementes, de trocas entre os homens e desses com as Almas. O dinheiro arrecadado

durante o Jubileu, incluindo essa esmola, posteriormente é distribuído entre a Mitra, a Paróquia e também utilizado na manutenção da Festa, da Igreja e do Cemitério.

As sementes deixadas junto ao cruzeiro tornam-se protegidas pelas almas, sementes sagradas, tanto que, segundo os devotos, elas vingam de forma mais próspera.

Tem semente, alho, feijão, tudo isso levava de primeiro, né!(...)você pegava para você plantar na terra, na sua horta. Pra poder bicho não estragar. Espantava todo inseto da terra.

(José Maria, Sineiro da igreja do Cemitério do Peixe. Gouveia – MG, entrevista concedida em 15/02/2019).

A troca de sementes e a oferta para as Almas também podem ser interpretadas a partir dos estudos em torno da dádiva (MAUSS, 2003). A dádiva não é desinteressada, porém é motivada primeiramente pelo interesse pelo outro, pelo reconhecimento do outro. Assim como nas prestações econômicas das sociedades tradicionais estudadas por Mauss, quando vemos os devotos das Almas do Peixe depositarem alimentos ao pé da cruz no interior do Cemitério, observamos que o objetivo dessas pessoas é estabelecer uma relação de reciprocidade com o transcendente. Espera-se das Almas que são lembradas nas orações e nas doações, que se lembrem desses devotos posteriormente, garantindo a eles uma boa colheita e a proteção de toda a roça.



Figura 08 - Sementes depositadas ao pé do cruzeiro, Cemitério do Peixe. Fonte: Fotografia do autor (primeira foto: 18/08/2012; segunda foto: 19/08/2018).

Papéis de gênero

Em relação aos papéis de gênero, no que tange à comida, durante os dias de Festa no Cemitério do Peixe, nota-se a reprodução do cotidiano: dentre os devotos que usufruem de casas, as mulheres são as principais responsáveis pela organização da casa e, especialmente, pelo preparo da comida. Ao longo dos dias de Festa é possível observar as mulheres, (sobretudo aquelas em condições socioeconômicas desfavorecidas), cozinhando, buscando água na caixa de água comunitária, além desempenhar outras funções. Muitas dessas mulheres, principalmente as mais jovens, durante as tarefas domésticas, utilizam roupas velhas, touca protegendo os cabelos da fumaça do fogão, da gordura, da poeira, e, durante a noite, nos momentos da missa ou mesmo na parte profana da festa, essas mulheres estão com os cabelos soltos, arrumadas e maquiadas. Já os homens, em muitas das casas em que entramos, estavam embriagados, dormindo, fora de casa socializando ou trabalhando, uma vez que alguns também possuem no lugar barracas de comércio de comidas e bebidas.

Considerações finais

A presente pesquisa buscou descrever e analisar aspectos da comensalidade e sociabilidade durante o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério do Peixe. Comensalidade refere-se às relações sociais estabelecidas em torno dos atos de cozinhar, compartilhar e comer. Os estudos antropológicos voltados à alimentação têm nos ensinado que, por trás da comensalidade, encontram-se mitos, ritos, tabus, além de outros aspectos culturais, sociais e políticos, que estruturam e são estruturados pela vida cotidiana. Por meio dessa pesquisa, foi possível observar alguns desses aspectos durante os dias de Festa.

Assim, no contexto observado (isto é, uma festa religiosa, cultivada no âmbito do catolicismo popular, a qual é realizada anualmente, há mais de um século, em uma localidade rural, do interior de Minas Gerais), no que tange aos aspectos materiais da comensalidade, destacam-se as dificuldades de transporte e armazenamento de comida, uma vez que o vilarejo Cemitério do Peixe está localizado em lugar de difícil acesso, recebendo romarias sazonais, possuindo estrutura rústica de energia e água potável. Em relação à comida propriamente dita, notou-se elementos que remetem a uma comida preparada pelas mulheres da festa e alimentos industrializados. A comida industrializada e os utensílios descartáveis (copos, pratos, talheres, guardanapos, embalagens) culminam

em grande acúmulo de lixo no espaço, o qual demora meses para ser removido. Já em relação à bebida, boa parte da socialização é regada à cachaça. Quanto aos utensílios utilizados na preparação da comida caseira, destaca-se o fogão a lenha, fornos de tijolo e barro – peças centrais na cozinha rural –, fogões improvisados sobre um amontoado de pedras e churrasqueiras criativas.

No que tange aos aspectos simbólicos, observa-se que, através do fenômeno sociocultural da preparação e compartilhamento de alimentos são instauradas relações de sociabilidade e solidariedade, as quais reforçam a vivência da coletividade e da identidade do grupo. Os sentimentos expressos no ato de compartilhar auxiliam na constituição da coesão social. Dentre os códigos e normas estabelecidos, destaca-se o reconhecimento de relações harmoniosas e afetuosas, com a criação de vínculos, os quais geram uma obrigação social. Além do mais, essa obrigação também é encontrada na tradição religiosa de ofertar alimentos às almas. No laço determinado entre os fiéis e as Almas do Peixe, notam-se relações de reciprocidade estabelecidas entre esses e o mundo transcendente. O alimento é o símbolo do milagre e do agradecimento, encontrando-se na tríade dar, receber e retribuir: os devotos, tradicionalmente, fazem pedidos, através das rezas e da oferta dos alimentos. As Almas, por sua vez, realizam os milagres. Por fim, os devotos agradecem retribuindo com mais orações e alimentos, fazendo novos pedidos, *ad infinitum*.

Notas

1. Esse trabalho é um desdobramento da pesquisa de doutorado que vem sendo desenvolvida no Programa de Pós-graduação em História, da Universidade Federal de Juiz de fora – MG, financiada em diferentes momentos pelas agências de fomento FAPEMIG E CAPES.

