



DOSSIÊ
Patrimônios alimentares:
processos, territorialidades
e novos mercados

| V I
V E N
C I A

REVISTA DE
ANTROPOLOGIA

57



DOSSIÊ

**Patrimônios alimentares:
processos, territorialidades
e novos mercados**

**| V I
V E N
C I A**

REVISTA DE
ANTROPOLOGIA

57

| VI
VEN
CIA

REVISTA DE
ANTROPOLOGIA

57

DOSSIÊ

Patrimônios alimentares:
processos, territorialidades
e novos mercados

| PPGAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

| DAN |
DEPARTAMENTO DE
ANTROPOLOGIA

UFERN

Vivência: Revista de Antropologia

Revista do Departamento de Antropologia – DAN e

Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social – PPGAS.

Endereço para correspondência:

Vivência: Revista de Antropologia

Universidade Federal do Rio Grande do Norte – UFRN

Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes – CCHLA

Departamento de Antropologia – DAN – Sala 903

Av. Senador Salgado Filho, 3000, Lagoa Nova - CEP: 59.152-2240, Natal-RN

E-mail: vivenciareant@yahoo.com.br

Editores:

Julie Antoinette Cavignac

Carlos Guilherme Octaviano do Valle

Juliana Gonçalves Melo

Assistente Editorial

Daniela Cândido da Silva

Vivência: Revista de Antropologia ISSN: 2238 6009 (versão on-line):

<https://periodicos.ufrn.br/vivencia>



Normatização:

Editoria da Vivência: Revista de Antropologia

Revisão de texto em português: Márcio Simões e Rodrigo Barbosa da Silva

Revisão de texto em inglês: Nerdenglish - Consultoria Linguística

Projeto Gráfico/ Editoração Eletrônica: Márcio Simões (Sol Negro Edições)

Obra da capa: Paula Balduino: *Azeite de dendê do quilombo de Empata Viagem*, Marauá-BA, 2010

Catálogo da Publicação na Fonte. UFRN / Biblioteca Setorial do CCHLA

Divisão de Serviços Técnicos

Vivência: Revista de Antropologia. v. 1, n. 57 (jan./jun. de 2021). Natal: UFRN/

DAN/PPGAS, 2021.

Semestral.

Descrição baseada em: n. 57, 2021. Nº 57 | ISSN 2238-6009 | 2021

1 - Antropologia - periódico

Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Reitor(a): José Daniel Diniz Melo

Vice-Reitor: Henio Ferreira de Miranda

Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes

Diretora: Maria das Graças Soares Rodrigues

Vice-Diretor: Josenildo Bezerra

Departamento de Antropologia – DAN

Chefe: Angela Mercedes Facundo Navia

Vice-Chefe: Julie Antoinette Cavnac

Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social – PPGAS

Coordenadora: Rozeli Maria Porto

Vice-coordenador: José Glebson Vieira

Comissão Editorial:

Ana Gretel Echazú Böschemeier (UFRN)

Angela Mercedes Facundo Navia (UFRN)

Carlos Guilherme Octaviano do Valle (UFRN)

Eliane Tânia Martins de Freitas (UFRN)

Elisete Schwade (UFRN)

Francisca de Souza Miller (UFRN)

José Glebson Vieira (UFRN)

Julie Antoinette Cavnac (UFRN)

Lisabete Coradini (UFRN)

Luiz Carvalho de Assunção (UFRN)

Paulo Victor Leite Lopes (UFRN)

Rita de Cássia Maria Neves (UFRN)

Rozeli Maria Porto (UFRN)

Conselho Editorial:

Angela Torresan (Universidade de Manchester/Inglaterra)

Antônio Carlos Diegues (USP)

Carmen Silvia Rial (UFSC)

César González Ochoa (UNAM/México)

Cornélia Eckert (UFRGS)

Clarice Ehlers Peixoto (UERJ)

Edmundo Marcelo Mendes Pereira (UFRJ/Museu Nacional)

Ellen Fensterseifer Woortmann (UNB)

Gabriela Martins (UFPE)

Gloria Ciria Valdéz Gardea (El Colégio de Sonora/México)

Ilka Boaventura Leite (UFSC)

Jean Segata (UFRGS)

José Guilherme Cantor Magnani (USP)

Luiz Fernando Dias Duarte (UFRJ/Museu Nacional)

Maria Manuela Carneiro da Cunha (Universidade de Chicago/EUA)

Miriam Pillar Grossi (UFSC)

Rafael Antonio Pérez-Taylor y Aldrete (UNAM/México)

Rinaldo Sérgio Vieira Arruda (PUC-SP)

Roberta Bivar Carneiro Campos (UFPE)

- 10 EDITORIAL**
EDITORIAL
Carlos Guilherme do Valle
Julie Cavignac
Juliana Melo
- 13 APRESENTAÇÃO DO DOSSIÊ**
PRESENTATION OF THE DOSSIER
Joana Lucas
Julie Cavignac
Paula Balduino de Melo
- DOSSIÊ: PATRIMÔNIOS ALIMENTARES – PROCESSOS, TERRITORIALIDADES E NOVOS MERCADOS**
DOSSIER
- 16 UMA SOPA DE FAVAS: USOS, RELEITURAS E APROPRIAÇÕES DA BISSARA ENQUANTO RECURSO PATRIMONIAL EM CHEFCHAOUEN (MARROCOS)**
A BROAD BEAN SOUP: USES, REINTERPRETATIONS AND APPROPRIATIONS OF BISSARA AS AN HERITAGE RESOURCE IN CHEFCHAOUEN (MOROCCO)
Joana Lucas
- 31 LA LEY FEDERAL DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA MEXICANA Y LOS ACTORES DEL PODER CULINARIO**
THE FEDERAL LAW FOR THE PROMOTION OF MEXICAN GASTRONOMY AND THE ACTORS OF THE CULINARY POWER
Brisol García García
- 58 LE PATRIMOINE CULINAIRE FRANCAIS, UNE BONNE AFFAIRE NATIONALE, POLITIQUE, SOCIALE ET ECOLOGIQUE**
FOOD HERITAGE MADE IN FRANCE: A SOFT NATIONAL POWER
Florence Pizzorni-Itie
- 76 ALIMENTAÇÃO: ENTRE A MEMÓRIA, O PATRIMÓNIO E A IDENTIDADE**
FOOD: AMID MEMORY, HERITAGE AND IDENTITY
Ana Piedade
- 99 CERTIFICAÇÃO E HOSPITALIDADE: A CABRUCO E A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO CACAU SUL DA BAHIA COMO PROMOTORES DA PRODUÇÃO DE CHOCOLATES ESPECIAIS**
CERTIFICATION AND HOSPITALITY: THE CABRUCO AND THE GEOGRAPHICAL INDICATION OF PROVENANCE OF

THE COCOA FROM SOUTH BAHIA AS PROMOTERS IN THE
PRODUCTION OF SPECIAL CHOCOLATE

Marcella Sulis

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse

**121 PATRIMÔNIO E IDENTIDADE REGIONAL: TRADIÇÕES
DOCEIRAS EM PERSPECTIVA**

CULTURAL HERITAGE AND REGIONAL IDENTITY: THE
CONFECTIONERY TRADITIONS IN PERSPECTIVE

Egrimont Wagner Teixeira Neto

Filipe Augusto Couto Barbosa

Janine Helfst Leicht Collaço

**148 O CHOURIÇO E A PATRIMONIALIZAÇÃO DAS COMIDAS DO
SERTÃO: QUESTÕES, ENTRAVES E DESAFIOS**

CHOURIÇO AND FOOD HERITAGE FROM THE SERTÃO: ISSUES,
OBSTACLES, AND CHALLENGES

Julie Cavignac

Maria Isabel Dantas

**177 MIGRANTS AS BROKERS OF FOOD HERITAGE MAKING: A
CASE STUDY OF THE BARIO FOOD AND THE CULTURAL
FESTIVAL IN BORNEO, SARAWAK, MALAYSIA**

MIGRANTES COMO CORRETORES DE PATRIMÔNIO
ALIMENTAR: UM ESTUDO DE CASO DO FESTIVAL BARIO FOOD
AND CULTURAL EM BORNÉU, SARAWAK, MALÁSIA

Elise Mognard

Laurence Tibère

Poline Bala

Jean-Pierre Poulain

**199 BARRANCOS DE CUSCUZ DE MILHO E UM RIO DE LEITE:
ALIMENTAÇÃO, IDENTIDADE E PATRIMÔNIO NO SERTÃO
DE CANUDOS**

CORN COUSCOUS RAVINES AND A RIVER OF MILK: FOOD,
IDENTITY AND HERITAGE IN THE SERTÃO OF CANUDOS

Kadma Marques Rodrigues

Pedro Victor Moura Lima

**225 NEGRITUDE, GÊNERO E ALIMENTAÇÃO EM CONTEXTO
PANDÊMICO: RELAÇÕES CAMPO-CIDADE**

BLACKNESS, GENDER AND FOOD IN THE PANDEMIC
CONTEXT: FIELD-CITY RELATIONS

Paula Balduino de Melo

Viviane Evangelista Abreu

FLUXO CONTÍNUO

CONTINUOUS FLOW

- 241 FEIRAS EM UM TERRITÓRIO FRONTEIRIÇO: REFLEXÕES SOBRE COMIDAS, FRONTEIRAS E IDENTIDADES**
STREET MARKETS IN A FRONTIER TERRITORY: REFLECTIONS ON FOOD, BORDERS AND IDENTITIES
Paola Stefanutti
Andressa Szekut
Viviane da Silva Welter
- 268 O SABER-FAZER FARINHA: CULTURA ALIMENTAR NA AMAZÔNIA BRASILEIRA**
THE KNOWLEDGE FOR PRODUCING FLOUR: FOOD CULTURE IN THE BRAZILIAN AMAZON
Wanessa Pires Lott
Cristiane Lima Santana
- 288 A COMUNIDADE QUILOMBOLA DE RAIZ EM MINAS GERAIS: SISTEMAS IMPORTANTES DO PATRIMÔNIO AGRÍCOLA MUNDIAL**
THE QUILOMBOLA DE RAIZ COMMUNITY IN MINAS GERAIS: GLOBALLY IMPORTANT AGRICULTURAL HERITAGE SYSTEMS
Thiago Rodrigues Tavares
Vanessa Gomes de Castro
Andreia Ferreira dos Santos
- 310 A PANDEMIA DE COVID-19 E AS ALTERAÇÕES NO CONSUMO DE PANELADA EM IMPERATRIZ-MA**
THE COVID-19 PANDEMIC AND CHANGES IN THE CONSUMPTION OF PANELADA IN IMPERATRIZ-MA
Greacy Kelly Rodrigues Azevedo
Emilene Leite de Sousa
- 332 OS SÍMBOLOS SOCIAIS NO VODU HAITIANO E SEUS SIGNIFICADOS**
SOCIAL SYMBOLS IN HAITIAN VODOO AND THEIR MEANINGS
Nikita Suire
Flávio Luiz de Castro Freiras
Ana Caroline Amorim Oliveira

360 ETNOGRAFIA MULTIESPÉCIES DE UM PROJETO DE REINTRODUÇÃO DE ARARAJUBAS (GUARUBA GUAROUBA) NA METRÓPOLE AMAZÔNICA (BELÉM-PA)

MULTISPECIES ETHNOGRAPHY OF A PROJECT FOR THE REINTRODUCTION OF ARARAJUBAS (GUARUBA GUAROUBA) IN THE AMAZONIAN METROPOLIS (BELÉM-PA)

Matheus Henrique Pereira da Silva

Cícero Pedrosa Neto

Flávio Leonel Abreu da Silveira

386 O TEMPO DAS ELEIÇÕES: AS ESPIONAGENS E OS USOS DAS LEIS

ELECTIONS PERIOD: SPYING AND THE APPLICATION OF LAWS

Monique Florencio de Aguiar

410 O TERREIRO DE JONGO E A CIDADE: QUINTAL COMO RECRIAÇÃO ESPACIAL DE RESISTÊNCIA FAMILIAR NEGRA EM CAMPOS DOS GOYTACAZES-RJ

THE TERREIRO DE JONGO AND THE CITY: THE BACKYARD AS SPATIAL RE-CREATION OF A BLACK-FAMILY RESISTANCE IN CAMPOS DOS GOYTACAZES - RJ

Tarianne da Silva Pinto Bertozza

Lilian Sagio Cezar

Maria Clareth Gonçalves Reis

PRÊMIO

AWARD

428 ESPAÇO DE ENCONTROS, ESPAÇO DE CONFLITOS: REFLEXÕES SOBRE A OCUPAÇÃO DO VIADUTO DO BROOKLYN EM PORTO ALEGRE

SPACE FOR MEETING, SPACE FOR CONFLICT: REFLECTIONS ABOUT THE OCCUPATION OF VIADUTO DO BROOKLYN IN PORTO ALEGRE

Nicole Kunze Rigon

ENTREVISTA

INTERVIEW

447 ANTHROPOLOGY IN THE FACE OF THE CONTEMPORARY: AN INTERVIEW WITH ERIC PLEMONS

ANTROPOLOGIA DIANTE DA CONTEMPORANEIDADE: UMA ENTREVISTA COM ERIC PLEMONS

Francisco Cleiton Vieira Silva do Rego

EDITORIAL

Carlos Guilherme do Valle

Julie Cavignac

Juliana Melo

No número 57 da *Vivência*, Revista de Antropologia do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), temos a satisfação de oferecer ao público leitor um novo dossiê com dez artigos, além de outros oito enviados em fluxo contínuo, mais um artigo selecionado ao Prêmio Lévi-Strauss da Associação Brasileira de Antropologia (ABA). Deve-se também destacar que o presente número se encerra com uma entrevista com o antropólogo norte-americano Eric Plemons.

O dossiê “Patrimônios Alimentares – processos, territorialidades e novos mercados” apresenta um conjunto de dez artigos que se propõem a abordar as relações entre a Antropologia da Alimentação e os estudos antropológicos sobre o patrimônio, ambas as áreas e temáticas refletindo uma consolidação significativa e profícua no século XXI, o que representa uma ampla esfera de novos debates que vem se reorientando continuamente de modo afortunado. As três coordenadoras do dossiê, Julie Cavignac (UFRN), Joana Lucas (CRIA/Universidade Nova de Lisboa, Portugal) e Paula Balduino de Melo (Instituto Federal de Brasília-DF), evidenciando diálogo acadêmico universitário inter-regional no Brasil e internacional com Portugal e as redes intelectuais a partir de diversos contextos e localidades, têm o mérito de organizar e articular dez artigos sobre patrimônios alimentares. Os artigos apresentam uma rica variedade de discussões a partir de temáticas e contextos etnográficos singulares, o que constitui por si só um panorama amplo de pesquisas recentes sobre alimentação e patrimônio. Evidenciam processos históricos e culturais que transformam e reconfiguram as dinâmicas e práticas alimentares, especialmente em relação a escalas sociais variadas (nacionais e globais) que envolvem políticas patrimoniais. O dossiê apresenta um caleidoscópio de trabalhos e pesquisas em contextos tão variados que permite uma articulação de experiências, sabores e localidades que vão desde diversos estados e regiões brasileiras (Bahia e Rio Grande do Norte – Nordeste, Goiás – Centro-Oeste) a contextos nacionais em um plano global (França, Marrocos, Malásia, México e Portugal). Além disso, estas localidades e contextos etnográficos enfocam os patrimônios alimentares por meio das práticas societárias em torno da comida, mas igualmente os documentos e produções textuais e/ou audiovisuais que se referem à consolidação de políticas patrimoniais nacionais, amparadas muitas vezes por acordos e políticas globais de alimentação.

Os oito demais artigos evidenciam paralelos e contrastes com o dossiê que estamos publicando. Em primeiro lugar, quatro artigos têm

igualmente a temática da alimentação, da comida e do patrimônio alimentar como seu referente principal e dialogam, portanto, com o dossiê. São esses os artigos de Stefanuti *et al.*, Lott e Santana, Tavares *et al.*, Azevedo e Sousa. Tendo como contexto de pesquisa a fronteira entre Brasil, Argentina e Paraguai, o artigo de Paola Stefanuti e colegas pretende discutir as práticas alimentares a partir da comida e dos produtos consumidos socialmente em feiras locais, que explicitam e dinamizam diferentes identidades sociais e culturais. Tais dinâmicas expressam negociações e transformações societárias. No caso do artigo de Wanessa Lott e Cristiane Santana, há uma reflexão sobre a farinhada, cuja produção é relativa ao contexto do interior do estado do Pará. As autoras abordam as relações entre memória e identidade, que constituem uma cultura alimentar cuja visualidade é, sobretudo, um modo de expressão social local. A importância dos saberes tradicionais locais também transparece no artigo de Thiago Tavares, Vanessa Castro e Andrea Santos, cujo foco é a comunidade quilombola de Raiz, que se encontra no estado de Minas Gerais. A apanha de flores sempre-vivas constitui parte de um sistema de agricultura familiar tradicional, reconhecido internacionalmente pela FAO, pois articula organização social, cultura local e agrobiodiversidade. Com esse reconhecimento, há um processo de valorização dos produtos alimentares e artesanais da comunidade, que também reforça seu histórico social e de lutas. Em seguida, o artigo de Greacy Azevedo e Emilene Sousa trata particularmente da panelada, comida tradicional da cidade de Imperatriz, no estado do Maranhão, foco principal da pesquisa. Desse modo, as autoras enfocam o consumo alimentar da panelada em termos da pandemia de coronavírus. Com isso, pretendem mostrar os efeitos transformadores do comportamento alimentar em razão de um evento crítico, marcado por questões sensíveis de distanciamento social, que modificam as práticas alimentares tradicionais.

Os quatro outros artigos, enviados como fluxo contínuo à revista, trazem outras temáticas e discussões a esse atual número da *Vivência*, e diferenciam-se de modo profícuo do conjunto de artigos do dossiê e dos demais em razão de sua especificidade etnográfica e teórica. No caso do artigo de Suire, Freiras e Oliveira sobre os símbolos sociais no Vodou haitiano, temos uma discussão sobre a religião Vodou, tendo em vista as transformações que sofreu a partir do cristianismo e igualmente produziu para essa religião ocidental. O artigo enfoca os objetos sagrados e os significados em sua dimensão política e identitária. Por outro lado, temos o artigo de Silva, Neto e Silveira que traz aspectos de uma etnografia multiespécie realizada a partir de um projeto de reintrodução de uma ave, a ararajuba, em uma Unidade de Conservação Estadual, localizada no Pará. Os autores refletem sobre a criação compósita de mundos multiespécies a partir da atuação de especialistas em biologia e sua relação com os agentes não humanos que vivem em um determina-

do ecossistema natural amazônico. O artigo de Monique Aguiar aborda uma temática mais política, tomando, no caso, o contexto eleitoral de um município do estado do Rio de Janeiro. Ao considerar as disputas políticas e os processos concomitantes de “judicialização da política”, a autora reflete sobre a mobilização de facções políticas que mobilizam e acionam, segundo a autora, denúncias à justiça eleitoral do estado fluminense a partir de um contexto histórico no país. O oitavo artigo do presente número, escrito em coautoria por Bertoza, Cezar e Reis, discute a expressão local do jongo como uma manifestação cultural tradicional da região norte fluminense, mais particularmente de Campos dos Goytacazes. Os autores partem da trajetória de uma mestra jogueira e como ela lida com a experiência religiosa e, por outro lado, do impacto do racismo em sua vida pessoal. Desse modo, os quatro artigos aqui referidos evidenciam a heterogeneidade temática e de abordagens que a *Vivência* tanto valoriza, complementando-se aos demais incluídos no presente número da revista.

Para finalizar essa apresentação editorial, gostaríamos de destacar dois últimos trabalhos que estamos publicando. O artigo de Nicole Rigon reflete sobre a ocupação cultural sob um viaduto de Porto Alegre (RS), que envolveu artistas, produtores culturais e moradores em espaço público urbano. O contexto pesquisado envolveu sociabilidades e conflitos societários que historicizam as dinâmicas heterogêneas da vida urbana. O artigo foi um dos trabalhos premiados na VIII edição do Prêmio Lévi-Strauss, promovido pela Associação Brasileira de Antropologia. Fechando de modo majestoso o presente número, temos a entrevista com o antropólogo norte-americano Eric Plemons da Universidade de Arizona (Tucson, EUA), realizada por Francisco Cleiton Silva do Rego, doutor e mestre em antropologia social pelo PPGAS/UFRN. Feita durante o período de estudos e pesquisa de estágio sanduíche de Silva do Rego na referida Universidade, a entrevista traz a formação e trajetória profissional de Plemons, destacando sua importante inserção na área de estudos antropológicos de gênero/sexualidade, em particular dos Estudos LGBT e da chamada Antropologia Queer. Acredito que a entrevista seja de grande valia para o público leitor geral em antropologia, sem contar os mais interessados sobre questões a respeito das transexualidades e os estudos trans. Boa leitura!

APRESENTAÇÃO

PRESENTATION

DOSSIÊ: PATRIMÔNIOS ALIMENTARES – PROCESSOS, TERRITORIALIDADES E NOVOS MERCADOS

Joana Lucas

Julie Cavignac

Paula Balduino de Melo

Este dossiê trata de sistemas alimentares e culinários, conhecimentos, processos de produção e técnicas associados às práticas alimentares. Tais sistemas são, em alguns casos, reconhecidos como Patrimônios Culturais, a partir da assinatura da Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO. No entanto, existem descompassos entre o que está escrito e o que acontece na realidade, durante os processos de pesquisa, as ações de salvaguarda e no que diz respeito aos benefícios para os detentores desses saberes e práticas, quando estes existem. Os artigos aqui presentes trazem um olhar enraizado, com ênfase sobre os territórios nos quais os sistemas alimentares são constituídos, e propõem uma abordagem política, ao compreender que a institucionalização do patrimônio é um processo pensado por diversas elites que adaptaram as diretrizes da Convenção da UNESCO aos diferentes contextos nacionais. Um outro eixo do dossiê traz uma reflexão sobre o diálogo entre tradição e modernidade na dimensão mercantil da alimentação associada aos processos produtivos e a outros aspectos conexos como as relações entre o urbano e o rural, o turismo, a migração ou questões identitárias ligadas à produção e ao consumo de alimentos. O dossiê, composto por dez artigos, apresenta reflexões em contextos etnográficos diversificados, na América (Brasil, México), no continente africano (Marrocos), na Ásia (Malásia) e na Europa (França, Portugal); foi pensado como um contributo para renovar a discussão sobre processos e práticas alimentares, contemplando inevitavelmente as tensões que atravessam as sociedades contemporâneas.

A patrimonialização de alimentos e de práticas culinárias pode obliterar as histórias e os contextos dos alimentos e dos consumos a eles associados. Muitas vezes, as ações de patrimonialização não são acompanhadas por uma análise dos contextos sociais e históricos em que foram criados e tradicionalmente consumidos. É o que ocorre quando, por exemplo, há um deslocamento de contextos de produção e consumo do alimento do universo tradicional para a esfera turística. Quais as mudanças socioculturais e econômicas que acompanham esse deslocamento? A análise da sopa de favas, no Marrocos, traz reflexões sobre tais questões.

A cozinha, enquanto patrimônio cultural, é um campo simbólico de poder. Nos processos de patrimonialização, as cozinhas tradicionais po-

dem se tornar uma cadeia de valor delineada por uma política pública. É o que mostra o artigo que analisa ações e movimentos do parlamento mexicano. Ao lançar luz sobre ingredientes com potencial de exportação que são vendidos como mercadoria, também se descontextualizam os alimentos. Pensando nos sistemas agroalimentares, a gastronomização pode impulsionar a produção em larga escala, gerando impactos ambientais, bem como afastar os alimentos das populações que tradicionalmente deles se nutrem.

Por outro lado, os atores políticos podem agir no sentido de proteção dos patrimônios alimentares. O dossiê chama atenção para a jurisprudência relativa à *Appellation d'origine contrôlée* (AOP) desenvolvida pelo Estado francês e a Resolução emitida pelo Conselho de Ministros de Portugal para promover a gastronomia nacional como patrimônio cultural. Em paralelo com o processo francês presente neste dossiê, temos o caso brasileiro de obtenção da certificação de Indicação Geográfica de Procedência do Cacau Sul da Bahia atrelada à produção de chocolates especiais. Enquanto na França a política é conduzida pelo Estado, no caso brasileiro tem-se uma rede colaborativa que envolve instituições da região sul da Bahia e produtores locais de cacau e chocolate.

A patrimonialização de tradições alimentares pode representar então uma valorização das identidades culturais. É o que acontece no processo de registro das tradições doces de Pelotas (RS). É o que almejam as doces da Cidade de Goiás, cujos saberes doces ainda não são contemplados por nenhum processo de patrimonialização. No Brasil, de fato há poucas preparações alimentares e cozinhas regionais classificadas pelos órgãos competentes como patrimônio cultural. Contudo, há muitos pratos considerados como patrimônios pelos seus detentores, em particular entre os Povos e Comunidades Tradicionais, ou nos espaços rurais onde as comidas festivas ou regionais se tornam emblemas culturais.

No Seridó, Rio Grande do Norte, Brasil, a salvaguarda de práticas alimentares tradicionais está justamente associada ao registro da Festa de Sant'Ana. Contudo, neste caso, como em outros abordados no dossiê, com o crescimento do turismo, o fortalecimento das identidades regionais é minado pela gastronomização da comida regional. E assim a patrimonialização, ao invés de trazer reconhecimento e empoderamento, reforça desigualdades sociais. Consta-se então uma certa banalização da ideia de patrimônio alimentar, com a mercantilização dos produtos de *terroir*, em particular nas zonas turísticas, provocando uma gourmetização desses alimentos e uma recuperação dos marcadores da cultura alimentar “tradicional” ou “popular” pelas elites locais.

Os sistemas alimentares também delimitam fronteiras entre grupos sociais. Assim, os alimentos mediam relações entre o local e o global. Pesquisas com migrantes da Malásia trazem reflexões sobre a constituição de patrimônios e culturas alimentares em relações de tensão e negociações entre comunidades.

A alimentação alinhava memória, patrimônio e identidade. Os alimentos são vetores de comunicação ao longo do tempo. No passado e no presente, as práticas alimentares constituem marcos identitários, como no âmbito do movimento social liderado por Antônio Conselheiro, no último quartel do século XIX, em Canudos, norte da Bahia, Brasil.

Falar sobre patrimônios alimentares é também falar sobre fome e escassez de alimentos. Inúmeras preparações alimentares regionais classificadas como patrimônio foram inicialmente elaboradas para responder à fome. No contexto contemporâneo, com a situação de pandemia provocada pela covid-19, a fome assola o Brasil e outros lugares do mundo. Por outro lado, a alimentação está diretamente conectada à promoção de saúde. A partir da perspectiva étnico-racial e de gênero, o dossiê traz reflexões que mostram ao mesmo tempo as desiguais condições de acesso à alimentação saudável e as possibilidades de trilhar novos caminhos nos processos de distribuição dos alimentos.

Os sistemas agroalimentares articulam produção e consumo de alimentos e assim tornam visíveis as relações campo-cidade. A urbanização das sociedades contemporâneas, a *main-mise* da agroindústria na comercialização de alimentos, as crises, os perigos e os escândalos sanitários e ecológicos têm como resposta a mobilização de consumidores conscientes que militam por uma alimentação sustentável, saudável e a preço justo. Concomitantemente, agricultores se organizam em coletivos e cooperativas para evitar intermediários e criar circuitos comerciais curtos. Criou-se assim um mercado para uma alimentação mais “natural”, com a venda direta de produtos agroecológicos que são também alimentos-patrimônio.