Referências

ARAÚJO, Joaquim. Quatro dias no Peixe. *Jornal A Estrella Polar*, Diamantina. 31 de ago 1952. Ed. 35, pp. 3. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>>. Acesso em: 18 set. 2018.

BAKHTIN, Mikhail. *A cultura Popular na Idade Média e no Renascimento. O contexto de François Rabelais*. São Paulo: HUCITEC, 2010.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. *Os Deuses do Povo: um estudo sobre a religião popular*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1980.

_____. *O festim dos bruxos: estudos sobre a religião no Brasil*. São Paulo: Editora Ícone, 1987.

CAMPOS, Álvaro. *Em Minas Gerais uma cidade com um só habitante*. *Jornal Pequeno*, Pernambuco. 31 de ago 1952. Ed. 164, pp. 3. Disponível em: <<http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>>. Acesso em: 18 set. 2018.

CANESQUI, Ana Maria. *Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação*. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez Garcia (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, pp. 23-47.

_____. 1988. *Antropologia e alimentação*. *Revista de Saúde Pública*, v. 22, n. 3: 207-216.

CARRARA, Ângelo Alves. *O Distrito dos Diamantes, 1734-1757*. Juiz de Fora: Clio Edições, 2017.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro. *As grandes festas* In: SOUZA, Márcio de; WEFFORT, Francisco. (Org.) *Um Olhar sobre a cultura brasileira*. Rio de Janeiro: FUNARTE/Ministério da Cultura, 1998. pp. 293-311.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2015.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

MOREIRA, Sueli Aparecida. *Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos*. São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009 Acesso em: 01 ago 2018

GENNEP, Arnold Van. *Os ritos de passagem*. 3 ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos; CONTINS, Marcia. *A escassez e a fartura: categorias cosmológicas e subjetividade nas festas do Divino Espírito Santo entre imigrantes açorianos no Rio de Janeiro*. In: CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; GONÇALVES, José Reginaldo Santos (Org.). *As Festas e os Dias: ritos e sociabilidades festivas*. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2009

PEREZ, Léa Freitas. *Antropologia da efervescência coletiva*. In: PASSOS, Mauro (Org.) *A festa na vida: significados e imagens*. Petrópolis: Vozes, 2002.

SABOURIN, Eric. *Camponeses do Brasil entre a troca mercantil e a reciprocidade*. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SIMMELL, Georg. *Sociabilidade – um exemplo de sociologia pura e formal*. In: MORAES FILHO, Evaristo de (Org.) *Sociologia*. São Paulo: Editora Ática, 1983.

SOUZA, João Carlos de. *O caráter religioso e profano das festas populares: Corumbá, passagem do século XIX para o XX*. Revista Brasileira de História, v. 24, n. 48, p. 331-351, 2004.

TAVARES, Thiago Rodrigues. *O Cemitério do Peixe e as Missões Redentoristas*. SACRILEGENS, v. 15, n. 2, jul/dez 2018. P. 73-86.

TOMBO, Livro de Tombo. *Paróquia de Santo Antônio de Gouveia*. Arquidiocese de Diamantina: Gouveia-MG. n.º. 03, folha 08. 1976.

TURNER, Victor. *Dramas, Campos e Metáforas: Ação simbólica na sociedade humana*. Niterói: EdUFF, 2008.

VEIGA, Felipe B., 2008, *Os gostos do Divino: análise do código alimentar da festa do Espírito Santo em Pirenópolis, Goiás*, Candelária: Revista do Instituto de Rio de Janeiro: IH-UCAM, n.º. 08, Ano V, Jan-Jun 2008, pp. 135-150.

Recebido em 06 de dezembro de 2018

Aceito em 19 de julho de 2019

Dossiê: Saberes e Sabores

POR UMA SOCIOANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO

Entrevista com Jean Pierre Poulain

Por Thágila Maria dos Santos de Oliveira

Mestre em Antropologia Social

Universidade Federal do Rio Grande do Norte

thagilamari@hotmail.com



Fonte: <<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10207314064185383&set=a.1540804075561&type=3&theater>>

Acesso em 03 de março de 2019.

Apresentação

Jean Pierre Poulain é francês e atualmente professor da Universidade de Toulouse Jean Jaurès. Durante a semana de 22 a 26 de setembro de 2018, ele esteve em Natal para participar como professor convidado da disciplina de Antropologia da Alimentação do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

Em sua trajetória acadêmica, Jean Pierre Poulain publicou diversos estudos na área da antropologia, sociologia e história da alimentação, tornando-se uma grande referência para os estudos alimentares na França e no mundo. Dentre suas obras traduzidas para o português, têm-se: *A história da cozinha e dos cozinheiros* (2007); *Sociologias da Alimentação* (2014) e *Sociologia da Obesidade* (2014). Além disso, ele tem alguns artigos publicados em revistas científicas brasileiras.

Aproveitando a sua presença em Natal, o convidamos para participar da seção de entrevistas do dossiê *Saberes e Sabores: Abordagens sobre a Antropologia da Alimentação*. Nesta entrevista, Jean Pierre Poulain abordará algumas de suas contribuições teóricas para os estudos das ciências sociais e alimentação.

E é com muita satisfação que a *Revista Equatorial* compartilha os relatos de Jean Pierre Poulain. Desejamos uma excelente leitura.

Thágila Maria: Jean Pierre Poulain, obrigada por aceitar o convite para esta entrevista. É um prazer tê-lo conosco durante esta semana em Natal.

Jean Pierre Poulain: Eu agradeço pelo convite e pela amável recepção em Natal. Para mim sempre é um prazer vir ao Brasil.

TM: A primeira pergunta é sobre a sua trajetória acadêmica. Como você começou o seu interesse pelas ciências humanas e pela alimentação?

JP: Minha trajetória acadêmica foi marcada por uma dupla tradição. A primeira vem dos meus pais que tinham um açougue e trabalhavam no ramo da alimentação. Meu pai era cozinheiro e meu tio confeitoiro, e eu nasci e cresci no meio dessas pessoas que eu admirava e pelas quais eu tinha um grande respeito. Meus pais queriam que eu assumisse os negócios da família, o que de fato eu acabei não fazendo. A segunda tradição foi um primo um pouco mais velho que eu que acompanhou minha adolescência abordando

questões filosóficas. Então, bem cedo, entre 14 e 15 anos, eu já tinha a intuição do que queria fazer na minha vida profissional e é o que faço hoje. Essa é uma reflexão que faço sobre as práticas e os ambientes profissionais das pessoas que estavam ao meu redor desde que nasci. A particularidade deste ambiente em que nasci era que a orientação profissional veio primeiro de forma mais prática e “artesanal”. Então graças ao meu primo e ao trabalho da minha família eu pude fazer uma leitura da sociedade.

Então, aos 15 anos tive essa intuição, mas me vi diante de um problema que era dizer aos meus pais de maneira amigável, sem magoá-los, que eu iria assumir a empresa, mas não era isso que eu queria fazer de fato na vida, pois eu queria ir para a Universidade, estudar e fazer disto um projeto de vida, estudar psicologia, filosofia, antropologia e sociologia. Na faculdade, eu prometi a eles passar em todas as provas. Mas teve um momento em que decidi me libertar e disse: “Admiro o que vocês fazem, mas sinto que minha vida está em outro lugar”. E então, em uma nova etapa da minha vida, casado e com um filho, tive que assumir minhas responsabilidades e me tornei professor em uma escola de hotelaria, abandonando os negócios do meu pai, que já não iam muito bem. Eu sentia necessidade de ter sucesso do meu jeito, então fiz concursos para ser professor em uma escola de hotelaria. Fui para Toulouse e tive muita sorte, porque era o momento em que a formação de professores de hotelaria se transformava e meus estudos foram financiados por dois anos, então fiz uma formação técnica na *École Normale Supérieure de l'enseignement Technique*, mas já planejava fazer minha formação em psicologia na universidade e também a fiz.

Bom, no início dos anos 1980 criamos na Universidade de Toulouse o Mestrado em Ciência e Tecnologia em Hotelaria, Turismo e Termalismo de Toulouse, para as pessoas que tivessem interesse em fazer o mestrado. O reitor da época confiou a mim e a outros professores a missão de pensar esse projeto. Com isso, me tornei o responsável pela educação técnica. A partir disso, passei a pensar em academizar o meu trabalho. Logo comecei a escrever livros e por isso surgiu uma oportunidade importante na minha vida: aos 28 anos, uma editora francesa relativamente importante, a editora *Privat*, tinha um diretor de edição que teve a sensação de que a comida seria um tema interessante e me confiou a direção de uma coleção, um itinerário ganancioso que estudava a maneira de olhar para a cozinha, para a gastronomia, os modos à mesa nas ciências humanas, na história, na sociologia e na antropologia. Mas [o tema] era tão incomum na época que, quando cheguei à universidade, eu o escondi, porque era impensável para a universidade pensar sobre essa questão da culinária, não era realmente uma coisa boa, e então eu tive que experimentar tornar a comida um objeto acadêmico para torná-la pública. O grande começo foi quando entrei na Universidade, eu estava fazendo meu doutorado, procurando

alianças que tivessem as mesmas posições que eu e lá havia pessoas que estavam começando a entender a comida como um fenômeno social, como Claude Fischler, que estava começando a se estabelecer, e Jean-Pierre Corbeau. Claude Fischler começou a trabalhar sobre a alimentação bem antes de mim e, de certa forma, foi ele quem me trouxe a este mundo. E em 1985 finalizei minha tese em antropologia e sociologia.

TM: Um dos seus livros traduzidos no Brasil é o *Sociologia da Obesidade* e na sua aula inaugural essa semana você tocou neste assunto. Como surgiu seu interesse pelo tema? Como as ciências humanas podem ajudar a compreender a obesidade?

JP: Bom, o livro sobre a obesidade e os estudos sobre obesidade surgiram em um momento importante da minha carreira, especificamente em 1999. Na França, existe o *Inserm*, o *Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale*, uma organização de pesquisa em saúde e medicina, que organizou uma conferência com vários pesquisadores. Nessa conferência foi solicitado a quinze especialistas de diferentes áreas que fizessem uma revisão de literatura para analisar o problema da obesidade naquele momento, tentando elucidá-lo para a academia e para auxiliar nas questões referentes à saúde pública. Então, fui convidado a entrar nesse projeto com bastante entusiasmo e fiz tudo com muita responsabilidade, pois eu era um especialista em alimentação e descobri um novo objeto absolutamente extraordinário, que é sociológico em várias dimensões, portanto comecei a refletir sobre ele em artigos científicos. Desde então, fui acolhido de maneira muito positiva pelos médicos que pesquisam a obesidade na França. Por exemplo, Arnaud Basdevant, médico, me abriu as portas e me convidou para dar palestras sobre obesidade em colóquios importantes.

Isso representou uma mudança para a comunidade científica que estava interessada em ver o outro lado da obesidade. Então eu comecei a me aprofundar, passei a pesquisar e estudar a obesidade para mostrar que ela é um problema extremamente complexo. Passei a pesquisar a obesidade também porque toda disciplina médica deve ser desafiada, pois ela também se configura como um objeto da ciência moderna. Nesse meio termo, da mesma forma era pertinente observar e escrever sobre a maneira como os médicos e pesquisadores das áreas médicas analisavam a obesidade, pois o tema ao mesmo tempo se mostrava um objeto extraordinário para a sociologia das ciências.