Acreditamos que os contributos aqui presentes, a partir das questões e reflexões que trazem para este dossiê, se constituem enquanto válidos e importantes instrumentos para pensar sobre patrimônios e alimentação no mundo contemporâneo, estando ancorados etnograficamente a uma diversidade de territórios e de contextos geográficos que, sendo inerentemente distintos, se vêm confrontados com problemáticas similares.

Os temas aqui abordados, e que acabam por ser praticamente transversais a todos os artigos, procuram aprofundar e enriquecer as discussões em torno da ideia de patrimônios alimentares para lá das retóricas institucionais, dando voz e apontando a luz para outras e outros protagonistas, naquele que é o exercício cotidiano de problematização, reivindicação e gestão de aspirações diversificadas, e que compreendem dimensões políticas, estratégicas e identitárias relativas às práticas alimentares.

Assim, é com todo o prazer que publicamos o conjunto de textos que compõem este dossiê, esperando que sejam inspiradores de diversas reflexões e inquietações, e que possam, finalmente, inspirar também novas pesquisas no âmbito dos patrimônios alimentares.

**UMA SOPA DE FAVAS:
USOS, RELEITURAS E APROPRIAÇÕES DA
BISSARA ENQUANTO RECURSO PATRIMONIAL EM
CHEFCHAOUEN (MARROCOS)**

A BROAD BEAN SOUP:

*USES, REINTERPRETATIONS AND APPROPRIATIONS OF
BISSARA AS AN HERITAGE RESOURCE IN CHEFCHAOUEN
(MOROCCO)*

Joana Lucas

joana.i.lucas@gmail.com

Centro em Rede de Investigação em Antropologia (CRIA) Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade NOVA de Lisboa (NOVA FCSH).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2096-2587>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

Partindo da classificação da Dieta Mediterrânica pela UNESCO (2010, 2013), este texto procurará reflectir sobre a forma como a transformação – ou a requalificação – dos alimentos e das práticas gastronómicas em património, corresponde a um processo que tem lugar, tantas vezes, numa resignificação desses mesmos alimentos e práticas gastronómicas que, em alguns lugares, passam por obliterar a sua história e os contextos sociais, económicos e históricos ligados ao seu consumo. Assim, este texto procurará reflectir sobre as tentativas feitas para encontrar práticas alimentares *patrimonializáveis*, espoletadas pela classificação da Dieta Mediterrânica enquanto património cultural imaterial da humanidade, que têm lugar em Chefchaouen (Marrocos), uma das cidades representativas desta candidatura junto da UNESCO. A partir do trabalho de campo etnográfico realizado em 2017 e 2018 em Chefchaouen, aqui procurarei olhar criticamente para os processos de resignificação de uma confecção alimentar muito específica: uma sopa feita a partir de favas secas, e a forma como, no seu consumo e na sua promoção turística contemporâneas se inscrevem diversas leituras, estratégias e reivindicações.

Palavras-chave: património; alimentação; dieta mediterrânica; Marrocos; resignificação.

ABSTRACT

Starting from the classification of the Mediterranean Diet by UNESCO (2010, 2013), this text seeks to reflect on how the transformation – or requalification – of food and gastronomic practices, into heritage, corresponds to a process that frequently takes place in a resignification of those same foods and gastronomic practices that, in some places, obliterate their history and the social, economic and historical contexts associated to their consumption. Thus, this text seeks to reflect on the attempts made to find “heritagizable” food practices, triggered by the classification of the Mediterranean Diet as an intangible cultural heritage of humanity, which takes place in Chefchaouen (Morocco), one of the representative cities of this submission to UNESCO. Based on the ethnographic fieldwork conducted in 2017 and 2018 in Chefchaouen. Here, I will try to look critically at the re-signification processes of a very specific food preparation: a soup made from dried broad beans, and the way that its consumption and its contemporary tourist promotion comprises several readings, strategies and claims.

Keywords: heritage; food; mediterranean diet; Morocco; resignification.

COMEÇANDO PELO FIM

Por circunstâncias que aqui não caberá enunciar, viajo de forma mais ou menos regular para Marrocos desde os meus oito anos de idade, podendo hoje em dia afirmar que conheço relativamente bem o país, quer na sua diversidade geográfica, quer na sua diversidade gastronómica. Posso, portanto, referir com alguma certeza, que não conheço apenas os pratos promovidos como “nacionais”. Esta questão, do carácter nacional das práticas alimentares, é, aliás, debatida criticamente por Annie Hubert (2000), mas, assumindo no entanto, e não obstante a análise crítica, que a categoria de “prato nacional” pode ser útil e operativa em diversos contextos e situações, nomeadamente (e talvez particularmente) na sua promoção no âmbito das práticas turísticas e das expectativas da generalidade dos turistas por sínteses e condensados culturais, dos quais a gastronomia é apenas um exemplo. Assim, sei-o por experiência pessoal e largos anos de viagens a Marrocos, que o *couscous* e a *tajine* ocupam, sem qualquer sombra de dúvida, o pódio dos pratos nacionais marroquinos, algo que o seu reconhecimento e identificação – dentro e fora das fronteiras do país – confirmam.

Das memórias de infância e adolescência em Marrocos, guardo com muito carinho e alguma nostalgia algumas refeições: o *couscous* em casa do Hassan e da sua esposa em Erfoud, onde a sêmola era preparada manualmente²; o *zaalouk* de beringela em casa do Hadj em Marraquexe; o peixe frito em Essaouira; as *chebakia* em Rabat e, mais recentemente, o *msemen* em Casablanca comido sofregamente quando estava

grávida da minha filha. No entanto, só em Chefchaouen, e no trabalho de campo de 20183, descobri a *bissara* e toda a sua biografia.

Quando comecei o trabalho de campo em Chefchaouen sobre os efeitos da classificação da Dieta Mediterrânica, para além de ter explorado quais seriam os conteúdos do (ainda em construção) “Museu da Dieta Mediterrânica”, dediquei muita atenção aos restaurantes locais e à forma como fariam eco (ou não) do *upgrade* a que a suas práticas alimentares tinham sido sujeitas – agora com garantia e reconhecimento internacionais. Rapidamente percebi que, a grande maioria dos restaurantes, apresentava precisamente as mesmas ementas que poderíamos encontrar em Rabat, Fez, Marraquexe ou Tarudante, fazendo precisamente valer a ideia de “pratos nacionais”, com a promoção do *couscous* e da *tajine* e algumas das suas variantes⁴. Pouco tempo depois conheci o restaurante “Bab Ssour” e o seu proprietário: o Said.

O restaurante “Bab Ssour” é o único em Chefchaouen que se reclama representar a “verdadeira” cozinha *Chaouni* (de Chefchaouen). A sua ementa é muito variável, dependendo do que é comprado diariamente no mercado local (Souk Beldi) ou aos produtores da região, e é sustentada em grande medida por dois ou três pratos do dia, que podem repetir-se ou não de um dia para o outro. O restaurante atrai clientelas diversas: desde pequenos grupos de turistas que querem aventurar-se na gastronomia local que é promovida como “autêntica”, passando por casais ou turistas solitários que seguem as recomendações dos sites que classificam os restaurantes locais⁵, até aos habitantes locais (normalmente homens) que aí se deslocam na pausa do trabalho.

Após a minha primeira refeição no “Bab Ssour” pedi para falar com o dono, que aliás se encontra sempre ali, circulando de mesa em mesa e interagindo com os clientes, com o qual marquei uma conversa para a tarde seguinte, depois de serem servidos os almoços. Said recebeu-me no andar de cima do restaurante. Entre muitas outras coisas perguntei-lhe o que entendia serem os pratos específicos da região de Chefchaouen, e de que maneira os procurava incluir nas suas ementas, bem como sobre qual era a sua relação com o território e a produção agrícola que aí se faz. Foi nessa conversa que me falou pela primeira vez da *bissara*, apresentando-a como condensado identitário da região montanhosa do Rife e das suas populações, e também como síntese de uma alimentação feita com poucos ingredientes, muito nutritiva e boa para o tempo frio.

No dia seguinte, e tal como em muitos que se lhe seguiram, fui almoçar ao “Bab Ssour”. Estávamos em Outubro e chovia há vários dias, a humidade e o frio colavam-se à pele e eu, que tinha saído de Lisboa com temperatura de Verão, vestia toda a minha roupa sobreposta. Recupero aqui um excerto do diário de campo desse dia, no qual comi pela primeira vez a *bissara*:

[...] depois fui almoçar ao “Bab Ssour”: é efectivamente o restaurante mais concorrido da cidade. Hoje, no entanto, achei que estava menos

gente que ontem. Pedi a *bissara* para experimentar e veio para a mesa um prato fumegante com uma pasta esbranquiçada borbulhante... tive de esperar muito tempo até que ficasse com uma temperatura possível para ser consumida. Perguntei a um rapaz marroquino que estava na mesa em frente se era suposto pôr azeite na sopa – porque o tinha visto a fazê-lo com a sua própria *bissara* de uma forma abundante – ao que ele respondeu que sim, que fazia parte do charme. Lá pus montes de azeite – por sinal bastante bom – e comi a *bissara*. (DIÁRIO DE CAMPO, EXCERTO, out. 2018).



Bissara servida no restaurante “Bab Ssour”, Chefchaouen, Outubro de 2018
(fotografia de Joana Lucas)

VOLTANDO AO INÍCIO: HISTÓRIA, ORIGENS E CORRESPONDÊNCIAS

Não é só em Marrocos, ou nas montanhas do Rife, que encontramos leguminosas como os principais ingredientes de pratos considerados como base das práticas alimentares locais. As leguminosas sempre foram reconhecidas fontes de proteína, dando origem a reconfortantes refeições, sobretudo durante o Inverno, em contextos de frio e escassez de proteína animal.

Como aqui iremos ver, em diversos países no Norte de África – tais como a Tunísia e o Egito – encontramos preparações culinárias similares à *bissara* marroquina, onde a narrativa que as acompanha, traçando-lhes não raras vezes as origens, coloca a ênfase precisamente na sua importância como pratos de subsistência, presentes em contextos de escassez alimentar, pobreza e até mesmo de fome.

Não obstante, e como também veremos, à narrativa da penúria e da escassez, e privação de proteína animal, parece estar acoplada uma outra: a da exaltação destas refeições como marcadores identitários extre-

mamente operativos, mas também, e sobretudo, da inegável preferência, afeição até, das populações locais por estas refeições, mesmo quando colocadas perante a possibilidade de escolha de outras preparações alimentares alegadamente mais “nobres”.

AS FAVAS (E OUTRAS LEGUMINOSAS) E AS SUAS CONFECÇÕES GASTRONÓMICAS

Resistindo bem a temperaturas frias, e talvez por isso esta característica a tenha tornado na comida de resistência da zona montanhosa do Rife (onde as temperaturas no Inverno podem atingir os -14° 6), a fava foi a primeira leguminosa a ser consumida no velho mundo (ALBALA, 2007).

Segundo o mesmo autor, quando a palavra feijão (bean) era usada em textos europeus anteriores a 1492 era essencialmente com referência à fava (ALBALA, 2007, p. 68). No entanto, e apesar da sua prevalência e centralidade enquanto leguminosa, Albala refere ainda a existência de preconceitos por parte das classes mais abastadas em relação ao consumo de favas, e a sua percepção enquanto comida de populações privadas de outro tipo de alimentos:

[...] o preconceito social avassalador contra as favas no mundo antigo. Como alimento dos pobres, deixando de lado todas as considerações cósmicas, comer favas era tornar-se como os pobres. Qualquer pessoa que pudesse fazer o contrário, comia carne (ALBALA, 2007, p. 78, tradução da autora).

A fava foi considerada enquanto ingrediente central nas práticas alimentares egípcias durante sucessivas dinastias, mantendo-se até muito recentemente enquanto fonte privilegiada de proteínas para os mais pobres, sendo que o *ful medames* é considerado o “prato nacional” do país. O *ful medames* consiste num puré de favas secas cozidas, posteriormente temperado com alho, azeite, limão e cominhos, sendo que existe também a sua versão em sopa – o (Shorbet) *ful nabad* – que é considerado a receita original do *Ful Medames*.

Claudia Roden, no seu livro *The Book of Middle Eastern Food* (1968), compila uma receita relativa a um puré de favas secas, ao qual dá o nome de “*ful nabad* ou *bissara*”, classificando-o como um prato egípcio: as favas secas devem colocar-se de molho em água fria durante a noite, depois cozem-se em água abundante com sal, sendo que após a cozedura se transformam num puré ao qual se adiciona sumo de limão, açúcar e água da cozedura de forma a que se torne cremoso. Serve-se cobrindo-o com cebola frita, e juntando-lhe azeite, cominhos, paprika e salsa ou endro. Sobre este prato, Roden afirma: “[...] esta sopa é popular no Egipto, onde pessoas doentes ou em convalescença são incentivadas a comê-la para recuperar a saúde” (RODEN, 1968, p. 339, tradução da autora). Ainda segundo Roden existe uma versão turca do mesmo prato

– *calledfava* – a qual, antes de se servir, deverá ficar oito horas a refrigerar, pois a consistência desejada para este puré é muito sólida.

Contudo, a versão tunisina deste prato é feita com grão de bico – *labladi* – tendo, no entanto, a mesma função que a *bissara* marroquina: o *labladi* é servido ao pequeno almoço, e é uma sopa popular que, para as famílias mais pobres, serve de refeição durante o dia. O *labladi*, apesar de ser feito com grão de bico, utiliza precisamente os mesmos ingredientes que a *bissara*: sal, alho, *harissa* e cominhos, aos quais se junta azeite e sumo de limão no momento de comer. No já mencionado *The Book of Middle Eastern Food* (1968), Roden fala-nos também do *labladi*, referindo que: “Esta sopa tunisina muito popular é comida ao pequeno almoço. Para as famílias pobres, serve de refeição durante o dia. Pequenos cafés em áreas populares servem-na de manhã para quem vai trabalhar” (RODEN, 1968, p. 338, *tradução da autora*). No entanto, e tal como o *ful medames*, o *labladi* tem ganho adeptos entre a juventude tunisina que o consome de madrugada, após as saídas noturnas.

A BISSARA MARROQUINA: RECEITAS, LENDAS E CLASSIFICAÇÕES

Em diversos textos de reconhecimento pré-colonial e colonial de Marrocos existem referências à *bissara*, e ao seu consumo que, como veremos, a localizam e circunscrevem à área montanhosa do Rife a às suas populações, insistindo, já então, no seu carácter enquanto prato associado a contextos de fome e penúria e, concomitantemente, enquanto elemento de consolidação e coesão identitária desta região montanhosa.

Um dos mais reconhecidos exploradores, não só do território marroquino mas igualmente de outras partes do continente africano – Leão, o Africano⁷ – publica, na primeira metade do século XVI a *Cosmographia de Affrica*, onde descreve os territórios por si visitados, bem como os hábitos e traços das populações com as quais se cruza, de onde aqui retiramos este excerto sobre as populações da região do Rife marroquino, nomeadamente da montanha de Beni Buseibet, no qual surge a referência ao consumo de uma sopa de favas:

Em tempo de Inverno, os mercadores de nozes e uvas cristalizadas transportam-se para esta montanha, onde não encontram pão nem carne, mas sim muita cebola e sardinhas salgadas que aí se vendem muito caro. Eles consomem vinho cozido e sopa de favas, que consideram a melhor “carne” entre eles, e comem o pão no vinho cozido (LEON L’AFRICAIN, 1980 [1526], p. 293, *tradução da autora*).

Curiosamente, já aqui aparece a referência à sopa de favas como uma alternativa ao consumo de carne, sendo alegadamente considerada pelas populações como “melhor que carne”. Estas considerações estarão presentes ao longo do tempo numa série de descrições relativas às populações das montanhas do Rife, e aos habitantes de Chefchaouen em particular.

Também Auguste Molières, missionário e antropólogo francês nascido na Argélia em 1855, percorre Marrocos e a Argélia entre 1872 e 1893, dando conta de hábitos e traços culturais das populações com as quais se cruza, nomeadamente dos habitantes da região montanhosa do Rife, sobre os quais refere:

À exceção das famílias abastadas, onde os pratos de carne com molho constituem a base da sua alimentação, podemos dizer que o biçar é o prato nacional dos marroquinos das montanhas. Na verdade, trata-se de um kouskous, mas um kouskous de cevada, de grão grosso, misturado com favas mal esmagadas, fervidas em água e depois misturadas com um pouco de azeite e alho. O kouskous de trigo e de cevada, desconhecido no Oriente, é a iguaria favorita das populações muçulmanas do Norte da África. Provavelmente representa o prato principal dos berberes pré-históricos, e os árabes, conquistando este país, adotaram com avidez essa comida saudável e delicada, que se tornou para eles o ideal da arte culinária (MOULIÈRAS, 1899, p. 366-367, tradução da autora).

Descrevendo mais detalhadamente aquilo que aqui classificamos como *bissara*, refere ainda:

O biçar, uma espécie de kouskous grosso, feito com favas, farinha de cevada, alho e azeite, era espalhado num prato, a sua massa pastosa repousava sobre uma cama de pimentos fortes destinados a dar sabor a esse alimento insípido. O biçar é o alimento básico de todos os Djebala, que o comem de manhã e à noite, mergulhando nele grandes pedaços de pão (MOLIÈRAS, 1899, p. 4, tradução da autora).

Alguns anos mais tarde, também Édouard Michaux-Bellaire, que chefiou uma missão colonial francesa a Tânger e publicou, a partir de 1907, diversos textos sobre Marrocos, identifica, numa publicação de 1911, a *bissara* como o “prato nacional” dos *Djebala*⁸. Neste excerto, que podemos encontrar na tese de doutoramento de Marie Caquel (2018), refere:

[...] “O verdadeiro prato nacional dos Djebala é a baiçara (*bissara*)” que ele descreve como favas partidas postas a ferver em água com alho, pimenta, cominhos e sal, que são exatamente os mesmos ingredientes usados nesta receita actualmente (Michaux-Bellaire apud CAQUEL, 2018, p. 189-190, tradução da autora).

No seu livro *La Gastronomie Africaine* (1930), que procura ser uma compilação de receitas da Tunísia, Argélia e Marrocos, sob uma curiosa referência unificadora (ou uniformizadora) destas cozinhas do Norte de África, Léon Isnard faz igualmente alusão à *bissara*, mas revelando-nos talvez a única nota dissonante daquela que foi (e tem sido) a sua descrição ao longo do tempo, referindo-a como “[...] favas cozidas com manteiga e leite” (ISNARD, 1930, p. 17, tradução da autora). Curiosamente, e tal como é referido por Marie Caquel, e consubstanciado, aliás, por esta destoante descrição da *bissara*, Isnard parece revelar um escasso conhecimento das práticas alimentares marroquinas:

Assim, o livro de receitas de Léon Isnard não é absolutamente o espelho do que se consumia no Norte da África na década de 1930, e menos ainda em Marrocos, dadas as poucas receitas referentes ao país, parece aliás que Léon Isnard nunca pôs os pés nesse país (CAQUEL, 2018, p. 208, tradução da autora).

Mais recentemente, e talvez a personagem que mais curiosidade suscita naquele que é o universo da presença colonial francesa em Marrocos, Zette Guinaudeau⁹, autora de dois livros dedicados à cozinha marroquina¹⁰, contribui também para a preservação de um receituário tradicional marroquino.

Aqui, a tentativa de tornar a receita num arquivo – e neste caso, num arquivo colonial – procurava preservar as práticas tidas como tradicionais em Marrocos e que estariam em risco através da sua possível “contaminação” a partir do contacto com os hábitos europeus. Este exercício é particularmente eficaz no seu primeiro livro (1957) publicado ligeiramente em contracorrente (apenas um ano após a declaração do fim do protectorado francês no país, em 2 de março de 1956), e trata-se da primeira obra de conhecimento e sistematização da cozinha marroquina, apesar de estar principalmente centrada nas práticas alimentares da região de Fez.

Zette Guinaudeau publicará mais tarde, em 1981, o livro *Les secrets des cuisines en Terre Marocaine* no qual, como preâmbulo a uma receita de *bissara*, dá nota do seguinte provérbio marroquino:

“O que farias tu, homem da montanha” – perguntou um morador da cidade – “se te tornasses um sultão?” E o homem da montanha responde, no seu sonho de boa comida: “se eu fosse sultão, comeria *bissara* todos os dias...” (GUINAUDEAU, 1981, p. 130, tradução da autora).

Após uma descrição detalhada relativa à preparação da *bissara*, Guinaudeau refere ainda que:

Por ocasião de um casamento, a *bissara* é oferecida aos convidados na chegada, apresentada num grande prato de cerâmica rifeña¹¹, cada um prova algumas colheradas e vai sentar-se enquanto espera o primeiro prato” (GUINAUDEAU, 1981, p. 131, tradução da autora).

No entanto, nos receituários e compilações mais contemporâneos relativos à gastronomia marroquina, é relativamente raro encontrar-se uma referência à *bissara*. Não fazendo parte do grupo de pratos que fazem comumente parte do imaginário colectivo enquanto “pratos nacionais”, ou não reconhecendo o seu potencial gastronómico por ser um prato vincadamente regional, ou pouco estimulante do ponto de vista gustativo (e também estético), o espaço dedicado às sopas marroquinas é geralmente ocupado e monopolizado pela *harira*¹².

Esta ausência é compensada por Paula Wolfert, autora de *The Food of Morocco* (2011), entre outros livros dedicados à gastronomia do país¹³, que ecoa a origem modesta da *bissara*, mas referindo concomitante-

mente – e tal como já havíamos assistido por parte de autores do período colonial – a predileção das populações do Norte de Marrocos por este prato, face a outras possibilidades, tais como o consumo de carne. Para Paula Wolfert:

[...] A byssara, popular no norte de Marrocos, é um autêntico “plat de pauvre” que é amado por todas as camadas da sociedade [...] no norte de Marrocos, as mulheres deixam a sopa a cozinhar a noite toda sobre as brasas, e depois servem-na ao pequeno-almoço (WOLFERT, 2011, p. 495, tradução da autora).

Wolfert faz ainda referência a uma receita de “Puré de favas Berbere com azeite” (byssara), distinguindo-a da “Sopa Cremosa de Favas”, referindo:

[...] este molho grosseiro, como uma sopa da terra, é tão popular no Norte da África quanto o hummus no Médio Oriente. Quando cozido durante a noite numa panela de barro sobre carvão, é reverenciado pelos berberes do norte do Marrocos como “melhor do que carne!” (WOLFERT, 2011, p. 1169, tradução da autora).

PATRIMÓNIO, MERCADO E MERCADORIA

O exercício que aqui acabámos de fazer tinha como principal objetivo ilustrar a forma como, ao longo do tempo e a partir de diferentes contextos históricos, políticos e sociais, a construção de uma narrativa sobre um prato – que ancora, identifica e circunscreve geograficamente os seus principais consumidores, bem como as suas origens de classe – se vai cimentando, reproduzindo e encontrando, paralelamente, argumentos que naturalizam não só o gosto, mas também a preferência das populações das montanha do Rife por esta sopa de favas.

Desta forma, quando se tratou de encontrar *correspondentes patrimoniais* para o que poderia configurar-se como uma prática alimentar “tradicional e autêntica”, a *bissara* parecia – a par com o *samet*¹⁴ – poder enquadrar-se e moldar-se a uma ideia de património alimentar.

Tal como em muitos outros lugares onde a patrimonialização chegou a partir de acordos tácitos e/ou activação de redes mais ou menos formais de cooperação prévia, Chefchaouen viu-se designada como cidade emblemática para a representação de Marrocos na candidatura da “Dieta Mediterrânica” a património cultural imaterial da humanidade em 2010 (e mais tarde para a sua reinscrição em 2013)¹⁵, de uma forma relativamente acidental.

Tratando-se de uma cidade muito dependente da economia do turismo, não muito distante da costa mediterrânica do país, e estando inserida num território geograficamente marcado – o sistema montanhoso do Rife – que condiciona a sua produção agrícola de forma expressiva e inequívoca, tem algumas das características que servem os pressupostos da patrimonialização e que apontam para a reificação de uma ideia

de comunidade circunscrita e cujas práticas são, todavia, “tradicionalis”. Aqui, o território condiciona a agricultura, que por sua vez condiciona a alimentação, que condicionará, por sua vez, aquilo que pode servir o desígnio de “património alimentar”.

Mas, se existe este condicionamento mútuo de forma apriorista, de que forma é que uma agricultura de subsistência, que utiliza pequenas parcelas de terreno (ATER; HMIMSA, 2008), transforma as práticas alimentares que aqui encontramos em algo patrimonializável? Ou melhor: se o território condiciona a agricultura, e se a agricultura condiciona a alimentação, o que condiciona o acto de tomar ou tornar património?

Chefchaouen, pequena cidade turística da zona do Rife16, confrontou-se então – a partir de 2010 – com a necessidade de *criar* património que fosse ao encontro, de alguma maneira, aos pressupostos da UNESCO, e que pudesse constituir uma mais-valia ou um recurso turístico adicional a acrescentar ao que já vinha sendo promovido localmente ao longo de várias décadas.

No plano institucional procedeu-se à concepção de um “Museu da Dieta Mediterrânica” de Chefchaouen, cujo principal objectivo – o museu não se encontra ainda aberto ao público – seria o de musealizar o percurso “da paisagem para a mesa”¹⁷, simulando os vários territórios que fazem parte deste itinerário: as áreas agrícolas, os mercados, as cozinhas e a mesa de refeição. Na secção dedicada à cozinha pretende-se reproduzir a ideia e as dimensões materiais de uma cozinha tradicional:

Prateleira com louças, latas de conserva...; utensílios de cozinha pendurados; sobre a bancada: potes, artesanato em madeira, tagines e utensílios úteis para a preparação da *baisara* (numa parte da bancada) e demais utensílios das antigas cozinhas de Chefchaouen (DÉFINITION DES CONTENUS DU MUSÉE MUNICIPAL DE L’ALIMENTATION MÉDITERRANÉENNE LIVRABLE 2 MISSION 3, p. 21, tradução da autora).

No entanto, se para a reprodução desta concepção idealizada de uma cozinha tradicional é feita uma referência à *bissara*, numa outra secção do Museu, aquela dedicada à preparação dos pratos locais através de suportes multimédia, a ênfase é colocada na *tajine* como símbolo da gastronomia local:

O segundo vídeo mostra a elaboração da tagine, prato central da gastronomia local, e como este, ao centro da mesa, representa um símbolo de convívio. Isto permitirá evidenciar a alimentação quotidiana da região, a oferta de frutas e vegetais da época (base da Dieta Mediterrânica), a confecção da *tagine*, o convívio na partilha de refeições (DÉFINITION DES CONTENUS DU MUSÉE MUNICIPAL DE L’ALIMENTATION MÉDITERRANÉENNE LIVRABLE 5 MISSION 3, p. 2, tradução da autora).

Ora, como vimos anteriormente, a *tajine* – que, na verdade, corresponde a um método de preparação alimentar que faz recurso a um reci-

piante específico – integra (tal como o *couscous*) o imaginário colectivo na sua classificação enquanto “prato nacional” em Marrocos, não remetendo, na descrição que acima transcrevemos, para qualquer tipo de especificidade regional.

Mas, se no plano institucional persiste a dificuldade em encontrar correspondentes alimentares para uma ideia de património local, ou eventualmente a dificuldade em lidar com a falta de notoriedade de uma sopa (neste caso, de uma sopa de favas), para se afirmar enquanto património alimentar – quando na verdade, e como vimos acima, se trata de uma sopa associada a contextos de pobreza e escassez alimentar – o mesmo não acontece noutras esferas e noutros circuitos que, apesar se não serem institucionalmente percebidos como lugares de *produção* de património, acabam eventualmente por o ser de formas bastante mais eficazes.

Assim, quem procura ter no património uma *vantagem* – ou na sua transformação em mercadoria – são, em larga medida, os sectores mais informais, ou aqueles mais dependentes do sucesso da afirmação ou da inovação turística que, no caso que aqui nos ocupa, podem ter na consolidação de um prato local que apresente uma forte marca identitária e uma inequívoca relação com o território, a expectativa ou o vislumbre de um novo produto turístico, apesar da narrativa a ele associada.

BOM PARA COMER, BOM PARA VENDER: IDENTIDADE E PERTENÇA NO RIFE

Se, no plano institucional a *tajine* se apresenta como uma prática alimentar consensual, ou porque está liberta de contextualizações e/ou narrativas menos nobres, ou porque se trata de um prato reconhecido nacional e internacionalmente e, como tal, integra a constelação dos “pratos nacionais” marroquinos já “musealizados”, como vimos anteriormente a *bissara* está carregada de referentes: a) identitários – na sua relação intrínseca com as populações das montanhas do Rife; b) sociais e económicos – na sua condição de sopa de penúria e escassez alimentar; c) históricos – na forma como é localizada em diversos relatos ancestrais que enfatizam, precisamente, as características acima evidenciadas; mas concomitantemente na forma como mobiliza uma certa exultação de todos estes elementos, uma espécie de orgulho, que se traduz na tal naturalização de um *gosto* que é fiel às suas origens e ao seu passado e que, inevitavelmente, confere identidade.

E é precisamente *identidade* o que faltava a esta conexão entre Chefchaouen e a “Dieta Mediterrânica” – tal como classificada pela UNESCO – e que tem vindo a ser identificada e mobilizada, mercadorizando-se, de forma mnemónica e metonímica, através da sua transformação em *bissara*, e que constituiu a epifania (e o posterior sucesso) de parte do sector da restauração local.

Se o Restaurante Bab Sour é a face mais militante (ou mais consciente) dessa transformação e dessa afirmação identitária, algo que faz recorrendo aliás à retórica da protecção das agriculturas locais e das populações que vivem da terra, a desmultiplicação do recurso à *bissara* como símbolo de uma identidade local traduzida numa sopa de favas, é visível naquela que é a oferta turística alimentar em Chefchaouen nos dias que correm.

Tal como refere Ken Albala sobre o consumo de *ful medames* poder constituir não só um acto de resistência, à globalização nomeadamente, mas também um acto de reivindicação e ostentação de uma identidade – que remete para um passado e para práticas alimentares tradicionalmente ancoradas – aludindo igualmente ao facto de que comê-lo consiste igualmente um consciente acto de nacionalismo, i.e., de *display* de uma identidade própria, tal como em Chefchaouen:

Ful medames é uma expressão de identidade para os egípcios modernos que optam por resistir à investida dos alimentos contemporâneos para o pequeno almoço; é uma forma de lembrar quem eles são (ALBALA, 2007, p. 69, tradução da autora).

Neste âmbito, poderá a aparição da *bissara* nos menus de pequeno almoço em Chefchaouen ser alvo da mesma leitura? Poderá ser ainda vista como um acto de resistência à globalização e de afirmação identitária das populações da região montanhosa do Rife? Ou, enveredando pelo caminho das afirmações identitárias, terá sido antes uma forma de capitalizar turisticamente uma prática gastronómica com um forte cunho regional e ancorado numa especificidade geográfica?



Menu de pequeno almoço na praça “Outa El Hammam”
Chefchaouen, Outubro de 2018
(Fotografia de Joana Lucas)

A ressignificação de que a *bissara* é alvo, no longo processo que vai da sua percepção enquanto “comida de escassez”, à sua transformação em “comida património” e referente identitário de uma região economicamente marginalizada, passa por obliterar ou remeter para segundo plano a sua “condição social” enquanto sinónimo de pobreza e privação alimentar. Mais do que uma questão de apropriação (BUSSE; STRANG, 2011), ou de “apropriação patrimonial”, tal como tem sido ilustrado em contextos onde os património de minorias (étnicas, sexuais, entre outras) é apropriado pelas classes dominantes para a sua transformação em patrimónios nacional e hegemónicos (PHILP, 2010; LANGFIELD, 2010), aqui trata-se, essencialmente, de atribuir um novo significado e um novo valor a uma prática outrora percebida como algo desdenhável e associada a períodos de privação que se queriam esquecer ou, pelo menos, não lembrar. No entanto, e tal como temos verificado ao longo dos últimos anos, o património enquanto “valor supremo” tem sido prolífico precisamente em exercícios e práticas de ressignificação.

NOTAS

1. Assumindo aprioristicamente a nostalgia como um exercício de romantização e idealização do passado, ao qual, aparentemente, as antropólogas não estão incólumes.
2. A sêmola pré-cozida, hoje utilizada de forma alargada em Marrocos, era então – na segunda metade da década de 1980 – algo que ainda não entrava em todas as casas.
3. O trabalho de campo etnográfico levado a cabo em Marrocos em 2017 e 2018 faz parte do meu projecto de investigação de pós-doutoramento, financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT) e que tem por título: “A ‘Dieta Mediterrânica’ enquanto Património Cultural Imaterial da Humanidade. Para uma etnografia das suas práticas, impactos e usos turísticos em Portugal e Marrocos.” (2016-2022) SFRH/BPD/108311/2015.
4. Em Chefchaouen existe atualmente um total de 60 estabelecimentos de restauração, entre os quais 53 restaurantes e 7 negócios de *fast-food*. Tendo em conta um recente fluxo de turistas asiáticos, abriram recentemente em Chefchaouen dois restaurantes cuja ementa é composta exclusivamente por pratos asiáticos, destinados precisamente a estes turistas. Os dados sobre hotelaria e restauração em Chefchaouen foram obtidos no terreno, nomeadamente em *Annuaire Statistique – Octobre 2015 – Septembre 2016*, Programme d’Appui à la Stratégie Municipale de Tourisme des Communes de Chefchaouen, Tétouan, Tanger, Assilah, Larache et Ksar El Kebir (Société PCN Consulting, SARL, documento não publicado).
5. Tal como em qualquer outro lugar no mundo global, também os restaurantes em Chefchaouen são avaliados em sites que pontuam e classificam os restaurantes e, também aqui, a pressão para uma boa avaliação por parte da clientela se faz sentir.
6. Dados relativos ao ano de 2005 (EUROMED, 2017).
7. Nascido Hasan al-Wazzan por volta de 1488 em Granada, terá mais tarde de se refugiar em Marrocos quando da tomada da cidade em 1492 pelos Reis

Católicos. Na sequência de um naufrágio é acolhido pelo papa Leão X em 1518 que o adopta como filho, catequisando-o e baptizando-o de Jean-Léon de Médicis, ficando posteriormente conhecido como León l'Africain.

8. *Djelaba* é uma das formas pelas quais os habitantes da região montanhosa do Rife são designados. Chefchaouen está identitária e etnicamente inserida no “Pays Jbala”, que geograficamente se estende desde o estreito de Gibraltar até Taza, lugar onde as montanhas do Rife e do Médio Atlas se encontram. Os Jbala são um grupo étnico do Norte de Marrocos, de origem berbere, e o dialecto *jebli* – dialecto árabe pré-hilaliano – é usado por muitos. A palavra Jbala é o plural de *jebli*, que significa “da montanha”.

9. Zette Guinaudeau viveu durante mais de cinquenta anos em Marrocos (desde os anos 1930 até a década de 1980) acompanhando o marido que aí trabalhava enquanto médico oftalmologista em Fez, tendo pesquisado durante mais de vinte anos sobre práticas e hábitos alimentares em Marrocos, sendo que o seu domínio da língua nacional lhe terá permitido um acesso privilegiado a contextos e pessoas.

10. *Fès, vu par sa cuisine* (1957); *Les secrets des cuisines en Terre Marocaine* (1981)

11. Alusiva à cerâmica da região montanhosa do Rife. Sobre a cerâmica marroquina ver H. Balfet, *Poterie féminine et poterie masculine au Maghreb*, thèse de doctorat d'État, sous la direction de A. Leroi-Gourhan, Paris, 1977.

12. “The most famous soup in Morocco is called harira, which, in effect, symbolizes the unification of the Moroccan people during Ramadan, the ninth month of the Muslim calendar. [...] Every region of the country has its own version of harira, which changes as Ramadan rotates through the seasons (it's based on a lunar calendar). The soup is often chunky with meat and beans, or thick with leafy vegetables and herbs, but the underlying texture of the liquid is always silky-smooth. This is the one constant, no matter the regional variation, and, in fact, the word hareer in Arabic suggests velvetiness.” (WOLFERT, 2011, p. 472)

13. Paula Wolfert é autora de cerca de uma dezena de livros de culinária, entre os quais dois são dedicados à cozinha de Marrocos: *Couscous and Other Good Food from Morocco* (1973) e *The Food of Morocco* (2011).

14. Também conhecido por “arope” ou “rub” noutras regiões de Marrocos, o *samet* é um preparado feito a partir de mosto de uva, geralmente com uvas das variedades Taferialte, Singu e Boukhanzi, abundantes na região. Consume-se como xarope, ou como compota, dependendo da consistência.

15. A inscrição da “Dieta Mediterrânica” enquanto património cultural imaterial pela UNESCO ocorre em dois momentos distintos: o primeiro em 2010, num *dossier* submetido por Espanha, Marrocos, Itália e Grécia (5.COM, Nomination File 00394); e o segundo em 2013, uma reinscrição à qual se juntam Portugal, Chipre e Croácia (8.COM, Nomination File 00884). Cada país envolvido na candidatura teve de indicar a “cidade representativa” da Dieta Mediterrânica à escala nacional. Assim, existem sete cidades representativas da “Dieta Mediterrânica”: Chefchaouen (Marrocos), Tavira (Portugal), Soria (Espanha), Cilento (Itália), Koroni (Grécia), Agros (Chipre), Kvar e Brac (Croácia).

16. Conhecida como a “Perle Bleue”, Chefchaouen consolidou-se enquanto destino turístico em grande medida graças às características da sua *medina* (pitoresca, rústica e pintada de cal com pigmentos de cobalto), mas sobretudo devido à sua pequena dimensão, o que a transforma facilmente num lugar familiar, que pode ser percorrido e reconhecido com facilidade. Não obstante,

haverá que referir também que a sua proximidade em relação à Europa contribuiu para a popularização de alguns fluxos de turistas europeus, nomeadamente de turistas espanhóis.

17. Muito em linha com a recém apresentada estratégia da Comissão Europeia “Do Prado ao Prato” (março, 2020). Disponível em: <https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_pt>. Acesso em: 14 dez. 2020.

REFERÊNCIAS

- ALBALA, Ken. *Beans: a history*. New York: Berg, 2007.
- ATER, Mohammed; HMIMSA, Younes. Agrobiodiversity in the traditional agrosystems of the Rif mountains (North of Morocco). *Biodiversity*, v. 9, n. 1-2, p. 78-81, 2008.
- BUSSE, Mark; STRANG, Veronica. *Ownership and appropriation*. New York: Berg, 2011.
- CAQUEL, Marie. *Transferts culturels et gastronomie: les relations entre France et le Maroc de la fin du XIXe siècle jusqu'à nos jours*. Tese (Doutorado em História) – Université de Lorraine, 2018.
- GUINAUDEAU, Zette. *Fès vu par sa cuisine*. Rabat: J-E Laurent, 1957.
- GUINAUDEAU, Zette. *Les secrets de cuisine em terre marocaine*. Paris:-Vilo, 1981.
- HUBERT, Annie. Cuisine et politique: le plat national existe-t-il? *Revue des Sciences Sociales*, n. 27, 2000. (Dossier Révolution dans les cuisines).
- ISNARD, Léon. *La gastronomie africaine*. Paris: Albin Michel, 1930.
- LANGFIELD, Michele. Indigenous peoples are not multicultural minorities: cultural diversity, heritage and Indigenous human rights in Australia. In: LANGFIELD *et al.* (ed.). *Cultural diversity, Heritage and Human Rights*. Londres: Routledge, 2010. p. 135-152.
- LEON L'AFRICAIN, J. *Description de l'Afrique*. Trad. A. Epaulard *et al.* Paris: 1980 [1526].
- MOULIÈRAS, Auguste. *Le Maroc inconnu. Deuxième partie: exploration des Djebala (Maroc Septentrional)*. Paris: Augustin Challamel Éditeur, 1899.
- PHILP, Janette. The political appropriation of Burma's cultural heritage and its implications for human rights. In: Langfield *et al.* (ed.) *Cultural diversity, heritage and human rights*. Londre: Routledge, 2010. p. 83-100.
- RODEN, Claudia. *A book of middle eastern food*. Nova Yorque: Alfred A. Knopf, 1968.
- WOLFERT, Paula. *The food of Morocco*. Nova Yorque: Harper Collins Publishers, 2011.

SUBMETIDO EM: 15/12/2020

APROVADO EM: 21/04/2021

LA LEY FEDERAL DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA MEXICANA Y LOS ACTORES DEL PODER CULINARIO
THE FEDERAL LAW FOR THE PROMOTION OF MEXICAN GASTRONOMY AND THE ACTORS OF THE CULINARY POWER

Brisol García García

brillosol@hotmail.com

Doctora en arte y cultura, Universidad de Guanajuato.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4242-199X>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMEN

En este artículo se presenta el análisis de un video denominado “Mesa redonda sobre LFFGM”, que, se emitió el día 13 de julio del 2016 en el canal de youtube del congreso del gobierno mexicano. En el análisis se muestra cómo en la esfera política y en el campo simbólico del poder de la cocina como patrimonio culinario de México, se ha delineado una política pública que busca desarrollar lo que puede denominarse como la cadena de valor de la cocina tradicional. En dicha cadena los ingredientes con alto potencial de exportación serán promocionados como un producto, descontextualizándolos de su entorno productivo, cultural y social. Además, que, una gran demanda por parte de consumidores con gran poder adquisitivo puede generar también que los ingredientes culinarios tradicionales se cultiven a gran escala generando degradación ambiental o, en su defecto, que éste se afecte hasta tal punto que ni las mismas localidades, que por tradición milenaria disfrutaban de estos ingredientes, puedan usufructuarlos. También se analiza cómo los chefs y los delegados del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, gestores culturales y los funcionarios públicos, buscaron posicionarse como los grandes expertos en los temas culinarios para ejecutar y delinear la política pública o fungir como los asesores de propuestas legislativas como el caso de esta iniciativa de ley.

Palabras claves: campo; política culinaria; cocina tradicional.

ABSTRACT

This article presents the analysis of a video called “Roundtable on LFFGM”, which was broadcast on July 13, 2016 on the You Tube channel of the Mexican government congress. The analysis shows how in the political sphere and in the symbolic field of the power of the kitchen as

a culinary heritage of Mexico, a public policy has been outlined that has the objective of developing what can be called the kitchen value chain traditional, where ingredients with high export potential will be promoted as a product, thereby decontextualizing them from the productive, cultural and social environment. In addition, a great demand by consumers with great purchasing power, can also generate that traditional culinary ingredients are grown on a large scale generating environmental degradation, or failing that it is affected to such an extent that not even the same localities as by tradition millennial enjoyed these ingredients can enjoy them. Likewise, the analysis delineates how the chefs and delegates of the Conservatory of Mexican Gastronomic Culture, cultural managers and public officials, sought to position themselves as the great experts in culinary issues to execute and delineate public policy or act as the advisers of legislative proposals as the case of this initiative of law.

Keywords: field; culinary politics; traditional cuisine.

INTRODUCCIÓN

Con la finalidad de mostrar cómo en la esfera política y en el campo simbólico del poder de la cocina como patrimonio culinario de México se ha delineado una política pública que tiene el objetivo de promover la exportación de los ingredientes tradicionales con alto potencial, se presenta este documento, compuesto por un primer apartado donde se describe el campo simbólico del poder de la cocina como patrimonio culinario de México. Un segundo apartado, explica cuál fue la metodología que se utilizó para analizar el video intitulado “Mesa redonda sobre LFFGM”, de la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana. Enseguida se presenta el análisis del video y las conclusiones que se extrajeron. Sin embargo, antes de introducir el eje central del presente documento, es necesario referir qué se entiende por patrimonio cultural intangible o inmaterial y presentar de manera breve los antecedentes de la construcción del campo del patrimonio culinario.

LA NOCIÓN DE PATRIMONIO INTANGIBLE/INMATERIAL

El termino patrimonio o en inglés heritage, tal como se nos explica en el documento *Estudio sobre el Campo Gastronómico chileno para el mejoramiento de la acción pública en Gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y la Línea de Gastronomía y arte culinario del concurso FONDART*, alude al vocablo “herencia, mientras que, en español, patrimonio en su sentido más purista, hace alusión a los bienes que tiene un privado” (ETNOGRÁFICA, 2017, p. 12). Al combinar estas dos concepciones se aduce que esta herencia se traspasa “de generación en generación” (ETNOGRÁFICA, 2017, p. 12). En la época contemporánea existe un gran interés respecto a la materia del patrimonio, debido a que la Unesco, la consideró dentro de sus “líneas de trabajo de las

políticas públicas culturales”. Sin embargo, la Unesco es el ente que de manera inicial ha puesto el tema en boga al implementar el instrumento de la Convención 2003, donde se establece la Salvaguardia del Patrimonio. En el documento de la Convención Unesco para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003) se establece que se entiende por el “patrimonio cultural inmaterial” a los:

Usos representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana (UNESCO, 2013).

Por ende, desde el discurso de la Unesco, el patrimonio culinario es una práctica cultural que se trasmite de generación en generación. Cabe señalar que, entre 2008 y 2020, la Unesco ha declarado nueve cocinas, o en su caso a algunas prácticas culinarias, como patrimonio de la humanidad:

- La comida mexicana al estilo de Michoacán - El Kimchi de Corea del Norte - La tradición Croata del Pan de Jengibre - La cocina japonesa o Washoku japonés - El café turco - El Lavazh de Armenia, una especie de pan integral y delgado - La dieta mediterránea, que sería típica a varios países: España, Italia, Grecia, Chipre, Portugal y Marruecos. - El lentisco de Chios, que corresponde a una planta cultivada en la isla griega de Chios, - y la comida gastronómica de Francia. A partir de la inscripción de estas cocinas en las listas Unesco, se ha observado que se presentan tensiones. Una de estas tensiones es la idealización del origen de los alimentos circunscrito a un esencialismo tradicional autóctono. Esto genera una disrupción cultural en el análisis del ámbito alimentario, dado que la práctica de cocina posee una dimensión dinámica en constante transformación, lo cual implica que se ponga en tela de juicio: a lo tradicional, a lo puro o autóctono y; a la misma práctica cultural de la cocina a las recetas y a los platillos. En este sentido, se debe afirmar “que la cultura alimentaria no solo está constituida por elementos tradicionales y/o patrimonializables” (ETNOGRÁFICA, 2017, p. 21). En este proceso de encumbrar prácticas de la cultura alimentaria y cocinas como patrimonio de la humanidad, se efectúa un procedimiento de “selección arbitraria, que etiqueta ciertos elementos como patrimonio y a otros no”. Es por esto que es vital analizar cuáles son las implicaciones que traen consigo las denominaciones. Desde una postura de los discursos oficiales estos procesos de patrimonialización, permiten “crear obligaciones a los Estados, sin embargo, en sí el acto de patrimonialización es

un acto de poder que involucra múltiples intereses. Por ejemplo, en el caso de las cocinas tradicionales:

El reconocimiento como patrimonio de ciertos patrones alimentarios, prácticas culinarias o platos en sí, conlleva un acto de selección de entre un enorme abanico de posibilidades que supondrá un ejercicio de exclusión. En ese sentido el acto de patrimonialización es un constructo social que hace evidente un escenario de tensiones, disputas, de relaciones de poder entre diversos actores e identidades que reclaman para sí, a través de dicho reconocimiento, la protección, difusión” (UNIGARRO, 2010, p. 208).

En efecto, con el proceso de patrimonialización se fragmentan y se descontextualizan determinados componentes de una “cultura alimentaria” al transformar sus sentidos y sus funciones, inscribiéndolos en una nueva realidad que puede encubrir intereses comerciales bajo el supuesto que se está realizando una valorización de la práctica cultural intangible. Estas tensiones o disputas surgen como resultado de una selección de la práctica o patrón alimentario orientada hacia “la cultura alimentaria de la sociedad que patrimonializa, amoldada a sus gustos, preferencias, valores, que a los del grupo que le extrajeron sus recetas, saberes y prácticas culinarias. Asimismo, surgen tensiones y disputas como consecuencia de que en el proceso de patrimonialización solo se seleccionan fragmentos de una cultura alimentaria y, en ciertos casos, se realiza una folclorización del bien o la práctica cultural y no una recuperación o rescate. A pesar de esto, en los procesos de patrimonialización culinaria se vincula el vocablo rescate y los “productos y recetas tradicionales” (MATTA, 2011, p. 199). En consecuencia, este proceso “de selección, fragmentación, descontextualización, modificación de usos y funciones, adaptación e reinterpretación se explica por el papel que se va a atribuir a ese patrimonio, por el espacio que va a ocupar, por los intereses que va a servir” (MATTA, 2011, p. 199). En síntesis, el patrimonio alimentario es un bien de consumo como cualquier otro, aunque este se consume en el sentido más estricto de la palabra.

EL CAMPO SIMBÓLICO DEL PODER DE LA COCINA COMO PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO

Por otro lado, es importante explicar qué es un campo simbólico de poder. Se refiere que los investigadores Jiménez, Mauricio y Sainz, en el ensayo intitulado ¿Quién hace al patrimonio?: Su valoración y uso desde la perspectiva del campo de poder, vinculan la teoría de los campos simbólicos de Bourdieu con la del patrimonio de la conservación o restauración. La teoría de los campos simbólicos se centra en el espacio, las relaciones, las interacciones de los actores y cómo estos pueden ocupar indistintas posiciones de poder en función de las posiciones de otros actores. De ahí que a los actores les interesa ingresar en un espacio en particular con el fin de ocupar cierta posición, debido a que en este

lugar es donde “se disputa el control de algo, a lo que genéricamente se le conoce como capital. La disputa por el capital no es arbitraria, sino que obedece a una serie de reglas definidas por los propios participantes” (JIMÉNEZ; SAINZ, 2011, p. 15). Cabe señalar que los participantes de un campo aprenden estas reglas “hasta que las hacen parte de su propia personalidad, formando un habitus” (JIMÉNEZ; SAINZ, 2011, p. 15).

El habitus, a groso modo, puede describirse como “el conjunto de reglas que un actor hace suyas para participar en el campo, pero que percibe no como reglas, sino como la condición de posibilidad para la existencia del campo, así como del sentido común que le da valor” (JIMÉNEZ; SAINZ, 2011, p. 15). De ahí que el patrimonio cultural intangible se pueda concebir como el espacio donde se suscitan y se “reproducen las diferencias entre los grupos sociales y la hegemonía del poder de quienes acceden y ocupan un lugar privilegiado en la producción y distribución de los bienes” (GARCÍA, 1999, p. 18). En efecto, “los sectores dominantes no sólo definen cuáles bienes son superiores y merecen ser conservados, también disponen de medios económicos e intelectuales, tiempo de trabajo y de ocio, para imprimir a esos bienes mayor calidad y refinamiento” (GARCÍA, 1999, p. 18). En este sentido las prácticas culturales y los productos culturales generados por las clases populares y los pueblos originarios suelen ser concebidos como los símbolos de la historia local, por ello se instauran como el patrimonio del grupo que los fabrica. Aunque, pueden alcanzar “altos grados de creatividad y valor estético, según se comprueba en la artesanía, la literatura y la música de muchas regiones de México” (GARCÍA, 1999, p. 19). Sin embargo, el grupo de las clases populares tiene una “menor posibilidad de realizar varias operaciones indispensables para convertir esos productos en patrimonio generalizado y ampliamente reconocido... (sobre todo cuando sufren pobreza o represión extremas)” (GARCÍA, 1999, p. 19). Desde esta perspectiva, estos grupos populares y étnicos al vivir en una desigualdad estructural no pueden desplegar los recursos para que su práctica cultural se transforme en patrimonio cultural intangible o en “un saber objetivado (relativamente independiente de los individuos y de la simple transmisión oral)” (GARCÍA, 1999, p. 19). No obstante, estos grupos populares y de pueblos originarios realicen acciones para promover y difundir la práctica cultural en cuestión por medio de la educación institucional de “la investigación y la experimentación sistemática” (García, 1999, p.19), producto de la desigualdad estructural en la que se encuentran, se les “impide reunir todos los requisitos indispensables para intervenir plenamente en el desarrollo de ese patrimonio dentro de las sociedades complejas” (GARCÍA, 1999, p. 19). Sin embargo, es vital señalar que “la sociedad no se desenvuelve sólo mediante la reproducción incesante del capital cultural hegemónico, ni el lugar de las clases populares se explica únicamente por su posición subordinada” (GARCÍA, 1999, p. 19). De tal modo, se debe concebir al patrimonio como un espacio donde se suscita una dis-

puta económica, política y simbólica en el que confluyen las acciones de tres tipos de agentes: “el sector privado, el Estado y los movimientos sociales” (GARCÍA, 1999, p. 19).

Por otra parte, es necesario mencionar algunos estudios pioneros en los que se relaciona la teoría de los campos simbólicos con el patrimonio culinario. De manera particular, se encontró que existen investigaciones que relacionan la teoría de los campos simbólicos con el patrimonio culinario. Uno de estos trabajos es el Informe final 09/11/2017 *Estudio sobre el Campo Gastronómico chileno para el mejoramiento de la acción pública en Gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y la Línea de Gastronomía y arte culinario del concurso FONDART*. Así también, con esta temática se encuentra el trabajo de investigación de García García y Jasso (2018) que se intituló *Se cocina una nueva receta en el discurso político mexicano del patrimonio culinario. Actores, capitales y relaciones de poder en el campo de la cocina tradicional, patrimonio cultural intangible*. En lo que respecta a trabajos que describen el proceso de cómo se han elaborado las leyes y las directrices políticas en torno al patrimonio culinario, se encuentran los trabajos pioneros de el investigador Raúl Matta Aguirre. Dentro de los trabajos que realizó este investigador se destacan los siguientes: *Cocinando una nación de consumidores: el Perú como marca global* (2012); *El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastro-política* (2012); *Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonialización cultural* (2015); *Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana* (2011) *Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina* (2020). Así también, en el caso del país de Chile la investigadora Aguilera realizó, en el 2019, una investigación intitulada *La Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche*. En lo que respecta al país de Colombia la investigadora Camacho realizó en el 2014 una investigación que se intitula *Una cocina exprés. Cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario*. Así también, en el 2016, Castilla, realizó el siguiente trabajo: *Al rescate de la cocina colombiana. Discursos y prácticas para la construcción del menú nacional*.