Foi a partir desses impulsos que surgiu a ideia de escrever o livro *Sociologia da Obesidade*. Mas ele tem uma particularidade incomum, uma vez que a comunidade médica especialista em obesidade aprecia a sua primeira parte, mas se incomoda com a segunda, pois essa é

um pouco mais crítica. Na verdade, a segunda parte incomoda quando a discutimos em público pois é um tema fortemente construído na medicina, e quando um sociólogo tem uma postura crítica sobre isso desestabiliza um pouco a comunidade médica. Entretanto, na comunidade de sociólogos e antropólogos o livro me deu um reconhecimento adicional dentro do campo da antropologia da alimentação e me deu um novo campo dentro da sociologia da saúde, assim como na sociologia da ciência.

E como a sociologia pode ajudar os estudos sobre obesidade? Evitando acreditar ingenuamente que a resolveremos facilmente e convidando todos os atores potencialmente responsáveis a assumir algumas responsabilidades. Eu defendo que devemos pensar em uma responsabilidade compartilhada. Penso que a nomeação de um fator de culpa é uma prática dita fácil demais e que, por fim, exonera os outros responsáveis por parte de suas responsabilidades. E assim, é necessário descrever como, em diferentes níveis, diferentes atores, às vezes voluntariamente, às vezes involuntariamente, têm efeitos sobre a obesidade.

TM: Em outro livro, o *Sociologia da Alimentação*, você aborda sobre o conceito de Espaço Social Alimentar. Você poderia explicar como surgiu essa ideia e qual a importância dela para os estudos alimentares?

JP: Bom, o conceito de espaço social foi proposto pelo antropólogo Georges Condominas, especialista em antropologia da Ásia, um grande antropólogo. Ele tenta entender como se articulam as estruturas e práticas culturais da agricultura e práticas da organização do espaço, então propõe essa noção de espaço social que permite pensar a interação entre práticas biológicas e culturais.

Uma frase de Condominas que foi um gatilho para eu pensar sobre o espaço social alimentar foi: “as pessoas não comem o que a natureza coloca à sua disposição. Mas é a disposição e escolha das pessoas que as leva a organizar o relacionamento com a natureza e as leva a organizar a tecnologia e o ambiente em que estão”. Isso derruba a proposição espontânea e determinista de pensar que as pessoas estão em um ambiente e que comem o que o ambiente lhes dá. Na realidade, o modelo alimentar nos diz o que é central na organização da comunidade em seu ambiente. Por exemplo, se você andar, na França, entre Toulouse e Montpellier, você verá vinhedos, campos onde se cultivava trigo e cereais, e tudo isso não é dado naturalmente, isto é, há 3000 anos havia uma cultura de grãos e florestas, ou seja, havia uma comunidade humana nesse lugar que considerou que o pão e o vinho eram importantes, então começaram a moldar o ambiente. O modelo alimentar

não é a consequência do ambiente, é o elemento principal e, portanto, vemos aqui como são os elementos que organizam o espaço social, ou seja, o espaço social é um espaço lógico organizado a partir da relação com a natureza, que não é apenas um espaço físico, mas um espaço lógico.

Ao observar isso, eu sistematizei e teorizei este conceito, pensando especificamente na alimentação, observando que o espaço social alimentar está submetido a duas séries de pressões. A primeira está relacionada ao estatuto do onívoro que oferece grande liberdade aos comensais devido às pressões biológicas corporais nutricionais às quais está sujeito. As pressões que falo estão relacionadas às necessidades de aminoácidos, de ácidos graxos, vitaminas etc. Por exemplo, o corpo humano é incapaz de produzir alguns aminoácidos que são chamados de aminoácidos essenciais, portanto devem ser obtidos através da alimentação. Esses aminoácidos podem ser encontrados no leite, na carne de cobra, na carne bovina, nos peixes, nos cereais, nas leguminosas e na junção de dois alimentos, como por exemplo no arroz com feijão que é consumido no Brasil diariamente. Nessa imensidão de possibilidades alimentares, nesse espaço de liberdade, os homens farão escolhas que irão satisfazer as necessidades biológicas nutricionais, mas que são determinadas por fatores sociais e culturais, pois o fato da sociedade se alimentar de determinados alimentos ou não estará relacionado à construção de identidades sociais e identidades culturais.

O segundo elemento do espaço social alimentar tem relação com outro conjunto de pressões ecológicas e ambientais. Nesse espaço de liberdade veremos como a sociedade irá se organizar no biótopo onde está inserida. Se comemos cães, se não comemos cães, se comemos a cobra ou porque não a comemos, se comemos cavalo ou não. Pensaremos na maneira de organizar a produção de alimentos na sociedade, seja ela nômade ou sedentária. Também observaremos a maneira de organizar a produção de alimentos na sociedade, a cozinha, as maneiras de comer, a temporalidade alimentar e diferenciação social. Tudo isso nos permitirá identificar onde a ordem social atua. Na realidade, o interesse sobre espaço social alimentar também nos permitirá pensar sobre como a forma que os seres humanos se alimentam afeta ou modifica o meio ambiente.

Quero chamar atenção aqui para o meio ambiente, exemplificando com os chineses e os japoneses. Os japoneses adoram a carne de baleia e os chineses adoram barbatanas de tubarão. As barbatanas de tubarão, por exemplo, entre o povo chinês, são apreciadas pela classe média. A sopa de barbatana de tubarão se tornou um prato de importância simbólica na China. Quando os filhos se casam, é necessário ter no casamento uma preparação com barbatanas de tubarão. Entretanto, houve pressão sobre a China para interromper a caça

de tubarões, bem parecido com a pressão feita sobre o Japão para interromper a caça das baleias. Então, algumas escolhas culturais podem ter consequências ambientais, por outro lado, as modificações no pensamento e da cultura podem ter consequências em nossa mecânica biológica; por exemplo, proibir que determinado grupo consuma determinado alimento pode levar a deficiências nutricionais ou até genéticas. Isto é, estamos descobrindo, por meio da epigenética, genômica e nutrigenética como as culturas influenciam até a expressão de nossos genes. Se estamos comendo muita carne ou não, se bebemos muito álcool ou não, tudo isso terá efeito na expressão gênica e aqui temos um campo científico que está se abrindo para o espaço social, partindo do trabalho do antropólogo.