En lo que respecta al país de México se encontró el trabajo realizado por Bayardo en el 2016, intitulado *La importancia de legislar para reconocer, rescatar, proteger, salvaguardar y fortalecer el patrimonio gastronómico nacional como una vía para alcanzar la soberanía alimentaria en México*. Mientras para el caso de Michoacán se observó que casi esta árida la temática, ya que sólo se encontró el trabajo pionero intitulado: *Con sabor a capitalismo. El posmodernismo como detonante del reconocimiento: Comida Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El paradigma Michoacán*, realizado por Guerrero, en el 2013. Así también, Campos en el 2018 realizó una tesis para obtener

su grado de licenciatura, intitulada *Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del Estado de Michoacán, en el 2015*. Posteriormente, Olvera realizó una tesis, para obtener el grado de Licenciado en Gestión Cultural. Este trabajo académico se intituló: *Análisis del Turismo Cultural como estrategia de Conservación de la Cocina Tradicional Purhépecha*. Por su parte García en el año 2019, realizó la tesis doctoral *Las políticas y programas del estado de Michoacán para conservar a la cocina tradicional hoy patrimonio de la humanidad (PCI). en la Meseta P'urhépecha: Charapan y Angahuan*.

Después de mostrar, este breve pasaje del entramado de nociones, tensiones, disputas que constituyen al campo culinario, es necesario abordar el análisis central de este trabajo.

METODOLOGÍA

La técnica metodológica que se utilizó para analizar el video fue el análisis de contenido. El video denominado “Mesa redonda sobre LFFGM” se emitió en los canales del congreso, se emitió en la TV, así como en el canal de youtube, el día 13 de julio del 2016. Al aplicar la metodología de análisis de discurso fue necesario hacer una transcripción literal de lo que comentó cada uno de los personajes que aparecen, con el fin de observar y analizar el significado implícito de su discurso, asimismo, se registró el tiempo en que realizaron sus participaciones.

LEY FEDERAL DE FOMENTO A LA GASTRONOMÍA MEXICANA

Una de las secuelas directas de la denominación de la cocina tradicional mexicana fue *la política del fomento a la gastronomía mexicana*, o (PFGN), que se formuló y se aprobó durante el sexenio del presidente Enrique Peña Nieto, quien comentó, en su discurso oficial durante la presentación de esta política, en el año 2016, que uno de los objetivos principales de la PFGN es:

Fortalecer la cadena de valor gastronómico, es decir, apoyar, vincular y capacitar a todos los que participan en esta importante actividad. Déjenme, para ilustrar lo que aquí estoy afirmando y poniendo como un objetivo, un ejemplo: Tabasco. Uno de los productos típicos de su gastronomía es el cacao. Con esta política de fomento se podrán apoyar sus distintas etapas productivas, comenzando por el desarrollo y mejora de las plantaciones, luego su transformación en chocolates o bebidas, y posteriormente su comercialización, ya sea en restaurantes, centros comerciales o en mercados internacionales (NIETO, 2015).

Como se puede apreciar a través del fragmento anterior, la PFGN tiene el objetivo de desarrollar lo que podría denominarse como la cadena de valor gastronómica, donde los ingredientes culinarios tradicionales con alto potencial de exportación serán promocionados como

un producto, con lo cual no sólo se les descontextualiza del entorno productivo, cultural y social, sino que una gran demanda, por parte de consumidores con gran poder adquisitivo, puede generar también que los ingredientes culinarios tradicionales se cultiven a gran escala generando degradación ambiental o, en su defecto, que este se afecte hasta tal punto que ni las mismas localidades, que por tradición milenaria disfrutaban de estos bienes, puedan usufructuarlo. Por otra parte, es relevante expresar que el consejo consultivo, que se encargaba de operar a la PFGN, dependía de la Dirección General de Planeación Estratégica y Política Sectorial de la Secretaría de Turismo, Sectur FEDERAL. En relación con la PFGN es esencial mencionar que la Cámara de Senadores, el día 28 de abril del 2016, con el fin de que esta directriz política continuara en otros sexenios, aprobó la iniciativa de ley federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana, LFFGM. Sin embargo, la cámara de diputados tenía pendiente la aprobación o, en su defecto, el rechazo de esta iniciativa de ley.

EL GRAN PARAGUAS LA LEY FEDERAL DE POLÍTICA DEL FOMENTO

Cuando hablamos de gastronomía mexicana y de todas estas relaciones que se dan ¡eh! precisamente en este fenómeno que es multi sectorial, no bajo este gran paraguas que es la cultura culinaria finalmente todas estas acciones de las que estamos hablando o todos estos temas de los que estamos hablando están todos bajo un gran paraguas que se llama la cultura culinaria y de ahí se desprende el sistema alimentario mexicano ¡eh! que es totalmente multisectorial (MESA REDONDA LFFGM, Rubín, 2016).

Dada la importancia de esta ley para el objeto de análisis es necesario narrar un pequeño pasaje sobre el nacimiento de esta iniciativa de ley:

“POR AHÍ SÍ OIGA NUESTRA VOZ O NUESTRO SUSURRO EN EL OÍDO DE LOS DIPUTADOS” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Con el fin de ilustrar por qué este pasaje de este documento hace uso de la metáfora “El gran paraguas de la ley federal de política del fomento, LFFGM”, se debe referir a los lectores parte de lo que se conoce de la historia pública de cómo nació este proyecto de ley. En este sentido, se relata un análisis de un video denominado “Mesa redonda sobre LFFGM” que se emitió a través del canal del congreso del gobierno mexicano y del canal youtube, el día 13 de julio del 2016. En este video se aprecia que la Mesa redonda fue presidida por la Senadora Priista María Lucero Saldaña Pérez¹, quien presentó ante la cámara de senadores esta iniciativa de ley.

A la par en esta mesa de discusión estuvieron presentes: el senador michoacano, José Ascensión Orihuela Bárcenas, mejor conocido como

Chon, la Doctora Gloria López Morales, presidenta del CCGM, Sol Rubín de la Borbolla Miembro del comité del CCGM y Directora del Centro de documentación e Investigación, Daniel Rubín de la Borbolla (CDRB), Eduardo Wichtendahl Palazuelos, Chef y delegado del CCGM, Gabriel Padilla Maya, Presidente del Consejo Mexicano Vitivinícola y delegado del CCGM, Eduardo Orihuela Estefan, Presidente de la Confederación Nacional de Propietarios Rurales (CNPR), Georgius Gotsis Fontes Coordinador de Promoción Comercial y Fomento a las Exportaciones de ASERCA, Jorge Larson Guerra Coordinador de Planeación para el Uso de la Biodiversidad, Dr. José Francisco Román Gutiérrez, Catedrático de la Universidad Autónoma de Zacatecas y Director del Instituto Regional del Patrimonio Mundial en Zacatecas y Oscar Espinoza Villareal, Secretario de Finanzas CEN PRI.

En el video, se aprecia que la senadora, Lucero Saldaña preside el inicio de esta mesa de trabajo de la ley federal del fomento. La senadora Lucero en su primera participación comentó que esta iniciativa de ley tenía el objeto de garantizar la continuidad de la política nacional para el fomento a la gastronomía mexicana ante los cambios de gobierno o sexenios. Aunado a que, según la senadora Saldaña, esta propuesta de ley es una ley pionera a nivel internacional, por su carácter transversal. Saldaña reconoció que existen antecedentes en otros países de programas y planes nacionales análogos, por ello, explicó la senadora, se realizó un análisis comparativo; ya que existen leyes como la de Perú, la de Francia o España. Sin embargo, Saldaña adujo que estas leyes no tienen una visión integral, que cuente con un enfoque turístico, cultural y que integre, además, toda la cadena de valor de la producción local a las ramas de la agricultura, de la ganadería, la pesca y las diversas industrias afines a la “riqueza” y a la “la biodiversidad con que goza nuestro país” (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016). Por ello, desde la visión de la senadora, lo que distingue a México de las otras naciones, además, de su rica biodiversidad, es que México posee “una gran historia y un gran futuro económico” (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016).

CON LA LFFGM TODOS LOS MEXICANOS A COCINAR

Por otra parte, Saldaña justificó que el enfoque de fomento económico en esta ley se suscitó a partir del momento en que la Unesco reconoció en el 2010 a la cocina y en el 2013 se exhibieron los puntos de acuerdo, en los que se visualizó que el sector gastronómico genera una derrama “de uno punto tres millones de empleos directos y tres puntos tres indirectos” (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016).

Así también, explicó que una noción muy relevante para el gobierno de Peña Nieto es democratizar la productividad en México y que, por lo tanto, lo que se busca con esta es “que la gran mayoría sea productiva y no unos cuantos” (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016). En este sentido, un medio por el que se puede lograr esta productividad es a tra-

vés de la comida, ya que esta permitiría involucrar tanto a los hombres, jóvenes y mujeres en este sector con el único fin de que estos puedan “crecer”. Así también, esta iniciativa permitiría generar turistas, además que se presenta el plus que los nacionales, y los locales debemos consumir comida (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016). Bajo esta línea de análisis, es esencial aludir a la muestra gastronómica que se presentó en esta mesa de trabajo. Los ingredientes exhibidos fueron: el huachinango, el aguacate y el chiltepín, por ser del estado de donde es oriunda la senadora. Se explicó que se exhibía en esta muestra al fruto del aguacate, dado que este fruto es un ejemplo de los productos que el país exporta. También se exhibió a este fruto a razón que el senador José Ascensión Orihuela es originario de Michoacán. Este hecho da cuenta o devela los intereses de esta ley de darle un enfoque de desarrollo a las cadenas de valor. La visión de fortalecer las cadenas de valor se constatan en las siguientes frases de la senadora Lucero: “tenemos pues una gran producción en nuestro país, exportamos y que esto [sic] tenemos que fomentar de lo local consumirlos [sic] lo local” (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016). Sin embargo, la senadora Lucero matizó que el fomento económico se debe hacer con el fin de garantizar los siguientes dos aspectos “el derecho a la alimentación” y contar con “las garantías de que tendremos los alimentos granos² necesarios al interior de nuestro país para poder tener satisfecha esa necesidad primordial básica que es la alimentación, la nutrición” (MESA REDONDA LFFGM Saldaña, 2016). A raíz de lo anterior la Senadora comentó también que esta iniciativa de ley se vinculaba con la educación, la salud, el desarrollo regional, el desarrollo social la sustentabilidad y hasta con la cancillería o relaciones exteriores. Por cierto, sobre esta relación de la ley del fomento con cancillería, la senadora Lucero refirió que, en ese momento, se encontraba la titular de la secretaría de relaciones exteriores y que esta dependencia tenía ya la visión de la ley. Es prudente contextualizar que Claudia Ruiz Massieu Salinas ocupó durante el periodo de Peña Nieto el cargo de secretaria de turismo, pero luego fue destituida de este puesto y ocupó el cargo de secretaria de relaciones exteriores. De la misma forma, la senadora Lucero indicó que en ese momento se contaba con la presencia del diputado Ramírez Marín, quien ya tenía conocimiento de la iniciativa, puesto que la ley ya se encontraba en la cámara de diputados. La Senadora, entonces, externó su deseo de que la cámara de diputados aprobara la ley en el próximo periodo ordinario de sesiones y argumentó que esa era una de las razones o el tema principal de la mesa de discusión. Con esta exposición previa del motivo del tema eje de la mesa redonda se destaca que la senadora, en un tono trágico, prosiguió su discurso mencionando que había recibido una mala noticia sobre el asesinato de una chef y su acompañante en el estado de Morelos y que esperaba que sus familiares encontraran consuelo y justicia. Pero la senadora, tras este hecho, realza su labor dado que comentó que, en medio

de estas condiciones, deseaba destacar la labor que le tocaba realizar de legislar a largo plazo y con una visión que:

[...] permita intercalar varias ramas de la actividad con lo cual se le pudiera decir a la Sociedad Mexicana que si aprueba esta ley del fomento económico se tendría una coordinación “más efectiva de todos los programas del gobierno federal que podan [sic] con los fondos que ya tienen respaldar aquellas acciones de manera integral (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016).

Según la senadora, el fin de estas supuestas acciones integrales es que los mexicanos “vayamos creciendo en mejores rutas, en mejores destinos gastronómicos que podamos ir creciendo en esas zonas especiales en toda esta riqueza que significa la gastronomía de México” (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016). De esto último se revela el significado que se le da a la gastronomía como un activo/ producto económico y no como un sistema alimentario esencial en el bienestar y la salud de los mexicanos. Después de esta inicial alocución de la senadora Lucero, el senador José Ascensión Orihuela Bárcenas emitió un breve discurso. El discurso del senador revela para este trabajo cómo se instaura la idea de que con la realización de estos procesos de mesas redondas de discusión, la sociedad mexicana es participe del proceso, tal como se denota en estas frases: “la legislación [...] debe ser de recogida, debe ser de aceptada y debe participar mucho la sociedad para que realmente la legislación tenga el impacto al que aspiramos quienes tenemos esta responsabilidad” (MESA REDONDA LFFGM, Orihuela, 2016).

NUESTROS PUEBLOS NUESTRO AMARANTO

Por otro lado, se descubre, por medio del discurso del senador los procesos políticos implícitos de poder y; como esto influyen en la conservación de la práctica cultural o de la biodiversidad. En este caso particular, el senador Orihuela encarna la figura de un cacique esto se percibe hasta en su léxico cuando se refiere a los beneficios de la ley federal del fomento:

“Estoy seguro que [...] permitir que nuestros pueblos particularmente pueblos ¡eh! del sur en donde se requiere una reactivación económica puedan tener opciones amplias en sus aspiraciones de desarrollo económico” (MESA REDONDA LFFGM, Orihuela, 2016). Por otra parte, se reafirma el giro económico de una economía que se sustentó en el sector energético a una economía de bienes y servicios. Esto se aprecia en las siguientes frases del senador Orihuela: “Todos, sabemos que la economía del país por mucho tiempo se soportó en el sector energético, hoy ha declinado la posición económica del sector energético y cobra un gran realce la actividad agropecuaria” (MESA REDONDA LFFGM, Orihuela, 2016). Por ello, enfatiza el senador, “después de muchos años México se convierte en un país autosuficiente en un país de grandes exportaciones y con una posibilidad muy amplia hacia las exportacio-

nes en el mundo en los tratados ahora el TTP” (MESA REDONDA LFFGM, 2016, Orihuela). El senador alude al tratado con los países árabes y en este sentido prosigue en su discurso Orihuela: “será un tratado muy relevante y que nos va a permitir llegar a otros mercados” (MESA REDONDA LFFGM, 2016, Orihuela). Si se analizan con atención estas primeras frases, el senador no expresa que esto va permitir llegar a otros mercados, sino que este político se expresa en tercera persona, de lo cual se deduce que con este tratado es posible que él obtenga los grandes beneficios. Lo anterior se cotejó en esta misma mesa redonda durante la alocución de Eduardo Orihuela Estefan, quien es hijo del senador. Eduardo Orihuela Estefan se presentó como presidente de la confederación nacional de propietarios rurales CNPR y en su discurso relató una anécdota de un viaje a los países árabes. La visita la realizó en conjunto con el chef Eduardo y Georgius, para acompañar al secretario de Agricultura, dentro del marco de la visita de Peña Nieto. Con el afán de ampliar como predomina una visión utilitarista de la gastronomía se narra, a continuación, la anécdota de Eduardo quien observó cómo con la gastronomía de México era más fácil establecer tratos comerciales con los árabes: “el punto de entrada era la gastronomía, era una muestra culinaria, eso transformada, la relación que se puede establecer en el ámbito comercial. porque. cambiaba la percepción de lo que es México” (MESA REDONDA LFFGM, Orihuela Estefan, 2016). Esto así, lo constató Georgius durante su intervención en la mesa:

Cómo comentaba Eduardo, la experiencia a la península árabe el que nos acompañará, un chef tan reconocido y con tan buen toque como Eduardo, pues, hizo toda la diferencia, si dudaban en comprar los árabes probaban pues, algún taco de Eduardo y definitivamente cerraban los tratos (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016).

Gotsis afirmó, a raíz de su experiencia a la península árabe, que sin duda “la gastronomía es una herramienta muy muy poderosa para vender y para incrementar nuestras exportaciones para producir más y como mencionamos al final de cuentas son los agricultores quienes más se benefician también de esta política” (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016). De nueva cuenta se percibe en el discurso de este funcionario como alude a nuestras exportaciones, aunque apela a que los agricultores serán los beneficiados. Sin embargo, en el caso que los agricultores sean beneficiados serán sólo aquellos que producen insumos/ingredientes con alto potencial. Lo anterior se devela en palabras del mismo Gotsis cuando explicó que una de las funciones de la secretaría es incentivar a “los productores de tejocote de malanga y de una serie, una gran variedad de productos que son parte de nuestra gastronomía que la enriquecen” (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016). De manera específica sobre los ingredientes de la gastronomía mexicana refirió que la granada que se utiliza en la elaboración del chile en nogada es un producto al cual los Estados Unidos le abrieron sus fronteras, con lo

cual este funcionario no duda que la granada “sin lugar a dudas es una de las próximas berries de nuestro país” (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016).

En vínculo con lo anterior, comentó Gotsis que, a la par de promover la marca “país ven a comer”, tenía la responsabilidad desde su posición como funcionario de lograr posicionar a “ciertos productos mexicanos por medio de esta campaña” (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016). Uno de los productos que se deben promocionar, según su intervención, es el oro verde o aguacate de Michoacán. Así lo adujo Gotsis afirmando que cuando uno piensa en aguacate en “la mayor parte del mundo piensas en México”. Razón por la cual se tiene que posicionar al aguacate como muy “nuestro” (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016). Destacó este funcionario que este mismo fenómeno sucede con Perú cuando se habla de la quinua y piensas en Perú. Sin embargo, indicó que México cuenta con una gran cantidad de productos, aunque algunos de estos no ocupan los primeros lugares en el ámbito de la exportación, aunque, son los ingredientes más emblemáticos de “nuestra gastronomía mexicana”, en lo que se refiere a la identidad, como el caso del amaranto. Así lo expresó:

Tenemos un amaranto que es delicioso, que es nutricionalmente maravilloso y que tenemos que hacerlo nuestro, tenemos que decirle al mundo el amaranto es nuestro, tenemos a la vainilla tenemos al cacao tenemos una gran variedad de productos que tenemos que integrar y promover y bueno precisamente es este paraguas es por medio de la política nacional gastronómica que nosotros tenemos que impulsar todos estos productos (MESA REDONDA LFFGM, Gotsis, 2016).

Al respecto de la “marca país”, de Perú Matta (2012a) afirma que se debe considerar que esta “cuenta historias, anima conversaciones y extiende narrativas con la finalidad de vender productos”. Sin embargo, un rasgo que caracteriza a este tipo de estrategia es que manipula a las “identidades sociales y culturales con el objetivo de hacerlas atractivas para consumidores occidentales” (MATTÁ, 2012a, p. 58). Aunque, como lo comenta este investigador, esta estrategia es descrita por quienes la concibieron “como una excelente alternativa para que naciones “en vías de desarrollo” se integren a la economía global y mejoren su reputación frente a otras naciones” (Matta, 2012a, p. 59).

No obstante, debido a la historia y a la complejidad social de los países en proceso de desarrollo, en las narrativas de estas estrategias se elimina a la identidad en los mecanismos publicitarios y esta es sustituida al mostrar “una galería de imágenes, en las cuales las identidades aparecen la mayoría de veces “congeladas” mediante estereotipos” (Matta, 2012a, p. 59). Por ejemplo, Matta nos indica que en el spot que analizó de la Marca País” peruana, se presenta a este país “exento de todo conflicto social, sea este de clase, económico, de raza o de cultura (identidad). En ese sentido, la identidad nacional peruana es reducida

a atributos mercantiles y es apropiada, mediante un marco ahistórico, descontextualizado y despolitizado, con el propósito de servir a la globalización neoliberal” (Matta, 2012a, p. 59). Así también del anterior discurso se revela como se hace uso de la noción de identidad para promover e inscribir en el mercado internacional a los ingredientes de la cocina tradicional. De igual modo, por medio de estas cuatro intervenciones en la mesa de discusión: de la senadora Lucero, del senador Orihuela Bárcenas, de Georgius Gotsis Fontes y de Eduardo Orihuela Bárcenas, se devela el enfoque económico predominante de la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía. Así también se denota cómo es que los actores hegemónicos del campo de poder de “la cocina tradicional” y de la política toman las decisiones y establecen una directriz en función de sus intereses, sin consultar a las comunidades y a las denominadas cocineras tradicionales y a los cocineros tradicionales y mucho menos a los ciudadanos, que son los consumidores.

LAS NOCIONES PARA INTEGRAR EN LA LFFGM

Jorge Larson, durante su participación en esta mesa de debate, confrontó los discursos de los anteriores personajes. En apariencia, Larson planteó controversias al enfoque económico de la Ley de Fomento a la Gastronomía, explicando que, desde la biodiversidad y la conservación, se puede vivir una relación “a veces de amor y odio” con la agricultura. Este funcionario, ilustró esta relación ambigua al comentar que “la agricultura es el principal consumidor de agua potable” (MESA REDONDA LFFGM, Larson, 2016).

Por ello, Jorge Larson refirió en su discurso que el reto era encontrar un equilibrio entre la conservación de la naturaleza y la producción, ya que, desde el ámbito del medio ambiente, tanto el de la agricultura como el del turismo, se puede “vivir” como una aplanadora. Motivo por el cual Jorge Larson expresó que era sustancial lograr la transversalidad con el fin de innovar y construir un futuro sustentable. En vínculo a lo anterior, Larson delimitó que no iba aludir a la ley Y argumentó que su reflexión giraría en torno a la manera cómo una política pública de esta naturaleza, como la ley del fomento, podría contribuir al desarrollo rural. ¿Cómo lograr que esta política del fomento no sólo sea creadora de riqueza, sino que sea distributiva? Donde se beneficien los pequeños o micro o nano productores, los productores chiquititos que a veces ni siquiera están en las redes de la formalidad (MESA REDONDA LFFGM, Larson, 2016). Larson ante esta cuestión refirió que esto no estaba muy claro en el marco de la política. Ni en esta política se establecía la forma en que iba a contribuir a la conservación de la diversidad o de los recursos naturales de México. Puesto que en algunos de los productos emblemáticos, a los que aludieron los participantes anteriores, como el caso del aguacate, su expansión genera deforestación en Michoacán y en otros espacios como en el Estado de Morelos (MESA REDONDA LFFGM, Larson, 2016).

En secuela, Larson comentó durante su intervención en la mesa redonda que su contribución en la reflexión de la revisión de la minuta de la ley radicaba en señalar que esta presenta elementos o tiene vínculos directos jurídicos con la ley de medio ambiente, con la agricultura. Razón por lo cual la Secretaría de medio ambiente debería participar en el consejo consultivo con el objeto de que la Ley Federal del Fomento se fortalezca y sea transversal. Dado que una de las funciones de la secretaria del medio ambiente es cuidar de todo lo que concierne a la vida silvestre. Un ejemplo de esto, comentó, son los chilpitines cuya colecta se hace de manera silvestre y en algunos lugares existen muchos chilpitines, que nadie cosecha. En el noroeste en la vertiente Sinaloa o en la vertiente del Pacífico existe una preocupación por que la colecta del chilpitol no se está regulando, lo cual pone en riesgo a los recursos fitogenéticos (MESA REDONDA LFFGM, Larson, 2016).

A pesar que en apariencia Larson realizó una fuerte crítica a la minuta de la Ley Federal del Fomento de la Gastronomía, esto no es del todo cierto. Larson comentó que para lograr consistencia entre la ley de fomento y la política interior y exterior, se requería que México participara en el concierto de las naciones en la FAO, ya que actualmente no lo hace por no haber ratificado el tratado internacional de recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación. El mismo Larson, en un congreso internacional realizado la ciudad de Morelia, refirió el caso de la no ratificación de este instrumento por parte de México, argumentando que estos instrumentos tenían el objetivo de extraer y lucrar con los recursos de las comunidades. Por tanto, desde la visión de este trabajo se cuestiona o se inquiere si este actor realmente realizó críticas a la ley y sí a la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad CONABIO³ le interesa realmente el cuidado de la biodiversidad, o en su caso este hecho denota las paradojas o dicotomías que se viven cuando se intenta proteger a los recursos naturales, a los conocimientos, a las prácticas culturales ante la presión del mercado y de la misma necesidad de subsistencia de los grupos “étnicos”.

Así también, se hace evidente la oposición entre los indistintos roles de Larson, como: el institucional y los personales como ciudadano consumidor. Con el fin de denotar, aún más, el por qué se afirma lo anterior, se narra lo que Larson manifestó en esta mesa, sobre lo vital de vincular en la ley del fomento económico a los derechos humanos y los derechos de tercera generación que México ha ratificado. Por ello, Larson expresó que, a su juicio, esta Ley Federal del Fomento a la Gastronomía, aunque alude a los derechos de los consumidores y a los derechos de las comunidades al patrimonio cultural intangible, no explicita ¿Cómo se ligaría de fondo esto con los consumidores? Larson comentó que, una de las soluciones es que esta ley contemplara la participación de Profeco, con el objeto de que se pudiera regular el uso del nombre de cocina tradicional en el etiquetado de los productos que

utilizan aditivos y saborizantes. En este sentido, Larson cuestionó que estos derechos versan sobre los ingredientes, así como la agricultura y no de proveerse con los insumos de alto valor de una cadena. Por último, para cerrar este pequeño paraje, se refiere a una de las críticas más fuertes que efectuó Larson. La crítica en cuestión estriba la definición de gastronomía mexicana que se plasmó en la ley que retoma, casi de manera textual, los elementos de cómo se define “la cocina tradicional” en su calidad como patrimonio cultural intangible. “Cuando la gastronomía incluye sí a las cocinas tradicionales, pero es muchísimo más que eso” (LARSON, 2016). Razón por la cual Larson expresó su inquietud sobre el hecho de que el concepto de gastronomía mexicana retome al de la cocina tradicional y aconsejó en esta mesa que se debería revisar con mucha atención la definición de gastronomía mexicana. Incluyendo en la discusión si era sensato incluir en esta definición de gastronomía mexicana la definición de cocinas tradicionales: “en este contexto, [...] pudiera ser mejor no lo metemos aquí aquello es asunto de patrimonio” (MESA REDONDA LFFGM, Larson, 2016). La ley de fomento posee “aspectos de fomento económico para fortalecer a la “cadena de valor” en los que no son mayoría las cocinas tradicionales (MESA REDONDA LFFGM, Larson, 2016).

LOS INTERESES DE LOS ACTORES DEL CAMPO CULINARIO

A pesar de las observaciones que realizó el biólogo Jorge Larson, lo que se observó es que primó en esa mesa de discusión del 13 de julio la inquietud de que la ley federal fuera aprobada por la cámara de diputados y que, una vez aprobada, se le realizarán tanto las reformas necesarias, así como se elaboran los reglamentos. Esto se devela en los siguientes comentarios de los personajes, por ejemplo, la senadora Lucero ente, inmediatamente después de que Larson emitiera sus observaciones, enfocó su discurso en los efectos que puede producir el turismo y la agricultura, tal como se puede denotar en las siguientes palabras: “Válidas totalmente las observaciones, comentarios [sic] efectivamente hemos visto aplanadoras a veces con todo lo que significa que las especies” (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2017). La Senadora, de forma muy sutil, contraargumentó la observación de la pertinencia de no incluir en la ley federal y en un reglamento a las cocinas tradicionales, aduciendo que esta ley debería incluir el enfoque de género, debido a que supuestamente algunas “mujeres ha [sic] solicitado que se conserven sus espacios para la pimienta para y todo aquello que le da el sabor también a todo esta riqueza de comida lo sustentable” (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016). En lo que respecta a los derechos humanos, la senadora refirió que estos también deberían incluirse en un reglamento, así como abren la posibilidad para la existencia de leyes específicas (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016). Sin embargo, la inquietud porque la cámara de diputados diera su aprobación a la

ley, sin importar si ésta beneficia o es más perjudicial para el “sistema alimentario”, por ende, para la alimentación de los mexicanos, fue más notoria en Oscar, cuando planteó a la senadora y a los otros participantes de manera directa en su calidad de ciudadano interesado en el tema, que se tendría que consultar con un especialista cuáles eran los tiempos legislativos y los procesos para que se aprobase la ley. Aunque, desde el punto de vista de este actor, si le realizaban modificaciones a la ley federal, esta iniciativa tendría que regresar a revisión al senado y esto era como empezar, por lo que expresó abiertamente, con el fin de lograr la aprobación de la ley, que tenían que “ser quizá un poco más yo no quiero decir mañosos pero sí” (MESA REDONDA LFFGM, Oscar, 2016). Ante esa intervención, Gloria López aseveró: pero si .Fue por esta razón que el ex secretario de Turismo propuso dos caminos: Uno, que “la modifiquemos cuando haya sido y los [sic] los diputados lo hagan; los senadores modifiquen la ley una vez que estas expedida” (MESA REDONDA LFFGM, Oscar, 2016). La alternativa dos residió en que todo se solucionaba con la elaboración de un reglamento a posteriori, ya que este puede “a lo mejor resolver muchos puntos que aquí se han mencionado” (MESA REDONDA LFFGM, Oscar, 2016). En parte este exfuncionario justificó de manera aparente esto en razón de su agenda, tal como se puede observar en lo que prosigue:

Porque si volvemos a empezar, yo estoy ahora metido en otro, en mi despacho en el análisis de otro tema y el problema de haber vuelto a devolver medio haber devuelto la ley a la cámara de origen ha sido un problema muy serio digo no, es si el caso (MESA REDONDA LFFGM, Oscar, 2016).

De lo anterior se devela que este exfuncionario Oscar pudiera ser parte del equipo de Gloria López y del conservatorio. Esto se denota cuando dice que él está muy atareado porque tiene otros casos de análisis. En secuela, del escenario anterior se entiende por qué Gloria López Morales le externó en dos ocasiones a la senadora Lucero que les comentará la forma para acercarse a la cámara de diputados. La primera petición de Gloria López Morales fue de la siguiente manera: “luego ya, pues, tú nos dirás cómo le vamos [sic] para como decía yo susurrarle al oído a los que les toca ahorita examinar las iniciativas” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). El segundo momento en que Gloria López Morales hace evidente mediante su discurso que se buscará que se apruebe la ley es cuando comentó:

Que es trascendental de todas maneras que en este proceso que se está dando. Y a pesar de que entendemos muy bien de que lo más urgente es que la ley se apruebe no estará nada mal que como sociedad civil nosotros podamos tener alguna influencia (MESA REDONDA, López, 2016).

Como se observó, debido a los intereses de estos personajes, no importó que esta ley federal no tuviera la calidad para convertirse en una ley general y con ello aplicarse a todo México. Después de analizar la forma en que se intenta cabildear la ley para que sea aprobada por los diputados de observar su contenido más orientado hacia un enfoque económico y de identificar los intereses que existen detrás del lema de que son “nuestros” emblemas y que es “nuestra cocina mexicana”, tal vez sea mejor sugerir que esta ley no sea general.

CONCLUSIONES

“Sin embargo se mueve” como diría Galileo

Al revisar al video con detenimiento se observó que algunos de los actores que participaron en la mesa analizaron con detenimiento que con el proceso en puerta de elecciones presidenciales o por el mismo cambio de presidente, los obstáculos para que esta LFFGM fuera una ley general. Por tanto, estos personajes discutieron con el fin de garantizar la continuidad de la política PFGN, plasmar en el título II de la LFFGM, para que esta se instrumente por medio de un proceso participativo incluyente y transversal que involucre “a los diversos organismos de los ámbitos social y privado, así como los tres órdenes de gobierno mediante la suscripción en su caso de bases acuerdos o convenios de colaboración según corresponda” (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016).

Los expertos culinarios, también expertos en diseño de políticas

De igual forma se observó que tanto los chefs y los delegados del conservatorio y los funcionarios públicos buscaron posicionarse como los grandes expertos en los temas culinarios para ejecutar y delinear la política pública o fungir como los asesores de propuestas legislativas como el caso de esta iniciativa de ley. Esto se denota en las frases de Sol Rubín de la Borbolla, quien se congratuló sobre el turno que le fue designado para que ella hablará, de que hubiese sido después del discurso del biólogo, ya que Sol Rubín de la Borbolla, expresó abiertamente querer sumarse a la necesidad de precisar algunos conceptos:

Me da gusto haber hablado después de Jorge Larson porque pues me sumo a esto que, él habla de la necesidad de precisar algunos de los [sic] de las definiciones del lo que estamos considerando como y gastronomía mexicana a esta iniciativa que tiene fundamentalmente un enfoque económico y que visualiza la gastronomía mexicana como un todo nos gustaría como sociedad civil contribuir a enriquecer los conceptos que hacen de la gastronomía mexicana un tema multisectorial (MESA REDONDA LFFGM, Rubín, 2016).

Por su parte, Gloria López no sólo pretendió posicionar al conservatorio, sino que ella misma se erigió como una de las expertas conocedoras de los instrumentos jurídicos de la Unesco. La forma cómo se trató

de posicionar Gloria López Morales fue muy evidente, ya que cuando la senadora Lucero invitó a José Pérez Román, quien acudía en representación de la Universidad Autónoma de Zacatecas, Gloria López en respuesta a la petición que el personaje que hablase fuera José Pérez y justo en instante que la senadora le pone el micrófono para que este hablé, Gloria le retiene la mano y le replica a la senadora: “Te suplico que no me vayas a echar a perder el numerito”. — La senadora alza su mano y a la par se escuchan las risas de Sol Rubín — mientras prosigue Gloria López, porque —. Sin embargo, Gloria López, no puede terminar la frase, debido a que también se ríe —. Sin embargo, Gloria López logra continuar y le refiere a la senadora “porque quedamos, quedamos — y nuevamente se ríen Gloria y de Sol — (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Cabe destacar, que la senadora ante el acto de tener inmóvil su mano, sólo se limitó a alzar la palma de su mano derecha y la bajó cuando Gloria terminó de aducir las palabras “de quedamos”. La actitud de la senadora se puede interpretar extra lingüísticamente, la senadora comunica que ella no está boicoteando ningún acto que tiene su palabra o puede ser que alzara esta mano para evitar tener una riña pública, que no le convendría a su imagen. Gloria prosigue su discurso de petición aun sujetando la mano de la senadora, diciendo lo siguiente: “En que yo, yo, voy decir unas cosas de conclusión y él va a leer las propuestas concretas que tenemos de acuerdo. Ahora. Si quieres que él hable primero, yo ya la amolamos” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Luego de este hecho y que la senadora accediera a la petición de cómo se iba estructurar el discurso de cierre, Gloria López le pidió permiso a la senadora para que Oscar Espinoza Villareal emitiera unas palabras. Lo que comentó Oscar Espinoza Villareal giró en torno a lo vital que es dar valor agregado a los productos del campo, debido a que en el país no sólo se tienen campesinos pobres, sino que se tiene un gran número de la población que vive en estas condiciones de miseria. Así también, a través del discurso de Oscar se devela la idea que se tiene del rol de la actividad turística en el país, esto se denota cuando este personaje refiere que:

Lo que hacen industrias como el turismo como la expresión esta gastronómica es agregar valor a todo lo largo de la cadena y aquello que se produce, se cultiva, se cosecha, después se cocina, después se prepara, después se presenta en un local, después se sirve en una mesa y después trae a alemanes y franceses ingleses con sus divisas a comerlo pues es la mejor manera de exportarlo es mucho mejor creo yo exportar [sic] decía yo en mis tiempos, decía en mis tiempos de secretario turismo un kilo de naranjas trayendo una familias de alemanes a comerse [sic] un jugoso, a tomarse un jugo de naranjas que exportarlos en una caja (MESA REDONDA LFFGM Redonda Espinoza, 2016).

La visión que tiene Espinoza sobre el turista extranjero se tendría que repensar, dado que existen análisis que los extranjeros no invierten

grandes cantidades cuando viajan a los países subdesarrollados. Además, México no es el destino favorito de los turistas potenciales de los países desarrollados y la práctica del turismo se ha contraído con la percepción y los hechos que se suscitan en el país por el crimen organizado. Tras acotar esta visión romántica que se tiene del turismo como el gran motor para hacer caminar a la economía de México, se prosigue con lo que devela Gloria López en su discurso de cierre, cuando explica como se podría mejorar la propuesta de la iniciativa de la ley del fomento:

Yo veo [...] una gran oportunidad para armonizar conceptos. Los que están en la convención de la Unesco. Los que están en el texto de políticas del presidente y los que ahora van a estar yo pienso que es un trabajo relativamente fácil obviamente para los que manejamos esos instrumentos jurídicos y que en una patada te podemos decir (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Es sencillo elaborar una ley como la LFFGM

En secuela, con el fin de mostrar su experiencia López Morales le comenta a la senadora que esta ley se tiene que poner en contexto con otros textos legislativos que se han elaborado, por tanto, lo único que se tendría que hacer para el caso de la ley del fomento en su exposición de motivos, era armonizar y acomodar todos los elementos que ya contenía la iniciativa. Así como precisar una definición tal como lo sugirió Jorge Larson, esto así lo expresó:

Hay que precisar bien esas definiciones no, no hay que tenerle miedo a la palabra patrimonios porque la palabra patrimonio yo recordaba que en este país en la misma estructura administrativa en el pasado, en general, el patrimonio se ha referido a la riqueza material. A la riqueza del subsuelo a la riqueza mineral y efectivamente y a lo primero que te remite el patrimonio es a una riqueza física entonces y la riqueza física es riqueza material y por supuesto fuente de desarrollo económico (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Por ende, para Gloria López el concepto cúpula a incluir en esta ley era el de “Cultura Culinaria”, ya que desde su juicio es lo que se debía fomentar junto con la noción de cocina, así lo adujo mientras leía el documento: “cocina está muy bien aquí dicho la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía mexicana, perfecto”. Enseguida reitera que, a partir de la definición de Jorge Larson, se tiene que acentuar el concepto de patrimonio porque considera que es el concepto que tenemos que “defender los mexicanos en su sentido más lato y global a el patrimonio gastronómico y a el sistema alimentario mexicano (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Es a partir de estos conceptos que Gloria comenta que esto “podemos [...] llevarlo hasta las ramificaciones” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Gloria López le comentó a la senadora en lo que se atañe a la estructura y a los artículos de la ley “tenemos tres o cuatro sugerencias muy puntuales que ya están montadas en el texto que nos mandas-

te” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Cabe señalar que a estas propuestas le dio lectura José Francisco Román, a petición expresa de Gloria López: “yo quisiera [...] que José Francisco Román pudiera leer es muy breve y son tres o cuatro palabras ni siquiera párrafos, par de unas palabritas. Con algunas cosas decía yo muy concretas [...] para poder concluir sección” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Así también, Gloria López le expresó a la senadora que estas propuestas se las entregarían por escrito, pero, quería que leyese José Francisco Román, con el fin de que la senadora atestiguará el cómo se puede incidir con un pequeño agregado de una palabra o una pequeña frase para “reforzar algunos de los sectores que no estaban muy contemplados o de los [sic] comunidades o de los hechos o de los fenómenos” (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). De manera específica, las propuestas que realizó José Francisco Román fueron 7, la primera de estas a saber: es que se agregara en el artículo dos referentes a la cadena de valor, en el apartado tres un inciso sobre los aspectos educativos que están vinculados a la investigación docencia y salvaguardia. La segunda recomendación radica en que en el artículo cuarto se agregara en el párrafo seis lo relativo a fortalecer y consolidar los criterios señalados por la Unesco para garantizar el rescate salvaguardia y promoción de la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, con el objeto de hacer palpable que la gastronomía mexicana no es una noción en abstracto o general, sino que está vinculada a una convención internacional que implica justamente esas características.

La tercera recomendación consistió en lo que se debería agregar al artículo quinto y esto se vinculaba con lo que el biólogo Larson había esbozado, ya que esta sugerencia consistió en incorporar dos líneas el respeto a los bienes culturales y naturales que forman cada una de las regiones gastronómicas de México, al expresar el cuidado de lo que ocurre con los terrenos, el clima y el agua de cada una de estas regiones en el caso de la política nacional. La cuarta sugerencia que refirió José Francisco Román fue el agregar al artículo siete en el apartado seis, que alude a que se tendrían que generar políticas de apoyo a las instituciones y establecimientos que usen insumos de origen nacional tanto en el país como en el extranjero. En lo que concierne a la quinta recomendación para esta ley consistió en agregar en el artículo nueve que la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, SAGARPA sea la que se encargue de la gestión o aplicación de la ley, ya que supuestamente el peso de esta ley estriba en la estructura alimentaria, debido a que lo que se está protegiendo es el sistema alimentario en su conjunto y a que el sistema alimentario es biodiversidad, pero también destacó este personaje que se debería poner esencial atención a la biodiversidad, dado que esta no es “a secas natural es una biodiversidad tiene un marcado carácter cultural” (MESA REDONDA LFFGM, Román, 2016). La sexta recomendación consistió en una mejora al artículo

décimo donde se incorpore dentro de la ley la obligación de sostener el informe que se tiene que entregar anualmente a la Unesco, puesto que este personaje adujo que no se puede desligar esa obligación que tiene el gobierno mexicano con la existencia de esa ley (MESA REDONDA LFFGM, Román, 2016). La séptima reforma se refirió al artículo once y consistía en colocar en orden de preeminencia a la secretaría de cultura. Así también, se debería agregar o estipular que, entre los integrantes del consejo, debe existir un representante de cocineras tradicionales. Durante la disertación de Román se observa como Gloria López le hace señas para que refiera que también se debe incluir un representante de los cocineros (chefs) (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016). Después que Román, en este acto de la mesa redonda diera lectura a las propuestas de enmienda para esta ley, Gloria López le hace una proposición muy puntual a la senadora. La primera propuesta consistió en elaborar una agenda temática que incorpore la dimensión transversal del patrimonio gastronómico mexicano con el fin supuesto de “analizar en toda su profundidad y extensión y que esto se considere al momento de elaborar el reglamento del consejo consultivo y de los reglamentos de la ley”. Esta propuesta resulta un poco anecdótica ya que Gloria López Morales evidenció su desconocimiento legal u olvido de un término y pregunta de manera desesperada a la senadora y a los presentes “como se llaman, de cómo se llaman de la ley, ante esto le dicen que los transitorios y Gloria López comenta no esperante como se llaman, yo digo oigo le repiten: “del reglamento”, por lo que prosigue y comenta de “el reglamento si bueno esas son mis propuestas (MESA REDONDA LFFGM, López, 2016).

Un asiento para el CCGM en el consejo consultivo

A la par se observó que uno de los objetivos por parte de los actores miembros o delegados del conservatorio en esta mesa redonda era lograr posicionar al conservatorio de gastronomía como una institución oficial a la que no sólo se le diera el reconocimiento por la labor de haber logrado la inscripción, sino que el conservatorio fuera un ente que delimitara la política en torno a la “gastronomía mexicana” y “a la cocina tradicional”. Lo anterior se devela en las frases de Gabriel Padilla Maya en las que le pide de manera literal a la senadora Lucero que en la ley de fomento a la gastronomía mexicana se contemple y se garantice “un asiento para el conservatorio de la gastronomía” en el consejo consultivo y que, además de esto, se institucionalice con el fin de evitar que, en los cambios de sexenios del gobierno presidencial, el conservatorio no tenga voz ni voto en el consejo consultivo. La forma en que Gabriel Padilla Maya, justifica su petición de un asiento para el conservatorio fue muy sutil. Gabriel Padilla aduce, de manera inicial, el argumento de lo inútil que sería en esta propuesta de ley el tratar de promover la preservación del valor económico, sino se tiene en cuenta a las personas que

son los cimientos o la base de la cocina tradicional, esto con el objeto de lograr el supuesto desarrollo económico a través del emprendimiento de negocios:

Sí descuidamos lo más precioso que, es la parte de la salvaguarda y el rescate y promoción de esta parte tradicional que es la base fundamental y yo creo que sí sería [...] conveniente y por supuesto celebramos [...] esta iniciativa y que hay que enriquecerla [...] en los siguientes [...] momentos de este proceso legislativo, pero sería, este sería muy importante que fuera un mandato hacia los tres niveles de gobierno para que estarían [sic] obligados: Municipios y Estados para hacer posible esta promoción y este fomento de la cadena mexicana, para que sea un aliciente de mayor preservación del de encono, del valor económico y de sobre todo para la gente que está en la parte de la base en la cocina tradicional y que sea una oportunidad de emprendimiento y desarrollo económico desde la gente que se está formando para ser cocineros para ser chéf (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016).

En acto seguido Gabriel Padilla comenta sobre la paradoja o dicotomía que se suscita en las “cocinas económicas mexicanas” que no cocinan sus platillos con “productos” locales y tradicionales o endémicos. Esto que observa Gabriel Padilla, que se produce en las cocinas económicas, es un gran problema, puesto que se tendría que analizar si realmente la cocina mexicana de hoy en sus fondas ofrece platillos elaborados con ingredientes culinarios mexicanos, esto podría dar un dato interesante de si somos autosuficientes e inclusive mapear cuáles ingredientes de México están en riesgo. Pero Gabriel Padilla en su siguiente acción discursiva con el objeto de posicionar al conservatorio apela a que, esta ley promueve la salvaguardia de estos elementos y desvía en su discurso la atención a este gran problema que se presenta en una cocina que se dice ser “una cocina mexicana tradicional” y que no puede obtener y usar ingredientes locales y endémicos. Esto se produce cuando Gabriel Padilla invoca a la labor que ha realizado el conservatorio en la salvaguardia de estos elementos, como se puede observar en los siguientes párrafos:

Para buscar qué nuestro sistema alimentario las cocinas económicas que vemos en México hoy incorporen cada día más elementos y productos locales y tradicionales y no tengamos tal vez esa, esa dicotomía [...] que a veces vamos una cocina económica y realmente [...] lo que vemos no necesariamente vemos productos tradicionales y [...] pero qué es el esfuerzo de nosotros como conservatorio y de una de una ley que podría ir promoviendo. Con mayor acentuación estos elementos de, de salvaguarda y rescate promoción de la de la cocina tradicional (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016).

Con estas frases es como Gabriel Padilla en su discurso puede aludir a que el conservatorio de gastronomía forme parte del consejo consultivo, pero que esta acción se institucionalice y no se convierta en una moda de un sexenio:

El consejo consultivo por supuesto que habrá que esté y pues yo si estaría a favor de que el conservatorio tuviera un asiento como tal y porque es el brazo, es el brazo como sociedad civil [...] este de acompañamiento conjunto con la autoridad para hacer esta continuidad y que no estuviera en riesgo ¡eh! no pusiéramos en riesgo la posición del conservatorio en un futuro y que no se convirtiera tal vez en una moda [...] de una administración, sino que fuera algo institucional y de reconocimiento a esta labor que ha hecho el conservatorio (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016).

Gabriel Padilla apela también a que la SAGARPA sea quien lleve la batuta de las acciones de esta ley. Lo anterior se denota en los párrafos que a continuación se muestran cuando Gabriel Padilla alude a la función del consejo consultivo: “por supuesto, eh, yo si voy a ser una defensa al que la SAGARPA no, y no nada más ASERCA, si no la SAGARPA como instancia juegue un papel preponderante” (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016). La razón en la que se sustenta Gabriel Padilla para proponer a la SAGARPA como ente rector de la aplicación de esta ley estriba, desde su perspectiva, en que “la promoción de los productos agroalimentarios ha sido pues hoy sido un, una punta de lanza en la en los éxitos de esta administración” (MESA REDONDA LFFGM, Padilla, 2016). En vínculo con la petición realizada a la senadora para garantizar el “asiento para el conservatorio de la gastronomía mexicana en el consejo consultivo”, una vez que Gabriel Padilla finalizó su discurso, la senadora Lucero aludió a la imposibilidad de hacer una ley general para que se aplicara a todos los niveles de gobierno. Ante este problema en el proceso legislativo se examinó que la LFFGM, aunque no fuera general para los tres ámbitos de gobierno, contemplara un:

Proceso participativo incluyente y transversal que involucre a los diversos organismos de los ámbitos social y privado, así como los tres órdenes de gobierno mediante la suscripción en su caso de bases acuerdos o convenios de colaboración según corresponda, es decir, ahí quisimos salvar esta parte que si nos dan una ley general de la coordinación [...] las funciones de cada dependencia y ahí si venía este concretamente más detallado (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016).

Sin embargo, casi al cierre de la mesa la senadora Lucero develó cuál sería la posición del conservatorio, cuando arguyó que:

Deseaban que en los reglamentos posteriores a la aprobación de la ley por parte de los diputados se precisarán entre otras inquietudes, quien tendrá a cargo la ejecución de la política nacional del fomento y si el conservatorio debe formar parte o no como tal, que esto no se plasmó, “pero se contempló la participación de la sociedad civil “por ejemplo en [sic] donde pensando [sic] en que quien decida la integración y los nombres, pues, entonces ya vendrían una propuesta de con ... Muy respaldadas lógicamente para que esto se pueda dar” (MESA REDONDA LFFGM, Saldaña, 2016).

Producto de la transición del gobierno de Enrique Peña Nieto al de Andrés Manuel López Obrador, ni a la política PFGN, ni la LFFGM se les dio continuidad. Sin embargo, el 8 de septiembre del 2020 los legisladores Lucero Saldaña Pérez y Fernando Galindo Favela, Grupo Parlamentario del PRI, presentaron la iniciativa que expide la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana, con el objetivo de impulsar la supuesta reactivación económica, ante la crisis que vive el país a secuela de la COVID 19. Como se puede observar, el supuesto proceso legislativo mexicano, participativo, donde se consulta a la sociedad y a los ciudadanos, es sólo un acto protocolario en el cual los actores del campo simbólico culinario y político tratan de conseguir beneficios para ellos mismos o para los entes que representan. De igual modo, se resalta que en la elaboración de las leyes en materia de patrimonio y de cualquier tipo, estas se construyen mediante el uso de las estrategias del national branding o marketing nacional gubernamental, con el fin de crear y desarrollar símbolos y mitos nacionales, a la par de crear la idea de la existencia de una comunidad, así como moldear a los ciudadanos, ya sea para implementar en apariencia hábitos saludables o, como en este caso, moldear y reafirmar a una cadena culinaria con productos competitivos de alto valor. Además de moldear patrones de consumo culinario, tanto el de los mexicanos como el de los turistas.

NOTAS

1. Quien es presidente de la comisión de Relaciones Exteriores Organismos no Gubernamentales e integrante a su vez de las comisiones: Contra la Trata de Personas y la de derechos Humanos.
2. Alude a los cereales básicos: como el maíz.
3. Esta contradicción se entiende si se vislumbra que los funcionarios públicos deben acatar las líneas políticas institucionales.

BIBLIOGRAFÍA

ETNOGRÁFICA - ASESORÍAS PROFESIONALES ETNOGRÁFICA LTDA. Informe final 09/11/2017: Estudio sobre el Campo Gastronómico chileno para el mejoramiento de la acción pública en Gastronomía del Consejo Nacional de la Cultura y las Artes y la Línea de Gastronomía y arte culinario del concurso FONDART. Santiago: 2017. Disponible em: <<https://biblioteca.digital.gob.cl/bitstream/handle/123456789/376/Estudio%20sobre%20el%20Campo%20Gastron%C3%B3mico%20chileno%20para%20el%20mejoramiento%20de%20la%20acci%C3%B3n%20p%C3%ABlica.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acceso em: 13 dez. 2021.

- BAK-GELLER, Sarah Corona; MATTA, Raúl. Las cocinas mestizas en México y Perú: claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina. *Antipod. Rev. Antropol. Arqueol.*, n. 39, p. 69-93, 2020.
- BAK-GELLER, Sarah Corona; Raúl MATTA; SUREMAIN, Charles-Édouard de. *Patrimonios alimentarios: entre consensos y tensiones*. México: El Colegio de San Luis, 2020.
- BORNAND, Isabel M. Aguilera. *Patrimonialización de la alimentación, producción de un pueblo: la antigüedad como patrimonio mapuche*. Revista Sophia Austral, n. 23, p. 107-128, 2019. Disponível em: <<http://www.sophiaaustral.cl/index.php/shopiaaustral/article/view/248>>. Acesso em: 13 dez. 2021.
- CAMPOS, Ariadna Raquel Quezada. *Turismo, patrimonialización y control en la cultura alimentaria purhépecha del Estado de Michoacán*. Tesis (Maestría en Estudios Turísticos) – Facultad de Turismo y Gastronomía, Centro de Investigación y Estudios Turísticos, Universidad Autónoma del Estado de México, 2018.
- CAMACHO, Juana Segura. *Una cocina exprés: cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario*. 2011. Disponível em: <https://www.humanas.unal.edu.co/colantropos/files/5814/8554/4123/Una_cocina_expres._Como_se_cocina_una_po.pdf>. Acesso em: 13 dez. 2021.
- CASTILLA, F. C.. *Al rescate de la cocina colombiana: Discursos y prácticas para la construcción del menú nacional*. Tesis (Maestría en Estudios Culturales) – Departamento de Estudios Culturales, Facultad de Ciencias Sociales, Pontificia Universidad Javeriana Bogotá, 2016.
- GARCÍA, Néstor Canclini. Los usos sociales del Patrimonio Cultural. En: AGUILAR CRIADO, Encarnación. *Patrimonio etnológico: nuevas perspectivas de estudio*. Junta de Andalucía: Consejería de Cultura, 1999. p. 16-33.
- GARCÍA GARCÍA, Brisol; JASSO, Ivy Jacaranda Martínez. Se cocina una nueva receta en el discurso político mexicano del patrimonio culinario. Actores, capitales y relaciones de poder en el campo de la cocina tradicional, patrimonio cultural intangible. En: CAPISTRÁN GACIA, Raúl Wenceslao (coord.) *Aproximaciones interpretativas multidisciplinares en torno al arte y la cultura*. Aguascalientes: Universidad Autónoma de Aguascalientes, 2018.
- GUERRERO, Irán Andrade. *Con sabor a capitalismo*. El posmodernismo como detonante del reconocimiento: comida Tradicional Mexicana. Cultura comunitaria, ancestral, popular y vigente. El paradigma Michoacán. Tesis (Maestría en Derecho) – Facultad de Derecho y Ciencias Sociales de la División de Estudios de Posgrado de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia Michoacán, 2013.
- JIMÉNEZ, Mauricio Benjamín Ramírez; SAINZ, Mariana Navarro. ¿Quién hace al patrimonio?: Su valoración y uso desde la perspectiva del campo de poder. *Intervención*, México-DF, n. 2, v. 3, p. 14-21, 2020.