Enfim, tentei teorizar o espaço social pensando na alimentação, com o meio ambiente e com categorias que permitem nos dizer o que é um modelo alimentar.

TM: Você tocou em um ponto interessante que são os animais, como a baleia e o tubarão consumidos na China e no Japão... Você trouxe alguns exemplos essa semana sobre os diferentes consumos de carne, então, sobre a relação homens e animais, o que você pode nos falar sobre animais que são comestíveis e não comestíveis?

JP: Bem, essa é uma questão bem polêmica porque temos a definição cultural do que é comestível ou não. Muitos antropólogos trabalharam com essa definição. Muitos tentam entender a relação entre proximidade e distância dos animais com os seres humanos e como isso tornará possível a criação de um animal. Um animal que é muito próximo dos humanos, ele te abraça, é dado a ele uma personalidade, uma sensibilidade, ele vai ao médico veterinário, damos comida elaboradas nutricionalmente para que ele viva por muito tempo, seja feliz etc. Além disso, a relação com a nutrição dos animais é um excelente indicador para analisar o desenvolvimento das sociedades. Em algumas sociedades víamos que o animal comia as sobras da comida da família, pouco a pouco essa comida vai sendo substituída por uma ração especial, depois veremos discursos sobre nutrição animal, desequilíbrios nutricionais etc. Depois vamos ter um discurso quase emocional, então você deve comprar tal ração para o animal para que ele viva mais e se divirta mais, e vemos como o status do animal se transforma.

Mas a pergunta é, por que em algumas sociedades se come cachorro e em outras não? A pergunta também se refere à maneira como os animais têm ou não um lugar nos sistemas de produção de alimentos. Nas sociedades que conheceram a criação em que o cão é o animal intermediário entre o rebanho e os homens, que ama os homens, que protege os

homens, o animal está realmente do lado dos seres humanos e sai da categoria de comestível. Na sociedade em que não temos uma criação como essa, o cão muda o status de proximidade. Por exemplo, na China e no Vietnã haverá uma criação de cães em fazendas para consumo, com conhecimento de que existem algumas raças melhores do que outras, como fazemos com a carne de outros animais.

Sabemos também que existem sociedades vegetarianas por causa da questão da morte e do sofrimento animal, é o que os ingleses chamam de *Killing for food* (Matar por comida). Assim, muitas sociedades que proíbem a carne por causa dos animais apresentam o vegetarianismo como dieta ideal. Mas o fato de matar ou não para poder comer mostra que todas as sociedades têm dispositivos para gerenciar a morte de animais. No Camboja, por exemplo, se considera que animais e objetos têm alma. Existem muitas culturas animistas que circularam por lá, nas quais até existem diálogos entre o caçador e o animal que matam. Portanto, existe uma espécie de convivência quando matamos o animal. Existem culturas de sacrifício nas quais a morte faz parte de um ritual, no qual há regras muito específicas. Na China, no norte da Tailândia, Camboja e no Vietnã, nas terras altas, os homens possuem técnicas de práticas sacrificiais. Também há o discurso religioso de proibições sobre que tipos de animais se pode matar para comer e em que dias do ano, e isso legitima de certa maneira a cristandade da sociedade.

Também há as restrições do consumo de carne que estão na saúde pública. Existe uma sociedade de origem cretense que apreciava a carne de porco, e estes eram animais divinos, mas em nome da ciência veterinária para controlar as parasitoses, a carne de porco foi proibida. Outro exemplo foi a crise da vaca louca, que foi um momento de crise que impulsionou o vegetarianismo. Hoje, estamos analisando isso em diferentes países, analisando o que é chamado de transição proteica. Para dizer como a sociedade muda de proteína animal para proteína vegetal e como nas sociedades isso se reflete.

TM: Mudando de assunto, outro tema que você abordou na sua aula essa semana foi a patrimonialização. Você poderia explicar sobre como acontece o processo de patrimonialização. Qual a importância dela para a humanidade e para a alimentação?

JP: A patrimonialização é uma característica das sociedades que estão se modificando e que tomaram consciência, em determinado momento, de que algo que as representa, seja um tipo de arte ou uma riqueza coletiva, poderia desaparecer. Então, como ela poderia desaparecer, as pessoas voltam a observá-la com um olhar positivo.

Eu tenho um exemplo sobre essa questão. A partir do momento que as sociedades se modernizam, algumas das tradições vão ficando esquecidas. Eu me lembro de uma conversa com um jovem africano do Guiné, e eu tentava explicar que preservar os modelos antigos das casas era importante para o turismo, para o olhar do exterior, e ele me disse: eu não quero morar em uma casa como a dos meus avós. Ele disse isso justificando que para ele era bem melhor morar em um edifício moderno com banheiro, água quente etc., em vez de morar em uma cabana, que inclusive é um tipo de casa encantadora. Então, o que quero dizer é que para algo se transformar em patrimônio é necessário que a sociedade tenha plena consciência de que aquilo possa desaparecer, e que é importante. Para isso é necessário que haja o fenômeno da modernização e que esse fenômeno seja suficientemente “avançado” para que possamos observar positivamente o que está sendo esquecido.