- MATTA, Raúl. Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial: el caso de la cocina peruana. *Apuntes*, v. 24, n. 2, p. 196-207, 2011.
- MATTA, Raúl. Cocinando una Nación de Consumidores: el Perú como marca global. *Unifé*, v. 17, n. 1, 2012a.
- MATTA, Raúl. *El patrimonio culinario peruano ante UNESCO: algunas reflexiones de gastropolítica*. Berlin: desigualdades.net: Research Network on Interdependent Inequalities in Latin America. Working Paper Series n. 28. 2012b. Disponível em : <https://www.desigualdades.net/Resources/Working_Paper/28_WP_Matta_Online.pdf>. Acesso em : 13 dez. 2021.
- MATTA, Raúl. Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonialización cultural. In: AVILA, R.; ALVAREZ, M.; MEDINA, F. X. (ed.). *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios: confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara, 2015.
- NIETO, Enrique Peña. *Presentan política de fomento a la gastronomía nacional*. Palabras del Presidente de los Estados Unidos Mexicanos, licenciado Enrique Peña Nieto, durante el Lanzamiento de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional. 2015. Disponível em: <<https://www.gob.mx/aserca/prensa/presentan-politica-de-fomento-a-la-gastronomia-nacional>>. Acesso em: 13 dez. 2021.
- UNIGARRO, Catalina Solarte. *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Ministerio de Cultura del Ecuador: 2010.
- UNESCO. Convención Unesco para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Paris: oct. 2003. Disponível em: <<https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>>. Acesso em: 13 dez. 2021.

SUBMETIDO EM: 14/12/2020

APROVADO EM: 21/04/2021

LE PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS, UNE BONNE AFFAIRE NATIONALE, POLITIQUE, SOCIALE ET ECOLOGIQUE

FOOD HERITAGE MADE IN FRANCE: A SOFT NATIONAL POWER

Florence Pizzorni-Itie

florence.pizzorni@wanadoo.fr; florence.pizzorni@culture.gouv.fr

Dr. Florence Pizzorni-Itié (1955), antropóloga, conservatrice générale du patrimoine (curator), Ministério da cultura; integra a equipe do Museu Nacional das Artes e Tradições Populares (ATP) em Paris, numa inovadora experiência de museu-laboratório. Participou da equipe que criou o MuCEM, Museu das Civilizações da Europa e da Méditerranée em Marseilles, e participou do Serviço de Museus do Ministério da Cultura entre 2017 e 2020. É diretora científica da Fundação para a Memória da Escravidão e suas marcas contemporâneas. Entrou para o departamento cultural do Ministério, trabalhando no inventário nacional francês do patrimônio cultural imaterial. Florence Pizzorni-Itie tem curadoria de numerosas exposições. É investigadora associada do Laboratório CNRS (UMR 9022) Heranças: cultura/s, patrimônio/s, criação/s. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3556-3335>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RÉSUMÉ

Comment expliquer la reconnaissance du repas gastronomique des français comme élément du patrimoine mondial de l'UNESCO? L'approche anthropo-historique démontre que, plus que la qualité gustative et sensible, cette distinction est le résultat de la mise en œuvre (inconsciente) d'un processus articulé sur les critères actuels d'identification des éléments du patrimoine culturel immatériel. Les gastronomes dont A. Escoffier, ont mis en œuvre un système global tendant à valoriser la cuisine et à la faire reconnaître comme un art, un fait culturel. Formant une véritable communauté patrimoniale avant l'heure au sens de la Convention de Faro (Conseil de l'Europe) ils ont constitué l'ensemble productions-pratiques alimentaires en un corpus patrimonial. Comment l'État français, qui disposait de jurisprudences de protection de ses productions (AOC) a-t-il utilisé le patrimoine alimentaire comme une arme stratégique dans les négociations économiques de régulation des marchés en Europe (La Politique Agricole Commune – les AOP)? Le Programme National pour l'Alimentation 2019-2023 prend pour pilier une forte valorisation du patrimoine culturel alimentaire. Les acteurs politiques, auteurs du PNA, engagés dans le cadre du Pacte Vert et de la

stratégie européenne e “de la ferme à la fourchette” sauront-ils prendre en compte le patrimoine culturel pour traiter humainement les conséquences du dérèglement climatique et de la pandémie mondiale, mieux qu’ils ne l’ont fait jusqu’ici sur les questions de Développement Durable?

Mots clé: patrimoine culturel immatériel; développement durable; communauté patrimoniale; politique agricole; programme national de l’alimentation; AOP; gastronomie; terroir.

RESUMO

Como podemos explicar o reconhecimento da refeição gastronômica dos franceses como parte do patrimônio mundial da UNESCO? A abordagem antropológica mostra que, mais do que a qualidade gustativa e sensível, esta distinção é o resultado da implementação (inconsciente) de um processo articulado sobre os atuais critérios de identificação de elementos do patrimônio cultural intangível. Os gastrônomos, incluindo A. Escoffier, implementaram um sistema global destinado a aumentar o valor da cozinha e a tê-la reconhecida como uma arte, um fato cultural. Formando uma verdadeira comunidade patrimonial antes do seu tempo, no sentido da Convenção de Faro (Conselho da Europa), constituíram o conjunto da produção e práticas alimentares num corpus patrimonial. Como é que o Estado francês, que tinha jurisprudência que protegia as suas produções (AOC), utilizou o patrimônio alimentar como arma estratégica nas negociações econômicas para regular os mercados na Europa (a Política Agrícola Comum – PDO)? O Programa Alimentar Nacional 2019-2023 toma como seu pilar uma forte valorização do patrimônio alimentar cultural. Poderão os atores políticos, autores do PNAI, empenhados no Pacto Verde e na estratégia europeia “da fazenda até à mesa”, ter em conta o patrimônio cultural para tratar humanamente das consequências das alterações climáticas e da pandemia global, melhor do que têm feito até agora em questões de desenvolvimento sustentável?

Palavras-chave: patrimônio cultural intangível; desenvolvimento sustentável; comunidade patrimonial; política agrícola; programa alimentar nacional; DOP; gastronomia; terroir.

L’idée de cet article est née d’une conversation amicale, lors d’un bon repas domestique dans les environs de Versailles. Autour de la table de l’hôtesse, une Française qui aime la bonne chère et fait volontiers valoir à ses amis ses qualités de cuisinière, avaient pris place des convives néerlandais, curieux de tout. Bien repu et quelque peu égaillé par les joyusetés des vins de Provence, l’ami d’Amsterdam, historien et fort cultivé, souleva une question qui lui brûlait les lèvres: “Mais pourquoi donc, la cuisine française bénéficie -t-elle d’une aussi grande renommée, alors

que bien d'autres tables au monde, peuvent satisfaire les palais les plus gourmets?". Sur le coup, la question resta sans réponse... mais elle avait provoqué le goût de la recherche...

Le repas gastronomique des Français a été inscrit en 2010 sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Pourtant, les arguments de l'inscription, pourraient s'appliquer à toutes les cultures du monde: dans sa décision, le comité de l'Unesco avait noté que la gastronomie française relevait d'une "pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes", car au-delà des plats, ce qui constituerait la spécificité du repas à la française, c'est la pratique sociale qui l'entoure: la convivialité, le plaisir du goût, le partage, l'association avec le vin, le lien aux terroirs. Or, en quoi est-ce spécifique? Les moments festifs, occasion pour les familles et les amis de se rassembler, s'accompagnent partout de l'acte de partager la nourriture. Préparer les aliments et les consommer, sont dans le monde entier sous des formes diverses, des moments conviviaux qui associent le plaisir de se réunir à celui de préparer des plats gustatifs élaborés selon la tradition et le terroir. Alors, qu'est-ce qui fait que le Comité de l'Unesco ait accordé cette distinction particulière à la pratique à la française?

Nul doute que l'image de la France est associée au bien manger. Que la notoriété de sa cuisine contribue à son attractivité. Or, si l'on s'accorde sur le fait que les pratiques sociales autour du repas sont tout aussi remarquables en bien des endroits dans le monde, que les savoir-faire, les recettes et le plaisir du goût et des saveurs sont connus et partagés en bien d'autres territoires, force est d'admettre que d'autres processus sont ici performateurs.

Nous proposons d'avancer l'hypothèse que, très tôt dans l'histoire des pratiques alimentaires françaises sont intervenus des ingrédients qui ont contribué à les constituer en patrimoine national, avant même que ces termes soient en usage.

PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL ET CONVENTION- CADRE DE FARO

Nous abordons ici la question patrimoniale en nous référant à la dernière de ses acceptions énoncée par le Conseil de l'Europe en 2005 (entrée en vigueur en 2011) dans la Convention-cadre de Faro sur la valeur du patrimoine culturel pour la société. Elle précise la définition du patrimoine culturel dans l'introduction "a) le patrimoine culturel constitue un ensemble de ressources héritées du passé que des personnes considèrent, par-delà le régime de propriété des biens, comme un reflet et une expression de leurs valeurs, croyances, savoirs et traditions en continuelle évolution. Cela inclut tous les aspects de l'environnement résultant de l'interaction dans le temps entre les personnes et les lieux;

b) une communauté patrimoniale se compose de personnes qui attachent de la valeur à des aspects spécifiques du patrimoine cultu-

rel qu'elles souhaitent, dans le cadre de l'action publique, maintenir et transmettre aux générations futures" (CONSEIL DE L'EUROPE, 2005).

En s'appuyant sur une définition globale du patrimoine, en mettant l'accent sur les communautés qui le révèlent et le principe de responsabilité partagée, la Convention aide la société civile à trouver des moyens créatifs pour développer et gérer les biens des communautés patrimoniales. La Convention de Faro offre pour la première fois une définition holistique du patrimoine culturel. Elle exprime le principe selon lequel la conservation de ce patrimoine n'est pas une fin en soi mais a pour objet de contribuer au bien-être des personnes et à des attentes plus larges de la société. Elle relie le besoin de la plupart des individus de se reconnaître dans un ou plusieurs patrimoines, au droit pour tous de participer à la vie culturelle au sens de la Déclaration universelle des droits de l'homme. Elle insiste sur le potentiel que représente l'ensemble des patrimoines en tant que ressource, invite à évaluer et à concilier les valeurs parfois contradictoires que la société attribue aux patrimoines et trace des repères actualisés pour leur prise en charge et leur transmission.

La référence inédite à des communautés patrimoniales signifie que la prise de conscience patrimoniale devrait provenir dans le futur non seulement de l'expertise professionnelle mais aussi des aspirations de groupes de populations qui ne sont pas liés par la langue, une ethnie ou même un passé commun, mais par un engagement délibéré en faveur de patrimoines déterminés. Elle véhicule également l'idée que toutes les strates patrimoniales permettant de caractériser les diversités territoriales forment, ici et maintenant, une source de prospérité, d'emplois et de qualité de vie collective pour les populations du lieu et pour ceux qui leur rendent visite. Elle manifeste un espoir du vivre ensemble.

Le préambule de la Convention de Faro "met en exergue la valeur et le potentiel du patrimoine culturel bien géré en tant que ressource de développement durable et de qualité de la vie dans une société en constante évolution; Reconnaît que toute personne a le droit, tout en respectant les droits et libertés d'autrui, de s'impliquer dans le patrimoine culturel de son choix comme un aspect du droit de prendre librement part à la vie culturelle consacré par la Déclaration universelle des droits de l'homme des Nations Unies (1948) et garanti par le Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (1966); est convaincu du besoin d'impliquer chacun dans le processus continu de définition et de gestion du patrimoine culturel; du bien-fondé des politiques du patrimoine et des initiatives pédagogiques qui traitent équitablement tous les patrimoines culturels et promeuvent ainsi le dialogue entre les cultures et entre les religions" (CONSEIL DE L'EUROPE, 2005).

A y regarder de plus près, avec le recul du temps et armé des concepts contemporains, il apparaît que les pratiques et les acteurs du manger ensemble se soient organisés, en France, de telle sorte qu'ils se sont structurés de fait, sans en avoir conscience, en un corpus patrimonial culturel

tel que nous l'identifions selon la définition de la Convention de Faro: un ensemble de ressources, transmises à travers plusieurs générations, considérées par un ensemble de personnes, soit une communauté patrimoniale, comme un reflet et une expression de leurs valeurs, croyances, savoirs et traditions en continuelle évolution.

LE COSMOPOLITISME ET LA CIRCULATION DES CUISINIERS. LA CONSTITUTION DU PATRIMOINE CULINAIRE ET D'UNE COMMUNAUTÉ PATRIMONIALE

L'importance accordée à la table à la cour de France remonte loin dans l'histoire et doit sans doute beaucoup à l'apport italien. Mais nous nous bornerons à commencer notre investigation au 17^{ème} siècle où elle est entrée dans l'âge d'une consommation aux besoins diversifiés, où les modes vieillissent plus vite et où les manières de la cour se diffusent plus rapidement vers la noblesse de province. Deux ouvrages paraissent en 1651 qui couvrent des questions de table et indiquent une mutation gastronomique dont émerge un rituel: «Le Cuisinier françois» de La Varenne et le «Jardinier françois» de Nicolas de Bonnefons. On en retient particulièrement, parmi les nouveautés, un goût nouveau pour les produits frais, cueillette des Dames à servir au dîner pour leur plus grande réputation, et pour la cuisine naturelle sans ajout d'épices. Le modèle versaillais s'exporte dans le domaine de la cuisine, comme dans ceux de l'architecture et des arts. La contagion tient à l'imitation du cérémonial versaillais et à ce qu'il symbolise au dehors. Les maîtres d'hôtel, les cuisiniers et les boulangers français s'arrachent dans les cours européennes. Dix ans après la mort de Louis XIV, les cuisiniers français ont conquis les cours d'Europe, se cooptent et se forment, refusant souvent obstinément de transmettre leur savoir-faire aux cuisiniers locaux. Ils vont constituer ce que nous appellerions si nous ne craignons pas un anachronisme certain, une communauté patrimoniale de la cuisine rayonnant sur le monde aristocratique. Par eux et leurs admirateurs, la cuisine se construit une histoire, une langue, un folklore, des rituels, et un panthéon.

LA CODIFICATION PAR LES PUBLICATIONS DE RECETTES ET DE TRAITÉS CULINAIRES. LA REVENDICATION NATIONALE DES GASTRONOMES.

Alors que jusqu'au 18^{ème} s. les savoir-faire se transmettaient de cuisinier à cuisinier qu'il était de bon goût de choisir français, en 1735, Vincent la Chapelle invente une nouvelle cuisine qui, selon ses principaux adeptes assurera la prééminence du goût français dans le monde. Cette publication suscite une véritable querelle des anciens et des modernes, qui permet à la cuisine de quitter les dépendances des riches demeures pour accéder aux salons des beaux esprits. Traités et dictionnaires se multiplient. Il s'y débat des relations entre ce qu'on mange et

ce qu'on pense qui, plus tard, sera résumé par Brillat-Savarin dans sa formule "Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es". Voltaire et Rousseau se disputent philosophiquement la manière d'associer tempérament et nourriture. Les planches de l'Encyclopédie relatives aux arts et techniques des cuisines témoignent de l'importance du goût pour les sciences au 18ème s. Déjà sous Louis XV, la cuisine est bien un art porté à son excellence par les Français, du moins le revendiquent-ils.

UN CONSENSUS POPULAIRE: LA CUISINE BOURGEOISE ET L'ÉMERGENCE DU RESTAURANT

Pour faire patrimoine au sens moderne du terme, la cuisine devait se diffuser et gagner un consensus populaire. La Révolution de 1789 tiendra son rôle dans le processus de diffusion. C'est l'époque où se développe une nouvelle pratique dans les manières de s'alimenter qu'accompagne un nouveau commerce, celui du restaurant. Trouver des solutions pour manger hors de chez soi, à Paris, devient une nécessité pour les députés provinciaux qui convergent vers la capitale. Le restaurant, où l'on vient pour manger, au détriment de l'auberge où l'on ne faisait que boire et se nourrir, devient le lieu à la mode. D'une cinquantaine en 1789 ils sont plus de 3000 en 1815, en même temps que la disparition temporaire de la cour met sur le marché les cuisiniers des grandes maisons aristocratiques, lesquels sont embauchés par les nouveaux riches et la bourgeoisie ou bien ouvrent boutique. Ainsi, en gagnant la rue, l'art de manger se popularise. Et quitte à ouvrir boutique, le monde est vaste et offre des avenir lucratifs aux tenants d'un savoir-faire qui a déjà appris à se faire connaître, en français, au-delà des frontières.

LES MOTS POUR LE DIRE: GOURMET, GASTRONOME, RESTAURANT...

La langue de la cuisine s'enracine dans le français. Quelques exemples de mot passés dans le langage international suffiront à éclairer le lecteur. Le restaurant désignait jusqu'au 18ème s. un bouillon fortifiant dont la recette pouvait être excellente: le restaurant est fait "de bœuf, mouton, veau, chapon, pigeonneau, perdrix, oignons, racines alimentaires et fines herbes. Les ingrédients sont mis à cuire à l'étouffée, sans aucun liquide, dans une marmite dont le couvercle est loti au moyen d'un cordon de pâte. On met la marmite au bain-marie pendant cinq à six heures, après quoi on passe et on dégraisse le bouillon qui est, on s'en doute, fort succulent. Une fois l'opération terminée, on remplit une miche de pain évidée de la chair hachée menu et bien assaisonnée des chapons et d'autres fins morceaux et on la fait longuement pocher dans le bouillon frémissant. Avant de servir, on garnit de crête de coq, ris de veau et autres gourmandises revenues avec du lard fumé" (WHEATON, 1984). Le potage désigne à l'origine tout ce qui se met dans le pot. Son sens se restreint au 16ème s. pour signifier exclusivement bouillon ou

soupe. La soupe quant à elle, désigne au 12ème s. la tranche de pain sur laquelle on verse le bouillon, puis à partir du 14ème s. c'est un bouillon contenant du pain. Le banquet dérive de banc "souvent le banc faisait corps avec une table de moyenne dimension affectée aux repas ordinaires, et c'est de là que vient le nom de banquet" (LEBAULT, s.d.).

L'étymologie de "gourmet" est plus complexe et nous projette sur la piste de la circulation du vin en Europe. *Gourmeu*, gourmet est un diminutif formé du hollandais *grom*, jeune garçon ; de l'anglais, *groom*, serviteur. Gromme ou gromet désigne un valet chargé de conduire les vins, vers 1330 on trouve le féminin *groumete* "courtière en vins" en 1392 et le masculin *groumet*; gourmet apparaît en 1458 comme "celui qui déguste du vin, qui sait l'apprécier; bon buveur" d'où vers 1757 "personne qui sait apprécier la bonne chère" (JAUCOURT, 1757). Il aurait subi dans son évolution l'influence de gourmand dont l'origine est peu claire. L'hypothèse d'un rattachement à gourmet avec changement de suffixe sous l'influence de friand se heurte au fait que gourmet ne prend le sens de gourmand, que beaucoup plus tard¹...

Quant à la gastronomie, la discipline à la fois philosophique, scientifique et artistique qui anoblit les pratiques culinaires, elle tire son nom du grec signifiant art de régler l'estomac, et apparaît pour la première fois dans le patrimoine linguistique culinaire, en 1801, dans le titre de l'œuvre de Joseph Berchoux "La Gastronomie"; mais c'est Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) qui le popularisera (BRILLAT-SAVARIN, 1848). Alors que s'impose le restaurant, Brillat-Savarin témoigne de la professionnalisation de la cuisine et du vocabulaire qui s'y agrège; se mettre à table devient affaire de langage. Apparaît le plaisir de manger. La nourriture désirée est une sorte de cérémonie ethnographique par laquelle l'homme célèbre son pouvoir, sa liberté de brûler son énergie pour rien. "En ce sens, dit Roland Barthes, le livre de Brillat-Savarin est de bout en bout le livre du 'proprement humain', car c'est le désir (en ce qu'il se parle) qui distingue l'homme» (BRILLAT-SAVARIN; BARTHES, 1981).

Les gastronomes, comme ils se qualifieront eux-mêmes, formeront l'état-major des bataillons qui emploieront leurs talents dans des spécialités diverses à faire de la cuisine l'un des fleurons de la culture française.

LA NOTORIÉTÉ DU PATRIMOINE CULINAIRE FRANÇAIS MODERNE. UN SYSTÈME GLOBAL

La fin du 19ème s. et le 20ème s. ont apporté la touche moderne à cet édifice patrimonial déjà fortement constitué. L'œuvre d'Auguste Escoffier, tout en s'inscrivant dans le prolongement de l'histoire de la gastronomie dont nous avons tracé les grandes lignes, préfigure les définitions et préconisations de la Convention de Faro sur le patrimoine. Avant l'heure, les engagements d'Auguste Escoffier inscrivent l'action de la valorisation du patrimoine gastronomique sur les chantiers sociétaux

en matière de mobilisation du capital culturel, de cohésion territoriale, d'usage durable des ressources et de renforcement du lien social.

Sa réputation assurée et sa fortune faite, Auguste Escoffier n'aura de cesse de défendre la cuisine française dans le monde entier. Lui-même ayant suivi la destinée de ces cuisiniers voyageurs qui l'ont précédé, la transmission du savoir-faire à la française sera une de ses préoccupations. Il comprend la force que constitue ce réseau international constitué des chefs du monde entier, les professionnels de la cuisine et de la salle, les producteurs de qualité et les gastronomes. En 1928, lors du premier congrès à Paris de la Fédération Mondiale des Associations Culinaires (WACS), Auguste Escoffier en est élu Président d'honneur. Grâce à cette puissance et aux moyens technologiques que le 20ème s. met à sa disposition, il utilisera sa célébrité et sa réussite à élaborer ce que Benedict Beaugé n'hésite pas à appeler "un système global tendant à valoriser la cuisine et à la faire reconnaître comme fait culturel de premier plan" (BEAUGE, 2020). Ce système repose sur la transmission, la diffusion par une communication dynamique et participative animant la communauté patrimoniale des gastronomes – n'hésitons pas à plaquer cet anachronisme de vocabulaire – et l'évolution par l'adaptation permanente à la société moderne dans des engagements sociétaux. Parce que l'époque veut cela et peut-être parce qu'Escoffier reste marqué par les combats de 1870 auxquels il a participé, ses actions aussi cosmopolites qu'elles soient, restent toujours empreintes d'un fervent patriotisme.

"J'ai semé quelques deux mille cuisiniers de par le monde" écrit-il dans ses souvenirs inédits (ESCOFFIER, 1985). Sans doute plus que cela encore, tant la publication de son guide culinaire (ESCOFFIER, 1902), fait référence aujourd'hui encore et a servi de viatique aux cuisiniers en apprentissage. Il s'agit d'un véritable marché mondial de l'emploi pour les professionnels qui revendiquent une formation ou une origine française. Une profession longtemps considérée comme une main d'œuvre corvéable et exploitée, à laquelle il a donné une dignité en proposant un management moderne. "Je poursuis le but qui fut toujours le mien : faciliter dans la plus large mesure l'éducation technique des jeunes cuisiniers" (ESCOFFIER; GILBERT; FETU, 1912). La transmission à la jeune génération professionnelle des savoir-faire et des techniques inscrits dans une déjà longue histoire culinaire assure également la notoriété des produits français et maintient au niveau de l'excellence le marché français de la gastronomie. À cette époque, celui-ci s'enrichit de la reconnaissance de la qualité des produits des terroirs de France. Escoffier appuiera cette reconnaissance en tenant une chronique sur les cuisines régionales de France, "Les trésors culinaires de la France", dans le "Carnet d'Épiqueure" la "Revue mensuelle des arts de la table, littéraire, philosophique et gourmande" qu'il contribuera à lancer et animer et qui aura des correspondants dans le monde entier.

Il décide d'animer un réseau mondial dans le domaine de la gastronomie grâce aux apports des moyens de communication modernes. Ses publications sont nombreuses mais son action en matière de communication sera surtout marquée par une création originale, qu'on peut appeler à une performance d'art contemporain. En 1912, il crée "La Ligue des Gourmands"², en anglais "*Epicures' League*", et lance une manifestation inédite dans le paysage gastronomique mondial, les dîners d'Épicure. Le principe en est défini dans l'article II des statuts de la Ligue des gourmands: "organisera en tous pays des dîners mensuels ; les dîners d'Épicure, qui auront lieu le même jour et dont le menu sera partout le même, dans la mesure du possible. Le prix de chaque diner sera de 5 à 7 fr pour la France, la Belgique, etc. Il sera de 5 à 7 sh. 6d. pour la Grande-Bretagne"³. Le but avoué des dîners d'Épicure était avant tout la promotion d'un savoir-faire français dans le domaine culinaire pris au sens large. Dans le contexte de l'immédiate avant-guerre, la gastronomie, en position forte depuis si longtemps, constitue un atout diplomatique. C'est aussi, au plan commercial, une formidable promotion de la cuisine et des produits français qu'à la faveur du développement des moyens de transports plus rapides une catégorie aisée de clientèle peut découvrir lors de voyages touristiques qui sont de mode. Cette promotion gastronomique renforce l'image de la France comme une destination touristique.

Pour être plus encore au cœur de la question des incidences de l'attention au patrimoine gastronomique sur les nouvelles pratiques, il convient de s'intéresser à l'engagement d'Auguste Escoffier dans la lutte contre ce qu'on appelait alors le paupérisme. Il compile ses préconisations dans un "projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme". Parmi les nombreuses recommandations souvent en avance sur l'époque, celles qui retiennent l'attention pour cet article, sont contenues dans les recueils de cuisine à bon marché sur le riz, la morue et le lait. Ces ouvrages ont pour originalité de proposer des déclinaisons de 80 à 130 recettes sur des produits dépréciés qui n'étaient pas constitutifs du régime alimentaire de base des catégories populaires, lesquelles étaient alors le pain et la viande. Des actions de propagandes seront alors menées par certaines filières de production en faveur d'aliments dont les marchés de consommation restaient à développer (CSERGO, 2020).

LA POSTÉRITÉ DE L'ŒUVRE D'AUGUSTE ESCOFFIER

Escoffier avait semé. Il était normal que parmi ses émules certains prennent la relève en n'oubliant pas leur dette à l'égard du maître. Joseph Donon, son élève et ami, crée dès 1935, à New-York, les "Amis d'Escoffier Society", puis après la guerre et la période de reconstruction, avec quelques complices en gastronomie, la Fondation Auguste Escoffier reconnue d'Utilité publique en 1967. Fidèle aux inspirations du mentor, la Fondation toujours animée par des professionnels, développera à la

fois un volet culture et patrimoine par la création d'un musée et d'une bibliothèque et une branche formation. En 1911, Escoffier avait créé à Londres le Westminster College, la Fondation assure l'organisation de l'Institut Joseph Donon (à Cannes, à Biarritz), puis établit des partenariats, notamment aux USA où deux écoles de cuisine portent le nom d'Auguste Escoffier (Austin, Boulder). A l'instigation de la Fondation, des jumelages se tissent entre quatre lycées hôteliers français et quatre écoles de cuisine britanniques. La Fondation s'associe au programme social d'accompagnement de l'emploi, "Cuisine Mode d'emploi", du chef Thierry Marx.

Enfin, mais non des moindres, les professionnels de la cuisine se dotent en 1954 d'une association, les "Disciples d'Escoffier". Lancée d'abord dans le sud de la France, près de Nice où la maison natale d'Auguste Escoffier abrite le musée de la Fondation, l'association qui prend la forme d'un Ordre, selon les termes de Nicolas Sale (SALE, 2020), chef exécutif du Ritz à Paris, qui le présida, ne tarda pas à recruter dans toute la France et sur tous les continents des professionnels des métiers de bouche ou des responsables de salle, de la sommellerie et de l'œnologie, mais aussi des producteurs de talents et viticulteurs de qualité ainsi que des gastronomes épicuriens.

Comme Escoffier lui-même dans son parcours, les disciples s'investissent dans les domaines du service, de la sommellerie, des relations publiques, du marketing et du commercial, des achats et de la sécurité alimentaire et des ressources humaines, en respectant l'esprit du maître résumé par ces quatre valeurs: égalité et apparence, connaissance et transmission, culture et modernité, générosité et unité. Profondément inscrits dans la longue tradition de l'excellence gastronomique, les disciples sont extrêmement attachés à faire évoluer la cuisine et à adapter leur savoir-faire aux mutations de la société..., voire à les devancer, en accord avec leur serment d'intronisation: "Je fais le serment de transmettre, de servir, et d'honorer la cuisine, sa culture et son évolution permanente"⁴.

Ainsi se perpétue, de la tradition à la modernité, la notoriété internationale de la cuisine et l'influence française sur les décisions relatives à l'évolution de nos manières de nous alimenter.

GASTRONOMIE, POLITIQUE ET PROTECTION DES MARCHÉS - ORIGINE ET SAVOIR-FAIRE, DES LEVIERS DE QUALITÉ CONJUGUÉS POUR IDENTIFIER LES PRODUITS LIÉS À LEUR TERROIR, LES AOC

Fin 19ème début 20ème s., les marchés du luxe et du bien vivre ouverts par la propagande autour de la gastronomie dont nous avons rappelée l'historicité, s'intensifient en France. Les économistes s'emploient à aménager des dispositifs permettant de les protéger, en particulier le commerce viticole. Officiellement il s'agit de lutter contre les fraudes.

Sur le plan de la politique agricole cela se traduira, en France, par une législation destinée à protéger une des productions emblématiques nationales, les vins qu'Escoffier ne manque jamais d'associer aux produits essentiels qui composent sa table française. S'engage alors le combat quantité/qualité avec pour toile de fond la fixation des prix qui jusqu'à nos jours conserve toute son actualité et sa violence.

Le contexte politico-environnemental est alors à la construction des monuments folkloriques qui portent à leur apogée la reconnaissance des valeurs portées par les petites provinces. La sensibilité patrimoniale attire l'attention sur les cultures régionales, pour employer un vocabulaire synthétique mais anachronique. La notion de terroir fait son apparition conjuguant dans son identité la typicité de la terre, le climat, les productions, les pratiques et usages des habitants. Les cuisines locales, les gastronomies régionales, ont été mises à la mode et sont constituée en corpus anthropologique.

La reconnaissance de la gastronomie comme un art allié à une tradition n'est pas étrangère au fait que la France ait été le premier pays à créer un label national relatif à la défense d'un marché agricole, en l'occurrence un marché identitaire, celui du vin. Une loi de 1905 fonde le concept d'Appellations d'Origine. Cette référence à l'origine se rapporte à la fois au lien au local et à un ancrage de la production dans le temps. Un décret-loi de 1935 crée les labels Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), applicable aux vins et aux eaux de vie, ainsi que l'organisme chargé de leur définition et de leur contrôle. Leur champ a été ouvert à l'ensemble des produits agricoles et alimentaires en 1990.

EXTENSION À L'EUROPE

Le socle patrimonial historique est susceptible de représenter une force de pression dans des négociations où la puissance économique est souvent déterminante. L'exemple proposé prend place dans le cadre des négociations qui ont préparé une étape importante de l'évolution de la Politique Agricole commune en Europe, de 1975 à 1984 puis jusqu'en 2015.

Les lignes directrices de la politique agricole commune de l'Europe (PAC) ont fluctué. D'abord essentiellement quantitatives, les directives ont été dictées avec le souci de fixer des minimums (taille, qualité sanitaire...) à respecter pour bénéficier des subventions ou commercialiser les produits. Mais très rapidement, la notion de qualité tentant de concilier les héritages de traditions nationales ou régionales est entrée dans la partie. L'influence du contexte idéologique est à mettre en balance dans cette réglementation en recherche d'un équilibre entre quantité et qualité. Les enjeux économiques sont forts: "La notion de qualité se faisait moins scientifique et plus subjective, moins médicale et plus gastronomique: on parlait moins d'étables indemnes de tuberculose et plus de lait cru ou pasteurisé, jusqu'à en arriver à une véritable querelle d'école

entre les partisans d'une production aseptisée – essentiellement le fait de grandes exploitations et de grandes unités de transformation – et les tenants d'une production plus diversifiée, plus individualisée, propre à des exploitations souvent plus petites, à des microrégions, à des traditions et à une gastronomie bien personnalisée" (TABARY, 1995, p. 168).

Les débats sur la régulation des productions alimentaires en Europe ont toujours couvert la compétition inégale entre la production industrielle des grosses firmes internationales et les micro productions fermières localisées.

En France, la gastronomie de terroir correspond à une agriculture développée à l'échelle de microrégions, et dans les zones de montagne. Ces régions pauvres, ont valorisé le produit selon des modes très diversifiés où le respect que l'on portait au produit et à ses sous-produits était d'autant plus grand que le volume récolté était réduit et méritait plus d'attention. Terre de la diversité fromagère autant que viticole ou charcutière, le pays au 360 fromages, dont la sensibilité patrimoniale à la qualité gastronomique avait été affûtée par plusieurs siècles d'attention, comme nous l'avons vu, avait établi une politique de labellisation de la qualité, les AOC (appellation d'origine contrôlée). Elle n'entendait pas voir des décisions européennes interdire ou limiter ses spécialités et s'opposait aux pays à potentiel agro-industriel plus orienté vers la quantité, la production de masse et la recherche d'un prix de vente minimal, impliquant ipso facto des marchés importants et une législation aussi peu contraignante que possible, pour des produits vendus à l'état brut ou avec une transformation très limitée.

La politique française de valorisation des produits agricoles, en matière d'AOC sert de référence " pour établir une législation sur les équivalents européens qui visait en fait non pas à interdire le brie bavarois, la feta ou le camembert danois, le jambon de Parme belge, mais à distinguer entre le produit authentique et son imitation, de manière à éviter les confusions chez le consommateur et les possibilités de tromperie au stade de la commercialisation" (TABARY, 1995, p. 170). Une réglementation européenne⁵ a établi en 1992 le concept d'AOP (Appellation d'Origine Protégée), équivalent européen de l'AOC, pour les produits autres que les vins et les eaux-de-vie, et l'a étendu aux vins en 2009. Depuis, l'AOP concerne tous les vins et les produits agroalimentaires européens dont la production, la transformation et l'élaboration sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier.

Selon la pertinente et jolie formule de Philippe Tabary "c'était en somme faire passer la PAC d'une agriculture de l'excédent à une agriculture de l'excellent"⁶.

Dans cette joute la position française résultait d'un consensus avec les organisations professionnelles, avec certains journaux et journalistes spécialisés, des associations de consommateurs et même Eurotoques,

une association des grands chefs cuisiniers comme Bocuse, Troisgros et leurs collègues des divers pays européens.

La France, dans ces années-là, s'est ainsi fait le chef de file de la "croisade" qualitative. Sa prise de conscience précoce des valeurs patrimoniales liées à la production agricole et alimentaire n'y était sans doute pas étrangère. Dans les temps de post-covid et de crise climatique, le rappel des vertus patrimoniales adaptées à l'évolution des techniques et des usages sera certainement précieux et comptera dans le processus de prise de décision relatives aux productions et aux régulations des marchés.

QUAND L'ETAT MISE SUR LE PATRIMOINE CULINAIRE POUR LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE. LE PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

La commission Européenne a publié sa stratégie 2020-2030 pour un système alimentaire juste, sain et respectueux de l'environnement, appelé "De la ferme à la fourchette"⁷. L'objectif de concilier sécurité alimentaire et réduction de l'empreinte environnementale et climatique de la chaîne alimentaire, doit se développer dans le cadre du Pacte vert⁸ élaboré en vue de rendre l'économie de l'UE durable. Afin d'assurer la mise en œuvre concrète de cette stratégie, chaque état européen prépare son propre plan stratégique, conformément à la Politique Agricole Commune (PAC).

Le programme national français pour l'alimentation (PNA), sous l'égide du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation dans sa troisième version 2019-2023 part du principe que "Bien manger, c'est l'affaire de tous". Au travers de ce programme, les ministères se mobilisent autour d'actions concrètes pour valoriser les produits et les savoir-faire culinaires, encourager le tourisme gastronomique dans les territoires, promouvoir le modèle alimentaire français en Europe et à l'étranger, transmettre ces valeurs aux enfants dans les écoles. Autant de pistes à suivre pour sauvegarder le repas gastronomique des Français. Il maintient le soutien à l'émergence de démarches issues des territoires, adaptées aux besoins locaux, et contribue aux objectifs nationaux de promotion d'une alimentation saine, durable et accessible à tous. Il s'articule autour de trois axes: justice sociale, lutte contre le gaspillage alimentaire et éducation.

Le site internet du PNA s'appuie explicitement sur l'inscription par l'UNESCO en 2010, au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, du repas gastronomique des Français qu'il présente comme un vecteur de rayonnement et un précieux atout économique. "À ce titre, plusieurs événements de promotion de la gastronomie française ont lieu chaque année en France et dans le monde. Ces événements s'inscrivent dans un ensemble d'opérations et d'outils qui visent à faire rayonner la gastronomie française dans l'hexagone et à l'international, et plus largement à

valoriser la “Destination France”, à promouvoir les territoires et terroirs, à mettre en valeur la diversité française”. Six ministères se mobilisent: le ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation, le ministère de l’Europe et des Affaires Étrangères avec 5 000 restaurants participants à “Goût de/Good France” à travers le monde, le ministère de l’Économie et des Finances avec plus de 14 000 événements festifs en France, le ministère de l’Éducation Nationale et de la Jeunesse avec 87 écoles et établissements scolaires mobilisés, le ministère de la Culture, le ministère de la Transition Ecologique et Solidaire.

La version 2020 de *Paris Food Forum*, colloque international dédié à l’avenir de la gastronomie et à la place de l’alimentation dans notre quotidien est reportée pour cause de Covid en juin 2021. Cet événement, qui devrait rassembler 500 personnalités de la gastronomie, de l’agriculture et de l’alimentation, a pour ambition de susciter une réflexion sur les évolutions de la gastronomie, la bonne alimentation et les modes de production et de consommation responsables.¹⁰

L’une des actions soutenues par le PNA, Goût de/Good France, ne cache pas sa référence aux Dîners d’Epicure. Elle a été initiée en 2015 par le chef étoilé Alain Ducasse et soutenue par le Collège culinaire de France, une association de professionnels qui se présente comme “totalement indépendante financièrement des pouvoirs publics et de l’industrie agro-alimentaire et de tout corporatisme”. Le site de la diplomatie française relate la 5ème édition de 2019: un dîner à la française aux quatre coins du monde, concoctés par les plus grands chefs et impliquant 5 continents, 150 ambassades et consulats français. Le 21 mars, des chefs du monde entier ont proposé “Un menu pour la planète”, avec moins de sel, moins de gras, moins de sucre et respectueux de l’environnement. L’occasion de célébrer les richesses de la gastronomie *Made in France*. L’événement s’est ensuite décliné en animations populaires, gourmandes et pédagogiques, banquets, ateliers culinaires, pique-niques qui se sont déroulés jusqu’au 24 mars dans l’Hexagone. L’occasion pour les professionnels de partager leur savoir-faire avec les gourmands et amateurs de la gastronomie française. À Paris, un grand banquet provençal a eu lieu avec le concours de l’École Ferrandi. Dans toutes les régions se sont tenus douze “dîners complices” du Collège culinaire de France où des producteurs ont composé avec des chefs des menus à base de produits locaux.

Le volet communication internationale n’est pas oublié puisque le ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation édite un webmagazine, FranceAgroalimentaire.com, destiné aux consommateurs et aux prescripteurs étrangers pour leur faire découvrir la diversité et la richesse des produits alimentaires et du savoir-faire national. Des articles et reportages sur les produits agroalimentaires, les vins et spiritueux, les spécialités des régions mais aussi des interviews de chef et des recettes y sont proposés. Edité en français et en anglais, le webmagazine se fait

également l'écho des événements internationaux autour des produits et de la gastronomie. Avec son slogan "*Made in France, Made with Love*" et son logo "*France Bon Appétit*", il prétend "livrer un message qui porte haut le savoir-faire français et la passion des producteurs. Valoriser les traditions, le terroir et les innovations d'environ 16 000 entreprises agroalimentaires, dont près de la moitié est exportatrice"¹¹.

CONCLUSION

Il est rare que la culture et le patrimoine culturel, à plus forte raison immatériel soient convoqués à la table des négociations quand les enjeux portent sur le domaine dit sérieux de l'économie, surtout lorsqu'il s'agit du cours du monde. Même les discussions en matière de Développement Durable ne reposent que sur trois piliers: environnement, social, économie; malgré les efforts soutenus de nombreux et prestigieux protagonistes, depuis le sommet de Rio¹², culture et patrimoine peinent à obtenir leur reconnaissance comme quatrième pilier. Cependant les terribles réalités des conséquences humaines du réchauffement climatique et, plus récemment, de la survenue soudaine d'une pandémie mondiale, la Covid 19, obligent à considérer l'économie à l'échelle de l'individu. La prise de conscience par les pays riches de la vulnérabilité de l'être humain, particulièrement dans ce qu'il a de plus vital: l'air qu'il respire et les aliments qui le nourrissent, expose les principes de la macro-économie en une mosaïque de micro-systèmes en interaction qu'il faudra protéger tout en harmonisant leurs complémentarités. Cette action de sauvegarde de la condition humaine sur la planète est conditionnée à une acceptation par chaque individu des orientations qui touchent à des pratiques de la vie quotidienne ; pratiques qui sont ancrées dans le temps et l'espace, dans la tradition – dont on sait qu'elle ne s'oppose pas à l'innovation –, et le terroir. Disposer d'une bonne connaissance des répertoires multiples des patrimoines culturels matériel et immatériel¹³, élaborés par les communautés patrimoniales, et leur donner toute leur place dans la construction du futur est une nécessité absolue pour atteindre au consentement et à l'efficacité.

Le patrimoine alimentaire, *Food heritage*, touche aux composantes essentielles de la vie, à savoir, la santé, l'hygiène, le plaisir, la beauté, la richesse/la pauvreté, le travail, le voyage et la connaissance de l'autre, la convivialité...

La Gastronomie, considérée comme l'un des piliers de l'attractivité touristique, entre autres, dont la France a historiquement, imperceptiblement d'abord, puis volontairement, fait l'un des fleurons de son bagage culturel national, n'est pas un modèle mais bien plutôt un exemple à méditer, de l'usage stratégique, politique, social et économique qu'un territoire, fût-il national, peut faire de son patrimoine alimentaire reconnu et valorisé.

NOTES

1. cf. <www.CNRTL.fr>. Créé en 2005 par le CNRS, le Centre National des Ressources Textuelles et Lexicales fédère au sein d'un portail unique, un ensemble de ressources linguistiques informatisées et d'outils de traitement de la langue.
2. L'article premier des statuts de la Ligue des Gourmands définit clairement l'objet de l'association: "La Ligue des gourmands, fondée à Londres le 25 février 1912, a pour but de démontrer dans tous les pays du monde la suprématie de la cuisine et des vins français..."
3. Statuts de la "Ligue des Gourmands", non publiés, consultables au centre de documentation du Musée Escoffier de l'art culinaire, 06270 Villeneuve-Loubet: <<https://www.musee-escoffier.com>>.
4. Diner d'Epicure - Disciples Escoffier International (<disciples-escoffier.com>).
5. Règlement CEE 2081/92 du 14 juillet 1992 relatif aux appellations d'origine et aux indications géographiques protégées (AOP et IGP). Il a permis d'unifier au niveau européen les pratiques nationales des noms géographiques pour les produits autres que le vin.
6. "La position française aura consisté à mettre un peu de poésie sur la réalité économique qui veut que souvent qualité et quantité s'excluent presque proportionnellement et à rappeler que 80% des AOC sont produites dans des zones défavorisées". TABARY, Philippe. Astérix et l'Europe. *Autrement*. n.154, p.168-173, mars 1995. (Dossier Mille et une bouches, cuisines et identités culturelles), p.172.
7. *Farm to Fork Strategy*: <https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf>.
8. *European Green Deal*. Document 52019DC0640. Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des Régions, sur le pacte vert pour l'Europe COM/2019/640 final, EUR-Lex - 52019DC0640 - FR - EUR-Lex (europa.eu).
9. Termes utilisés par la communication du Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation. Programme national pour l'alimentation 2019-2023: territoires en action. Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
10. Le colloque international 2019 était intitulé "Le goût au service de la santé des consommateurs et du développement territorial durable" dans le cadre d'un partenariat avec l'UNESCO et la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation).
11. Communication du Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation. Programme national pour l'alimentation 2019-2023: territoires en action | Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.
12. La Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement, connue sous le nom de Sommet de la Terre, s'est tenue à Rio de Janeiro, Brésil en Juin 1992.
13. Selon le texte de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, " chaque État-partie doit prendre les mesures nécessaires pour assurer la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire. Il doit s'attacher à identifier et définir les différents éléments du patrimoine culturel immatériel présents sur son territoire, avec la participation

des communautés, des groupes et des organisations non gouvernementales pertinentes. Pour assurer l'identification de ce patrimoine en vue de sa sauvegarde, chaque État-partie doit dresser un ou plusieurs inventaires du patrimoine culturel immatériel présent sur son territoire. Ces inventaires font l'objet d'une mise à jour régulière.

BIBLIOGRAPHIE

- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme; BARTHES, Roland. *Physiologie du goût, avec une lecture de Roland Barthes*. Hermann: 1981.
- BEAUGE, Benedict. Les dîner d'Epicure ou la convivialité planétaire. *Papilles*, n. 53, p. 62-74, jui 2020.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante*. Paris: éd. Gabriel de Gonet, 1848.
- CSERGO, Julia. Escoffier et la cuisine "à bon marché". *Papilles*, n. 53, p. 42-61, juin 2020.
- ESCOFFIER, Auguste. *Le guide culinaire*. Paris: Flammarion, 1902.
- ESCOFFIER, Auguste. *Souvenirs inédits*. Marseille: éditions Jeanne Lafitte, 1985.
- ESCOFFIER, Auguste. *Projet d'assistance mutuelle pour l'extinction du paupérisme et autres textes*. Villeneuve-Loubet: Musée Escoffier de l'art culinaire/Fondation Auguste Escoffier, 2020.
- ESCOFFIER, Auguste; GILBERT, Phileas; FETU, Emile. *Le livre des menus: complément indispensable du Guide Culinaire*. Paris: Flammarion, 1912.
- LEBAULT A. *La table et le repas à travers les siècles*. Paris: Lucien Laveur, [s.d.].
- MARIN, François. *Les dons de comus*. Paris: 1742.
- MNATP - Musée National des Arts et Traditions populaires. *Les Français et la table*. Paris: Editions de la Réunion des Musées Nationaux, 1986.
- RAMBOURG, Patrick. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie français*. Paris: Perrin 2010.
- ROWLEY, Anthony. *A table! La fête gastronomique*. 2. ed. Paris: Découverte Gallimard culture et société, 2003.
- SALE, Nicolas. L'association Disciples Escoffier International. *Papilles*, n. 53, p.111-115, juin 2020.
- TABARY, Philippe. Astérix et l'Europe. *Autrement*, n. 154, p. 168-173, mars 1995. (Dossier Mille et une bouches, cuisines et identités culturelles).
- WHEATON, Barbara Ketcham. *L'office et la bouche, histoire des mœurs de la table en France 1300-1789*. Paris: Calmann-Levy, 1984.

Revues:

- AUTREMENT. n. 154, 1995. Série Mutations/mangeurs: mille et une bouches, cuisines et identités culturelles.

PAPILLES. n. 53, 2020. Culture et Patrimoine gourmands, Association des Bibliothèques gourmandes: Escoffier – un engagement social et humaniste.

Textes réglementaires:

RÈGLEMENT CEE 2081/92 du 14 juillet 1992, relatif aux appellations d'origine et aux indications géographiques protégées (AOP et IGP).

UNESCO. *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel*. Traité de l'UNESCO adopté par la Conférence générale de l'UNESCO le 17 octobre 2003. La Convention est entrée en vigueur en 2006. Elle fait suite au programme de la "Proclamation des chefs-d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité". En 2015, 163 États l'ont ratifiée.

CONSEIL DE L'EUROPE. *Convention-cadre du Conseil de l'Europe sur la valeur du patrimoine culturel pour la société*, dite convention de Faro, Série des traités du Conseil de l'Europe – n. 199, Faro, 27 oct. 2005.

COMMISSION EUROPEENNE. *Farm to Fork Strategy*. <https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf>.

COMMISSION EUROPEENNE. *European Green Deal*, Document 52019DC0640, Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des Régions, sur le pacte vert pour l'Europe COM/2019/640 final, EUR-Lex - 52019DC0640 - FR - EUR-Lex (<europa.eu>).

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION. Programme national pour l'alimentation 2019-2023: territoires en action, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

SUBMETIDO EM: 15/11/2020

APROVADO EM: 19/05/2021

ALIMENTAÇÃO: ENTRE A MEMÓRIA, O PATRIMÓNIO E A IDENTIDADE

FOOD: AMID MEMORY, HERITAGE AND IDENTITY

Ana Piedade

alavado@ipbeja.pt;

af.piedade67@gmail.com

Departamento de Educação, Ciências Sociais e do Comportamento – Instituto Politécnico de Beja (IPBeja); Lab-At/IPBeja; CRIA (Centros em Rede para a Investigação em Antropologia) - Polo UNL-FCSH.

Professora Adjunta.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6203-9424>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

A alimentação é uma questão importante do Património Cultural Imaterial. A sua dimensão de saber e saber-fazer, transmitidos de geração em geração, alicerçados principalmente nas tradições orais e centrados nas práticas culturais e sociais, conferem poder, identidade e continuidade temporal às comunidades. Em 2000, o Conselho de Ministros de Portugal emanou uma resolução que visa estudar e preservar “o receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agroalimentares produzidos em Portugal, e que, pelas suas características próprias, revele interesse do ponto de vista, histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade” (RCM Nº 96, 2000). Assim, a lei estabelece diversas regras com o objetivo de preservar e desenvolver a promoção de uma gastronomia nacional como elemento representativo do património cultural português. O processo de definição das bases do património é uma construção das elites e possui uma dimensão política e ideológica que não pode ser escamoteada e que determina o que deve ser valorizado, num determinado momento temporal e contexto político. Neste sentido, os territórios são quebra-cabeças políticos que refletem identidades desejadas e transitórias, ao mesmo tempo cristalizadas e transformadas no tempo. O património é dotado de uma dimensão política determinante na identidade gastronómica e alimentar, no que se refere ao local, regional e global. Já as instituições de governança local buscam estimular os territórios sob a sua influência, por meio da aceitação e /ou promoção de ações de marketing e “rótulos” geradores de marcas locais que, muitas vezes, reforçam símbolos de identidade ou os (re) inventam. Os processos de turistificação

dos lugares históricos e centros das cidades estão pouco distantes dessas atitudes e, tal como nestes casos, a intenção inicial de preservação dos sistemas alimentares, pode resultar na adulteração dos pratos servidos.

Palavras-chave: alimentação; processos de patrimonialização; identidade; memória social.

ABSTRACT

Food is an important issue of Intangible Cultural Heritage. Its dimension of knowledge and know-how is transmitted from generation to generation, based mainly on oral traditions and centered on cultural and social practices, giving a sense of power, identity and temporary continuity for communities. In 2000, the Portuguese Council of Ministers come out with a resolution whose aim was to study and preserve “the recipes of Portuguese national traditional cuisine, particularly the cuisine based on autochthonous fauna and flora as well as local, regional and national products. Also, those products manufactured in Portugal and considered of interest from cultural, historical, ethnographical, social or technical points of view, bearing values of memory, ancestry, authenticity, singularity or symbolic, should be cherished” (RCM N° 96, 2000). Thus, the law establishes several rules in order to preserve and develop the promotion of a national cuisine as a representative aspect of the Portuguese cultural heritage. The process of defining the bases of heritage are an elite construct and a political perspective of what shall be valued in a certain moment in time; and in a certain political context. So, territories are political puzzles that show desired and transitional identities, at once crystalized and transformed in time. Heritage is supplied with a political dimension that is determinant in the gastronomic and alimentary identity, concerning the local, regional and global. Local governance institutions on the other hand, try to encourage the territories under its influence, by the acceptance and /or promoting marketing actions and labels generating local brands that often reinforce identity symbols or (re)invent them. The processes of transforming historical places and city centers in tourist attractions are hardly far from these attitudes and, as a consequence of these acts, the initial intention of preservation turns into degradation.

Keywords: food; heritage processes; identity; social memory.

INTRODUÇÃO

Abordar-se-ão, no presente texto, alguns aspetos relativos aos conceitos de património; às políticas de construção dos processos de patrimonialização e da ideia de património; à dimensão política e legislativa enquadradora do que se considera, em determinado contexto, como património e, ainda, ao modo como a comida e a alimentação têm vindo a constituir-se como um importante aspeto do património cultural ima-

terial, com valor também económico e turístico. Neste sentido, interessa-nos compreender vários aspetos desta interação. O primeiro aspeto respeita à forma como se processa a interação entre a comida e o património, isto é, de que forma a alimentação está a ser apropriada como património cultural imaterial; o segundo aspeto diz respeito à dimensão política do património e, portanto, do património alimentar como construção política e de elite; o terceiro e último aspeto, aborda o surgimento de processos de turistificação nos territórios, a partir de práticas de consumo alimentar, com o apoio das instituições de governança local (semanas culinárias, concursos de especialidades gastronómicas, festivais, congressos...). O território trabalhado, mais do que um local físico, foi um conjunto de pessoas, portadoras de práticas e representações, geograficamente situado nos concelhos de Beja e Serpa, no Baixo Alentejo; nos concelhos do Barreiro e Moita, na área metropolitana de Lisboa e, por fim, no centro da cidade de Lisboa (Ruas Áurea ou do Ouro, da Prata, Augusta, dos Fanqueiros, de Santa Justa, da Conceição, de S. Julião...). Cada uma destas pessoas constitui um terreno de pesquisa e contribui com um conjunto de conhecimentos e experiências diversas no que concerne à alimentação e ao cruzamento de lugares, tanto em Portugal como no estrangeiro, como se verá em seguida.