Uma vez abandonado e sinalizado como perdido ou desprotegido, e reconhecido como tal, o processo de regeneração do “coração”, ou seja, daquilo que representa a sociedade, se inicia. Então são desenvolvidos métodos e ferramentas para preservar essas tradições e que inclusive devem ser transmitidas de geração em geração. Para isso, as sociedades encontram formas de uso adequado para esses patrimônios que traduzem essa cultura que está em patrimonialização. Então se começa a preservar técnicas, ferramentas, ideias, paisagens, o meio ambiente etc. Ao mesmo tempo, patrimonializar também é dar sentido à sociedade, ao senso de vida, resgatar a memória das sociedades que nos precederam. É por isso que esse processo é tão importante; ao mesmo tempo, temos que ver como podemos ajustá-lo aos elementos de modernização e aos elementos de transformação.

No caso da alimentação, a patrimonialização compreende aqui a transformação das representações ligadas ao espaço social alimentar. Ela requer que os alimentos, as maneiras de preparo, a conservação, a forma de comer e beber etc sejam parte da identidade social e da história de um grupo, e que quando se sente que elas estão na iminência de desaparecer, portanto, convém preservá-las.

TM: Você tem um texto traduzido no Brasil sobre a gastronomização e que está relacionado à patrimonialização. Fale um pouco sobre ela. O que significa? Como surgiu o termo?

JP: Então, o processo de gastronomização não pode ser reduzido ao de patrimonialização. É muito mais que isso. Propus o termo gastronomização para explicar o fenômeno atual de interesse na gastronomia dita regional, a culinária popular ou a culinária local, ou seja,

transformar essa culinária “simples” em gastronômica. Entretanto, para um gastrônomo do século XIX, falar sobre “cozinha regional” o surpreenderia. Então o que faz de uma culinária *a priori* preparada para sanar as necessidades se transformar em gastronômica? É na distância em relação às restrições que se cria a estetização alimentar. Esse “sistema da moda” fazia parte de um jogo de cópia e distanciamento que se inicia antes da revolução entre as elites aristocráticas e as classes em ascensão. Desse jogo surge uma complexificação da culinária.

Se você voltar e observar na história da França, tivemos um contexto social muito particular que é o da Revolução Francesa com a burguesia que assumirá o poder e que sonha, já há vários séculos, em viver como os aristocratas. Com a centralização estatal, as aristocracias provinciais cada vez mais eram atraídas para Paris, abandonando suas regiões de origem. Em Paris, onde estão as atividades mais importantes, a aristocracia tenta fazer valer os seus interesses. Elas tentam se aproximar do rei, e para ser visto e ouvido é necessário viver a vida da corte. Paris e Versalhes eram locais que se caracterizavam pelo requinte. Era absolutamente incrível ver nos séculos XVIII e XIX, por exemplo, uma estética clássica na cozinha, uma estetização alimentar. Era interessante ver quartos e salas de jantar decorados com colunas gregas, com uma estética do Renascimento que procurava legitimar a riqueza. Desse modo, as aristocracias deixavam o espaço livre para a burguesia que controlava a economia e almejava viver como a aristocracia, e a alimentação era um desses costumes. A aristocracia, dessa forma, se afirmava consumindo produtos caros e exóticos, que não necessariamente eram produzidos em Paris. Há uma frase de Grimond de la Reynière que diz: “a melhor coisa que os provincianos podem fazer a um parisiense é lhe enviar uma cesta de ostras com o frete pago”. Vou te explicar o que significa. No século XVIII, a cozinha de excelência era executada em Paris, e cabia às províncias somente o papel de produtoras e fornecedoras. Por isso alguns produtos recebiam os nomes com a origem do produto. Mas essa nomeação não tinha objetivo de atestar onde o produto fora produzido, mas sim de afirmar a supremacia culinária de Paris no território francês.

Mas se a cozinha de excelência é produzida em Paris, como a gastronomia foi associada ao termo regional? O processo de reviravolta é o que chamo de gastronomização, em que é dado ênfase aos produtos regionais. Eu decompus esse processo em três etapas. O primeiro corresponde à resistência à departamentalização. Imagine, após a Revolução a França foi dividida em regiões. A reação a isso foi que cada região passou a reivindicar suas identidades, e a cozinha foi utilizada como forma de defender essas identidades. No

entanto essa reivindicação também fora uma forma de resistência à organização do antigo regime.

A segunda etapa é que, a partir dos anos 1960, acontece a descoberta do “tesouro gastronômico francês”. Os jornalistas, etnólogos, enfim descobrirão como os alimentos têm uma posição central nas sociedades tradicionais. A gastronomia regional passa a ser valorizada, e a partir disso desenvolvendo o turismo gastronômico e a literatura gastronômica.

O terceiro fator para essa reviravolta é a institucionalização dos inventários gastronômicos que começa durante os anos 1980, quando as cozinhas regionais mudam de status com a *Nouvelle Cuisine* francesa que fará os *chefs* de cozinha fazerem suas interpretações das cozinhas regionais. O gastrônomo se torna o criador da cozinha e ele deve procurar sua fonte de inspiração na cozinha popular, “revisitando o *terroir*”. E a consequência não será somente na França, mas será internacional. A inspiração francesa levará a demarcar uma cozinha italiana, suíça e, por que não dizer, europeia. Transformar a cozinha de antes com inspirações locais na figura de um *chef* dará à luz uma nova cozinha de excelência. Tudo isso irá fazer parte do processo de inventário das cozinhas locais.

TM: Bem, a gastronomização parece ter relação com a valorização da gastronomia em programas de televisão e mídias. Fale um pouco sobre a relação entre as mídias e a gastronomia.

JP: A presença de gastronomia na mídia é algo interessante de se analisar. Se eu comparar, por exemplo, a situação na França e da mídia internacional até dez anos atrás, tínhamos um modelo descendente. Existiam duas séries de transmissões televisivas na França, a primeira caracterizada por um *chef* que explicava os segredos da culinária francesa. Era uma atividade bastante pedagógica com um especialista que explicava isso, na maioria das vezes era um homem e, ao seu lado, havia uma mulher que era assistente. Era um estatuto tradicional e moderno. Na segunda série de *shows* televisivos, havia mulheres, como a figura de Maïté, na França, que apresentava programas de culinária e lá ela incorporava a figura da mãe, da avó que transmite os saberes culinários das pessoas mais velhas.

Na Alemanha, nos Estados Unidos e na Inglaterra você tem um modelo diferente. Por exemplo, na Inglaterra, uma figura que obteve um tremendo sucesso foi Jamie Oliver. Jamie Oliver é um jovem rapaz, simpático, que interage com os jovens, tem a figura de genro ideal para as mães. Ele é uma figura bastante horizontal, ou seja, ele nos faz

descobrir que a cozinha é um espaço onde pode haver bagunça, que você não precisa ter uma receita para saber cozinhar e pode ir misturando os ingredientes, provando, que as coisas não precisam ter uma receita complexa, mas mesmo assim ficar bom e bem feito. E aí temos um modelo diferente, mais horizontal.

Esses modelos irão se chocar quando em um dado momento um jornalista americano faz grandes críticas à arte americana. Mas também entrarão em conflito quando em certo momento da Guerra do Golfo, a França decide não apoiar os Estados Unidos. Por causa disso houve muitos conflitos midiáticos na TV, por exemplo os americanos rebatizam as *french fries* (batatas fritas) para *freedom fries* (batatas livres), abrem o vinho com um canivete na frente da TV, cortam o queijo francês com brutalidade etc. É interessante que Arthur Lubow, um grande intelectual americano e escritor, publica no New York Times um artigo de sete páginas absolutamente colossal sobre a vanguarda da criatividade gastronômica da França. Há outro artigo em que ele apresenta Ferran Adriá como o Picasso da cozinha. Mas essa analogia é terrível, porque é uma analogia com a arte moderna e o problema da arte moderna é que, se você está do lado daqueles que a criticam, você é o velho que não entende nada de nada. Mas, enfim, a França não reage de forma alguma a isso.

Um momento particular da história da França, da imprensa francesa, é o momento em que Bernard Loiseau, um grande *chef* francês, se suicida porque poderia perder suas estrelas do Guia Michelin. Paul Bocuse culpa a crítica jornalística por ser responsável pela morte de Bernard Loiseau e todos os jornalistas ficam um pouco desconfortáveis nessa situação. No momento, foi muito interessante porque isso incentivou a criação do *ranking* dos 50 melhores restaurantes do mundo. Os 50 melhores restaurantes do mundo era uma maneira de designar a excelência que não utilizava a experiência dos críticos, ou seja, são as pessoas que elegerão o *ranking*. Veremos aparecer um novo modelo de comunicação em torno da gastronomia, que é o discurso de classificação do público. Então foi-se à televisão explicar o que era o guia e, por isso, tivemos um fenômeno de amplificação midiática. Com esse modelo nascendo naquele momento, para saber a classificação de um restaurante você vai diretamente às agências de notícias, não há necessidade de jornalistas especializados fazerem um artigo. Então veremos um sistema de mídia dupla, um sistema de conhecimento com guias da população e o pequeno Michelin, mas ao mesmo tempo é um sistema de medição que depende da mídia, isto é, os 50 melhores restaurantes do mundo é algo que é construído sem saber por que eles são bons, quem os nomeou bom, e os jornalistas vão falar sobre isso, então há um efeito na mídia que já é importante. Esses dois fenômenos coexistem simultaneamente, e acrescento que, nessas novas mídias, uma novidade é a existência de um guia no qual o próprio consumidor marca o que é bom, e

quando o restaurante tem muitas opiniões positivas dos consumidores, ele aparece bem avaliado no *TripAdvisor*, no *Facebook*. Essa é uma maneira um pouco mais democrática, não há especialistas em excelência em gastronomia, mas vemos aqui como a mídia desempenhará um papel importante na gastronomia.

TM: Bom, Jean Pierre, muito obrigada por nos conceder esta entrevista. Por último, deixamos o espaço livre para que você possa fazer alguma consideração final.

JP: Então, é um grande prazer para mim responder a entrevista. É um grande prazer, porque eu posso ver o dinamismo que existe no Brasil há alguns anos em torno dos estudos sobre antropologia da alimentação, com uma característica particular que é o grande número de nutricionistas que concluem seus estudos nas ciências sociais. Isso é particularmente promissor porque enriquece a ciência. Na minha visão, essa característica melhora a prática profissional do nutricionista e torna a ciência brasileira mais bem-sucedida. Mesmo sem falar português, graças às traduções dos meus colegas brasileiros, vejo que meus métodos e meus textos são utilizados, o que me deixa bastante feliz.

Por fim, parablenizo a *Revista Equatorial* pela excelente ideia de mobilizar estudantes de graduação e pós-graduação a escreverem artigos e publicá-los.

Referências

POULAIN, J.P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. 2. ed. Florianópolis: Ed. UFSC, 2013.

_____. *Sociologia da obesidade*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

NEIRINCK, E. POULAIN, J.P. *História da cozinha e dos cozinheiros*. Sintra: Colares Editora, 2007.

Agradecimentos à Dalva Gomes, à Solenn Thual e à Janeide Maia pela revisão na tradução do francês para o português, e à Marcio Simões pela revisão de língua portuguesa.



Olhares sobre as dinâmicas alimentares transculturais nos territórios de atenção à saúde indígena de Oriximiná, Pará, Brasil

Looks at transcultural eating dynamics in indigenous territories of health care in Oriximiná, Pará, Brazil

Miradas sobre las dinámicas alimentarias transculturales en los territorios de atención en salud indígena de Oriximiná, Pará, Brasil

Nádile Juliane Costa de Castro
Doutora em Desenvolvimento Sustentável
do Trópico Úmido/UFGPA
nadiledecastro@hotmail.com

Apresentação

Este ensaio é parte de uma tese de doutorado¹ na área de Ciências socioambientais do Núcleo de Altos Estudos Amazônicos (PGDSTU/NAEA/UFPA) que teve como objetivo investigar a medicina tradicional e o desenvolvimento regional nos territórios de saúde às populações do município de Oriximiná, PA.

Oriximiná é um município do oeste do Estado do Pará e é sede do Polo Indígena de Oriximiná, onde encontra-se a CASAI. Há 21 aldeias e 13 etnias atendidas pela equipe multiprofissional de saúde, que estão distribuídas em quatro terras indígenas encontradas nos territórios municipais (TI Nhamundá-Mapuera, TI Trombetas-Mapuera, TI Tumucumaque, TI Kaxuyana/Tunayana).

A Casa de Apoio à Saúde Indígena (CASAI) é um lugar de passagem para povos indígenas que precisam sair de suas aldeias. A partir desta infraestrutura são ofertados alojamentos, cozinha e refeitório de gerência de uma equipe de nutrição e serviços de enfermagem aos indígenas que necessitam realizar tratamentos de saúde fora da aldeia, em todos os níveis de complexidades, desde os serviços oferecidos pela atenção básica de saúde dentro da rede de atenção à saúde do Sistema Único de Saúde até diagnósticos e hospitalizações.

Por certo, advém entender que a atenção à saúde nestes territórios deve sempre estar atrelada ao cuidado cultural em função de considerar as singularidades de povos tradicionais (LEININGER, 2001). De todo modo, a saúde é inerente a cultura, pois, seus processos incluem regras e condições (CAMPOS, 2002) que por vezes tais regras e condições estão atreladas as tomadas de decisão dos profissionais técnicos em saúde.

Este ensaio reúne um grupo de imagens relativas as dinâmicas de alimentação e nutrição nas adjacências²(refeitório oficial e alojamentos conjuntos) da CASAI de Oriximiná, PA. É um grupo de 10 imagens que buscam o registro da comida oferecida e das suas formas de preparação. Desse modo, busco, através das imagens, promover a reflexão sobre o cuidado cultural com a alimentação desses povos e sobre os hábitos alimentares dentro do contexto amazônico, como propõe Simonian (2007).

Para execução deste trabalho de pesquisa foi utilizada a Câmera Canon Rebel TXi e para edição de imagens o programa Corel Photo Paint 2018. A mesma foi aprovada no Comitê de Ética em Pesquisa por meio do parecer número: 2.907.600.



Fotografia 01: Fogareiro à lenha nas adjacências da CASAI Oriximiná.
Foto: Nádile de Castro, 2018



Fotografia 02: Fogão de quatro bocas nas adjacências dos alojamentos improvisados da CASAI.
Foto: Nádile de Castro, 2018



Fotografia 03: Peixe à brasa nas adjacências da CASAI, com fogareiro construído a partir de material coletado no lixo.
Foto: Nádile de Castro (10/2018)



Fotografia 04: Refeição matutina à base de peixe.
Foto: Nádile de Castro (10/2018)



Fotografia 05: Lanche vespertino à base de banana e água.
Foto: Nádile de Castro (10/2018)



Fotografia 6: Recepção de frutos (maçãs) pelos povos indígenas durante a refeição de almoço, planejado pela nutricionista da CASAI e organizado e distribuída pela equipe da cozinha.
Foto: Nádile de Castro (10/2018)



Fotografia 07: Refeição de um indígena diabético, perfil muito comum observado durante a pesquisa de campo no serviço de saúde. Refeição à base de arroz branco e frango com legumes. Nota-se a ausência da farinha de mandioca em função da dieta específica.

Foto: Nádile de Castro (10/2018)



Fotografia 08: Kit de refeição básica aos povos indígenas a base de feijão, arroz, farinha de mandioca, frango, maçã e água.

Foto: Nádile de Castro (10/2018)



Fotografia 09: Inserção de alimentos extras na dieta oferecida pela CASAI. Neste registro pimenta vermelha na garrafa e na caneca.
Foto: Nádile de Castro (10/2018)



Fotografia 10: Oferta de sementes de linhaça aos povos indígenas durante refeição do almoço na CASAI.
Foto: Nádile de Castro (10/2018)



Fotografia 09: Inserção de alimentos extras na dieta oferecida pela CASAI. Neste registro pimenta vermelha na garrafa e na caneca.
Foto: Nádile de Castro, 2018



Fotografia 10: Oferta de sementes de linhaça aos povos indígenas durante refeição do almoço na CASAI.
Foto: Nádile de Castro, 2018

Notas

1. Pesquisa custeada pela CAPES.
2. As imagens 01 a 05 foram registradas nos espaços dos alojamentos conjuntos oficiais e improvisados às etnias atendidas. Já as imagens 06 a 10 nas adjacências do refeitório oficial.

Referências

CAMPOS, G.W.S. Sete considerações sobre saúde e cultura. *Saúde e sociedade*, n.11, p.105-115, 2002.

LEININGER, M. *Culture Care Diversity and Universality: a theory of Nursing*. Boston: Jones and Barlett Pubs. XVI. 2001.

SIMONIAN, L.T.L. Uma relação que se amplia: fotografia e ciência sobre e na Amazônia. In:_____. *Imagens e pesquisas: ferramentas para compreensão da realidade amazônica*. Belém: Editora do NAEA, 2007, p. 15-52.

Recebido em 09 de outubro de 2018

Aceito em 20 de maio de 2019