ASPETOS METODOLÓGICOS

Em Beja e em Serpa, entrevistaram-se e recolheram-se narrativas de vida de pessoas que consumiram e consomem a dita comida tradicional (algumas das quais com experiência de emigração, em algum momento da sua vida); na área metropolitana de Lisboa, *idem*. Neste território, foram ainda recolhidos testemunhos de quem nunca contactou diretamente com este tipo de comida que designaremos “de pobreza”, como é o caso de descendentes de migrantes do Baixo Alentejo, já nascidos aqui. Em Lisboa, em pleno centro turístico (e turistificado), fez-se observação direta (dos pratos consumidos por turistas estrangeiros) e recolheram-se testemunhos de funcionários de restaurantes.

A abordagem metodológica é, portanto, ancorada em trabalho de campo, realizado numa primeira fase, nas cidades de Serpa e Beja mas também na periferia de Lisboa, mais concretamente nos concelhos do Barreiro e Moita.

No caso dos concelhos de Beja e Serpa, procedeu-se à análise de ementas de restaurantes que reivindicam servir “comida tradicional” e recolheram-se depoimentos de funcionários (cozinheiros e empregados de mesa), proprietários e clientes. Foram, ainda, recolhidos depoimentos e histórias de vida de naturais dos concelhos de Beja e Serpa, migrantes, idosos e há muitos anos residentes em localidades dos concelhos do Barreiro e Moita e descendentes destes. O intuito é compreender as diferenças entre a comida tradicional confecionada em casa, em tempos de pobreza e, mais tarde, de menos escassez ou mesmo de abundância, e

a que se serve nos restaurantes. É inevitável relacionar os fenómenos de patrimonialização da comida alentejana com a transformação de comida de pobres em comida de elites.

Numa segunda fase, e desde que Lisboa tem vindo a ganhar dimensão em termos de atração turística, também a capital se constituiu como terreno de pesquisa. O trabalho de campo levado a cabo em Lisboa foi pontual e resultou do confronto da investigadora com pratos servidos a turistas que, supostamente seriam tradicionais, mas cuja gramática de sabores rompia com a tradição e a “lógica” culinária. Neste contexto, foram sendo observadas as mesas, maioritariamente de esplanadas, no centro histórico e emblemático da cidade. É sobretudo aqui que se identificam alterações nos pratos que chegam à mesa de turistas estrangeiros, alegadamente para satisfazer o gosto ou as preferências por eles manifestadas, relativamente aos pratos tradicionais que são apresentados nas ementas. Esta dimensão do trabalho apelou, sobretudo, à observação direta e a conversas exploratórias com funcionários dos restaurantes onde se detetaram as situações reportadas.

O número de informantes privados dos concelhos de Beja e Serpa, ascende, neste momento, a trinta. Encontram-se neste grupo, homens e mulheres, com idades compreendidas entre os 53 e os 98 anos. As suas profissões são variadas, destacando-se duas mulheres com idades superiores a 90 anos, antigas cozinheiras em casas nobres e das elites, dos concelhos referidos.

O grupo de profissionais estudados no contexto destes concelhos, engloba proprietários e funcionários de cafés (que servem petiscos), tascas e restaurantes e o seu número ascende a onze pessoas. Foram observados de modo mais aprofundado, cinco restaurantes (dois em Serpa e três em Beja); um café que serve petiscos e uma tasca (em Serpa). Foram igualmente analisadas as ementas (fixas e móveis) de mais sete restaurantes que no concelho de Beja, referem servir “comida típica” e/ou “tradicional” alentejana.

Na área metropolitana de Lisboa, nomeadamente nos concelhos do Barreiro e da Moita, entrevistaram-se e recolheram-se narrativas de vida de sete homens e mulheres que migraram do distrito de Beja e de nove dos seus descendentes.

Os dados obtidos no trabalho de campo são cruzados com fontes secundárias, nomeadamente livros de receitas, outras recolhas de campo e obras literárias que descrevem a “alimentação da pobreza” no Alentejo, em diferentes momentos. Reportamo-nos, por exemplo, a autores como Fialho de Almeida (1857-1911) e Manuel da Fonseca (1911-1993). Incontornável é também a figura de Alfredo Saramago (1938 -2020), gastrónomo, historiador e antropólogo, investigador da história e antropologia da alimentação e de Maria Antónia Goes (1943), igualmente investigadora e autora de várias obras sobre a cozinha alentejana. Também a recente Carta Gastronómica do Alentejo Monumenta

Transtaganae, realizada sob a direção científica do antropólogo Paulo Lima, constitui uma importante ferramenta de trabalho no contexto da presente investigação.

Recolheram-se junto dos informantes (migrantes e dos concelhos de Beja e Serpa), com frequência numa muito prazerosa observação participante, um acervo generoso de pratos que eram consumidos nas suas casas e nas casas dos seus pais e avós. Destes pratos daremos conta mais adiante.

ALIMENTOS COMO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL

A ideia de património e memória, como conceitos interrelacionados, tem grande importância em nossos dias. O mundo contemporâneo enfrenta desafios económicos, políticos, sociais e humanitários que influenciam quer a forma como as pessoas lidam com seu passado, quer o modo como moldam suas identidades e ideias de futuro. A ideia do “património em perigo” e que urge salvar, continua a ter uma importância incontornável da nova narrativa do património, veiculada pela UNESCO¹. Os processos de “globalização hegemónicos”, a “acelerada mudança social” e as sucessivas crises financeiras, todos reais, são evocados a propósito deste sentido de urgência:

Os processos de globalização e transformação social, ao mesmo tempo que criam as condições para um renovado diálogo entre as comunidades também dão origem, como o faz o fenómeno da intolerância, a graves ameaças de deterioração, desaparecimento e destruição do Património Cultural Imaterial, em particular devido à falta de recursos para a salvaguarda de tal património (UNESCO, 2003, Preâmbulo).

Olhar para o presente e para o futuro, implica, portanto, lembrar e reconfigurar o passado. Assim, conceptualizar a comida como um símbolo de herança e como património, permite que tanto sociedades como indivíduos aumentem a sua consciência cultural, proclamando livremente suas identidades e aspirando a uma visibilidade crescente dos seus territórios, e das suas experiências de vida. Ao mesmo tempo, refletem e sucesso económico e social que foram atingindo, e de que, em última instância, resultam processos de memória e (tentativas) de esquecimento e/ou reconfigurações das comidas do passado, criando narrativas alternativas.

A comida e a culinária são questões importantes no que concerne ao Património Cultural Imaterial. A sua dimensão de conhecimento e saber-fazer, transmitida de geração em geração, baseada principalmente em tradições orais e centrada em práticas culturais e sociais, dá uma sensação de poder, identidade e continuidade temporal às comunidades. Assim, pensar em categorizações do património alimentar – como local, tradicional, autêntico e “étnico” (CANESQUI; GARCIA, 2005) – emerge da nostalgia de espaços culturais e sociais onde se espera que os consumidores de alimentos experienciem livremente, no seu contexto

identitário, sabores, odores, técnicas e segredos ou truques de família, que conferem ao prato cozinhado o sabor “autêntico” e esperado (apoiados por culturas culinárias com as quais possam ser identificados e identificar-se). A comida tradicional é, portanto, segura e permite construir identidades, reconhecer alteridades e conhecer a cultura do indivíduo que lhe pertence, e a cultura dos outros.

O sentido multidimensional de grupos e circunstâncias de alimentação, culinária e consumo é obviamente cultural e contextual, permitindo a coexistência entre processos de patrimonialização, manutenção, inovação e reinvenção da tradição. De facto, é indispensável que as medidas normativas que têm como objetivo a preservação das práticas alimentares e culinárias, não obriguem à cristalização das práticas, nem impeçam o estabelecimento, para usar as palavras de Lowenthal, de novas “conexões criativas com o passado” (LOWENTHAL, 1998a, p. 364). Será essa a única forma de patrimonializar o real, já que, sem a participação e adesão das comunidades, afinal as detentoras dos conhecimentos e das práticas culturais, todos os processos de patrimonialização serão transitórios ou impostos.

No que concerne à alimentação e práticas culinárias, os processos de patrimonialização apenas podem potenciar-se através do estabelecimento e do reforço da interação entre o tradicional e o contemporâneo, visível na transformação sofrida, por exemplo, entre os rácios de proteína e pão, dos pratos de açordas e migas alentejanas, servidos nos restaurantes. Tradicionalmente, exceto nas casas ricas, a porção de carne ou peixe que entrava na confeção de um prato era mínima, configurando uma comida de pobres, que se servia das ervas aromáticas e dos alhos para conferir sabor e aroma aos pratos. Hoje, a restauração não pode servir a comida de pobreza, sob pena de a comida tradicional alentejana não ser vendida aos turistas, nem aos locais. Assim, ela reconfigura-se para se manter – continua tradicional nos ingredientes e modos de cozinhar, mas torna-se comida de elite, aumentando a quantidade de peixe, carne e gordura relativamente ao pão, ao grão, ao feijão... Mais cara e mais enriquecida, mais proteica e menos “dieta mediterrânica” (validada como património cultural imaterial da humanidade pela UNESCO, e enaltecida), é, por isso mesmo, vendável e vendida, consumida pelas elites e por aqueles que, tendo-a consumido durante toda a vida, se reinventam em novas narrativas. Alguns outros, que também a consumiram, continuam a recusá-la, recusando, simbolicamente, uma vida, uma identidade e uma pertença (como, por exemplo, se verifica no caso de alguns migrantes para a área metropolitana de Lisboa). Ouçamo-los:

Os meus filhos pedem... ó mãe... a mãe podia fazer umas migas! E eu, p'ra mim: tá bem, deixa. Soubesses tu que isso era o pão que o diabo amassou... migas... é bom p'ra vocês que querem o pão encharcado no pingo da carne. Mas a gente 'nã tinha carne... pois, as minhas [migas] não eram como essas. E agora querem a banha tingida... a gente se apa-

nhasse manteiga... eu não como já nada disso! Agora, felizmente, a gente pode mais, não é? As reformas são ‘pocachinhas’ mas sempre é menos mal. Ai! Havia muita fome. Nem me quero lembrar... as mulheres com um rancho de moços todos de volta a pedir pão... e a gente, às nossas mães... passou-se muito [...] (G.S., 2018).

Outros, ainda, da “geração dos tempos de fartura, que não sabe o que é sofrer nem dividir uma sardinha por três” (M.V.C., 2012), descendentes dessa primeira geração dos migrantes do Alentejo pobre, reivindicam a comida tradicional com a qual não cresceram. Consomem-na, confeccionam-na e, em alguns casos, levam-na mundo fora, na nova diáspora dos portugueses altamente qualificados, mas ainda emigrantes:

Já andei por muito lado, sim. Ainda estou emigrado... agora estou na Dinamarca, mas vou para França. Faço eu os petiscos. Gosto muito de pezinhos de coentrada... e faço bem! Mas não aprendi com a minha mãe nem com as minhas tias daqui [Barreiro]. Elas recusam alguma comida típica, sabe... adaptaram-se bem à comida daqui, com mais peixe. É mais saudável [...] (C.G., 2019).

Esta geração, em alguns casos, como neste que aqui se plasmou, branqueia a pobreza e recusa assumir o estatuto social da família, do qual a comida (ou a recusa da comida) é testemunho.

Sendo inútil a tentativa salvar todo e qualquer vestígio do passado – e seria, certamente, disparate pretendê-lo, até porque as populações e comunidades recusam, frequentemente, a manutenção de fatores que lhes recordam maus momentos, dificuldades e estagnação económica e social observada durante gerações – o esforço legislativo, político e também científico, deverá orientar-se no sentido de trabalhar e reconfigurar as heranças culturais. Como refere um dos informantes residentes no concelho de Serpa, relativamente à sua vida em criança:

[...] o meu pai não era das pessoas que ganhavam pior, éramos apenas três irmãos e, mesmo assim, comia-se carne a sério, uma vez por semana. Comia-se porco ou carneiro. De resto, a alimentação era muito pobre em proteína. O peixe era muito frequentemente bacalhau [...] sim, o bacalhau era barato, bem como a sardinha. Mas havia muita gente a comer migas de assobio! Sabe o que era?! Migas apenas confeccionadas com molho de toucinho e uns bocadinhos minúsculos de carne ou toucinho, e poucos!... por isso, quem apanhava algum, assobiava! As coisas estão muito diferentes agora... e em casa, claro, as pessoas também já não comem assim, consomem muito mais carne e peixe (J.O., 2016).

Emerge, portanto, a dimensão patrimonial de transformação e reapropriação da tradição. Assim, a lei estabelece diversas regras para preservar e desenvolver a promoção de uma culinária nacional como aspeto representativo do património cultural português. A RCM nº 96 de 2000 cujo objetivo é estudar e preservar

as receitas da culinária tradicional portuguesa, particularmente a culinária baseada na fauna e flora autóctones, bem como produtos locais,

regionais e nacionais. Também aqueles produtos fabricados em Portugal e considerados de interesse do ponto de vista cultural, histórico, etnográfico, social ou técnico, cuidando de valores de memória, antigos, autenticidade, singularidade ou simbólico, devem ser valorizados (RCM nº 96, 2000).

Em diferentes contextos, portanto, tanto internacionais (UNESCO), como nacionais e regionais, a política patrimonial está a incentivar a revitalização e a promoção de produtos alimentares particulares e “tradicionalistas” com diferentes objetivos, entre os quais se destacam o reconhecimento cultural e a exploração do mercado. Em Portugal, essa estratégia também foi incentivada. Como refere a Resolução do Conselho de Ministros (RCM nº 96, 2000), já referida e à qual voltaremos,

É hoje inquestionável que a identidade cultural dos povos, a par de bens corpóreos que testemunham o respetivo percurso civilizacional, integra ainda um vasto património intangível que, ao longo do tempo, vai revelando a sua particular visão da realidade. Entre estes modos de expressão cultural, muitas vezes sem suporte físico e mais vulneráveis do ponto de vista da respetiva preservação, mas, contudo, relevantes pelo contributo para a caracterização de certos aspetos de uma nação ou das partes que a compõem, figuram, entre outras, as artes culinárias. Entendida como o fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português, a gastronomia nacional integra pois o património intangível que cumpre salvaguardar e promover [...] (RCM nº 96, 2000).

Estamos, portanto, como nos documentos da UNESCO três anos depois, a pensar em salvaguardar.

A dimensão do património alimentar foi, em grande medida, e durante bastante tempo, ignorada pelas políticas europeias e globais dominantes, que lidam com alimentos e desenvolvimento sustentável. Assim, é relativamente recente o impacto dos valores culturais e sociais atribuídos à alimentação, bem como a noção da importância que efetivamente a comida tem, enquanto forma de património cultural, do ponto de vista político. Contudo, nos últimos anos, em Portugal, já há duas décadas, tem surgido um certo discurso crítico, que questiona o modo como se desenvolvem os processos de patrimonialização e o envolvimento das comunidades, nas dinâmicas que os conduzem. Coloca-se uma nova ênfase na inter-relação entre elementos materiais e imateriais, na construção e na promoção da memória dos grupos e das memórias sociais e reflete-se acerca da promoção do património imaterial por parte de organizações internacionais.

Neste caso, considerando a estreita relação entre património e identidade, a identidade de um grupo/sociedade é sempre um processo seletivo e fragmentado (RODRIGUES, s.d.), em cujo processo de construção, afirmação e reconstrução, a comida, como outros elementos culturais, podem transformar-se (transformam-se) em “marcadores identitários,

apropriados e usados pelo grupo como signos diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada” (DAMATTA, 1987, p. 56).

De algum modo, o Estado em Portugal, a UNESCO, mas também o ICOM, legitimam politicamente, durante este tempo, os sistemas alimentares, bem como contextos de consumo e formas de cozinhar. Convoquemos de novo a RCM de 2000:

Assim: Nos termos da alínea g) do artigo 199º da Constituição, o Conselho de Ministros resolve: 1 — Intensificar as medidas de preservação, valorização e divulgação da gastronomia nacional enquanto valor integrante do património cultural português. 2 — [...] entende-se por gastronomia nacional o receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agroalimentares produzidos em Portugal, e que, pelas suas características próprias, revele interesse do ponto de vista, histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade. 3 — As medidas referidas no nº 1 compreendem, nomeadamente: a) O levantamento do receituário tradicional português, em toda a sua diversidade, evidenciando-se os aspetos que o singularizam; b) A criação de uma base de dados de receitas e produtos tradicionais portugueses; c) A identificação dos requisitos que permitam a certificação de receitas e produtos tradicionais portugueses; [...] (RCM nº 96, 2000).

Ao evidenciar os valores da memória, esta RCM remete-nos para Halbwachs, e para as questões dos quadros sociais da memória. Afirma o autor, que é no contexto da sociedade que, normalmente, se adquirem as memórias (HALBWACHS, 1992, p. 38). É também no contexto social, que se organizam as recordações e é possível localizar as memórias. Isto é, elas surgem contextualizadas no espaço e no tempo, sendo frequentemente partilhadas por um grupo mais ou menos alargado de indivíduos. A comida, é sabido, suscita memórias e recordações pessoais, de grupo e mais alargadas (as coletivas), por via dos sabores e dos odores. Os sentidos tornam-se simultaneamente gatilhos da memória e aspetos que se pretendem transmitir de geração em geração, (re)produzindo aquilo que cada um, mas também o grupo, considera como autêntico e suscetível de ser mantido para além (e apesar) das elites, que definem e instituem os processos de patrimonialização.

Uma vez mais, tempo e memória se articulam nos processos de replicação de práticas culturais, entre as quais, as práticas culinárias. Ao mesmo tempo, porque gerada no seio do grupo, como volta a referir Halbwachs (1992), a memória, como fenómeno social, é coletivamente construída e reproduzida ao longo do tempo e, portanto, dinâmica, mutável e seletiva. Por via do esquecimento (AUGÉ, 1994), por vezes tão importante como a memória, e que de certo modo a possibilita, permitindo-lhe ser seletiva, aproxima-se das características do património: nem todos os elementos culturais produzidos pelo grupo são passíveis

de ser patrimonializados; nem tudo o que é importante para o grupo, se transforma em memória social. A mesma situação será válida para as memórias pessoais, pois, como uma vez mais o autor refere, a memória individual (a existir – e cremos que existe) é construída, necessariamente, a partir de um grupo. Estando ligada a um fluxo de tempo que transporta um passado vivido, constitui-se, igualmente, como memória histórica e coletiva. Permite, portanto, construção de narrativas sobre o passado, com base na recordação e reconfiguração de memórias relativas a acontecimentos/momentos marcantes na vida do grupo, da comunidade, do país, e, nestes tempos de globalização, do mundo.

A reconfiguração das narrativas por parte dos informantes, a que já nos referimos, traduzem esta memória histórica e coletiva no que concerne à comida, à culinária, aos tempos de miséria e aos de fartura. Configura, portanto, diferentes tipos de identidade e de pertença identitária, a partir da memória coletiva. A memória coletiva, que garante coesão e continuidade histórica e social do grupo, gera, neste caso, diferentes grupos que reivindicam diferentes pertenças identitárias a um espaço comum, dependendo do que é lembrado e esquecido; do que se decide valorizar. Em última instância, a memória configura ideologias de grupo.

A DIMENSÃO POLÍTICA DOS PROCESSOS DE PATRIMONIALIZAÇÃO

Politicamente, o património cultural pode ser uma força coesa ou divisiva quando explorada para fins políticos, direcionados para a hegemonia política. Os estudos patrimoniais vindo a inserir-se no âmbito de uma abordagem crítica das políticas e práticas patrimoniais é como uma complexa teia de relações de poder, sempre sujeitas a mudanças, negociações e contestações (PEIXOTO, 2002) e sem dúvida que a preservação do património é um elemento da política cultural em geral.

Não é nosso objetivo explorar as políticas públicas que enquadram os processos de patrimonialização das práticas alimentares e culinárias, mas antes refletir de forma brevíssima, acerca das posições ideológicas e políticas que permitiram chegar, na atualidade, à ideia de património imaterial como um elemento importante a preservar e estudar. Neste contexto, importa olhar os olhares dos teóricos que nos antecederam e as diferentes perspetivas que a ideia de património, em geral, convoca. Pérez (2003), diz-nos que as posturas face ao património têm sido distintas ao longo do tempo: tradicionalista ou folclorista; construtivista; patrimonialista; produtivista ou mercantilista e, ainda, participacionista. Em comum, têm subjacente uma ideologia e uma atitude política: “a retórica política utiliza o património cultural para a sua própria legitimação, representando assim a nova heráldica do poder” (PÉREZ, 2003, p. 18).

O processo de definição das bases do património é uma construção das elites e, como tal, reflete uma perspetiva política do que será

valorizado num determinado momento no tempo e num determinado contexto político. De facto, como nos diz (PRATS, 1997), o património é um constructo social, e, como tal, uma invenção, no sentido em que é uma conceptualização da realidade. Neste sentido, constitui-se apenas como parcela da realidade, uma parte, apenas, do conjunto das ações humanas, que têm lugar num determinado período histórico (PERALTA, 2000).

Os territórios são quebra-cabeças políticos que expressam identidades desejadas e transitórias, ao mesmo tempo cristalizadas e transformadas no tempo. Ao património é conferida uma dimensão política, determinante na identidade gastronómica e alimentar, no que diz respeito às perspetivas locais, regionais e globais, na medida em que se situam entre particularidades e hegemónias.

Desde que a UNESCO adotou a Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial, em 2003, assistiu-se, em diferentes setores da vida pública e política, a uma crescente consciência global da importância do património imaterial. Esta entidade tem tido, ao longo do tempo, um papel fundamental no envolvimento, mobilização e valorização tanto do património, como dos profissionais ligados a esta área. De facto, este trabalho de rede que tem vindo a estabelecer e a cimentar, com diferentes organizações não governamentais e com os próprios Estados-membro, configura o que Arantes designa como construção de uma “esfera pública cultural global”, que valida o património intangível como algo pertencente às comunidades, inserido nos processos culturais, representações e práticas das comunidades (ARANTES, 2006). Neste sentido, recupera algumas das ideias expressas já nos anos setenta (1971), nos encontros do MINOM² e ainda, quando o Conselho Executivo da Organização das Nações Unidas cria a Proclamação das Obras Primas do Património Oral e Imaterial da Humanidade, a fim de: “distinguir [...] formas de expressão popular e tradicional tais como as línguas, a literatura oral, a música, a dança, os jogos, a mitologia, rituais, costumes [...]”.

Em 2003 é assinada em Paris a Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial (CSPCI), que remete já para o respeito pela diversidade e para os direitos humanos:

[...] Entende-se por “património cultural imaterial” as práticas, representações, expressões, conhecimentos e competências – bem como os instrumentos, objetos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, grupos e, eventualmente, indivíduos reconhecem como fazendo parte do seu património cultural. Este património cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio envolvente, da sua interação com a natureza e da sua história, e confere-lhes um sentido de identidade e de continuidade, contribuindo assim para promover o respeito da diversidade cultural e a criatividade humana. Para efeitos da presente Convenção, só será tomado em con-

sideração o património cultural imaterial que seja compatível com os instrumentos internacionais relativos aos direitos humanos [...] (UNESCO, 2003, Artigo 2º).

Salienta-se a recriação do património por parte das comunidades, contrariando algumas visões do património como estático, imutável e completamente afastado da inovação.

Ao incluir os aspetos imateriais da vida das comunidades, na lista de património a que dá atenção, abre o caminho para políticas relativas ao seu reconhecimento e salvaguarda, alargando o que, tipicamente era abrangido pela legislação e, em muitos casos, validado pelas elites e pelas populações locais. Embora em Portugal a legislação relativa à Lei de Bases do Património (de 1985), contemplasse já um largo leque de visões, complementada ainda, com outra legislação, da qual se salienta a já referida RCM nº 96 de 2000, o reconhecimento do património cultural imaterial, pela UNESCO, entendido como:

[...] as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefactos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu património cultural [...] [património cultural imaterial] é transmitido de geração em geração e constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo assim para promover o respeito face à diversidade cultural e à criatividade humana (UNESCO, 2003).

Reitera, portanto, o caminho que havia começado a trilhar, anos antes. Importante, também, é, do nosso ponto de vista, o incentivo que este texto contém, para o reforço, já anteriormente enunciado, da multiculturalidade e da interculturalidade.

Assumidamente, como nos diz uma vez mais Arantes (2006), o património cultural não pode ser encarado como mera transmissão mecânica de conhecimento e práticas, de uma para outra geração. Esta transmissão implica escolhas, processos de seleção e hierarquização do conhecimento, portanto, não é neutra, mas antes um construto social, perceptível para um grupo mais ou menos alargado e historicamente contextualizado.

Enquanto as instituições de governança locais tentam incentivar os territórios sob sua influência, pela aceitação e/ou promoção de ações de marketing e rótulos geradores de marcas locais que muitas vezes reforçam símbolos de identidade ou os (re)inventam, o estado central, assume a ideia de identidade portuguesa. De facto, no âmbito do reconhecimento da importância do património intangível, as práticas culinárias e a alimentação desempenham um papel deveras significativo, a que não serão porventura estranhos os impactos e consequências sociais, económicas e políticas que pode ter nos territórios. Senão, vejamos a RCM nº 96:

Nas ações assim levadas a cabo no plano institucional, divulgando os valores tradicionais do receituário português, bem como os produtos agrícolas que nele se incorporam, tem sido privilegiada a diversidade regional enquanto fator decisivo de enriquecimento da gastronomia. Esta dimensão de cariz eminentemente económico vem assim crescer à valia sociocultural que a gastronomia portuguesa representa. Crê-se, todavia, que este conjunto de ações já empreendidas devem passar a desenvolver-se de modo mais sistemático e consistente, presidindo-lhes um adequado enquadramento legal que clarifique o seu fundamento e objetivos e institua meios próprios de preservação e divulgação deste modo específico de expressão cultural, valorizando ainda o potencial económico que representa (RCM nº 96, 2000).

A descoberta do património, segundo Peixoto (2002) traduz-se em operações de valorização simbólica que tem como objetivo, responder a uma situação de crise acentuada. Assumir que a criação do património não é apenas privilégio do passado, mas também do presente, portanto um produto da contemporaneidade, será fundamental. É neste contexto, que as culturas ditas tradicionais ou populares, emergem como recursos, cruzando a dimensão económica, e da cultura, mas também do emprego, com o objetivo de promover e alcançar o desenvolvimento integrado e sustentado. O património surge, portanto, como promotor do desenvolvimento local, conjugando a tradição e a inovação, isto é, as práticas tradicionais com novas formas de apresentação dos produtos, de divulgação, e mesmo de comercialização, mais adequadas aos novos gostos e exigências. Estas práticas, ainda que adaptadas e reconfiguradas, continuam a fazer parte de um imaginário coletivo (PEIXOTO, 2006), que as apropria.

A comida alentejana da pobreza, é novamente exemplo deste processo: quase considerado não comida, no passado, o almece³ ganha na atualidade, contornos de alimento altamente proteico, indicado em muitas dietas de emagrecimento e por razões estéticas. No polo oposto, em termos calóricos, os torresmos de rissol⁴, consumidos em substituição da “carne boa”, são servidos como petisco local (acontece em Serpa e Beja...) e considerados como iguaria; a conhecida banha com colorau⁵, que horroriza, sobretudo os fanáticos dos ginásios, ganha destaque em muitos restaurantes, servida como aperitivo, apresentada junto a pequenas taças cheias de azeites de diferentes qualidades, que se provam, molhando aí, o pão. Para uns, é uma viagem boa ou má, na memória; para outros, a oportunidade de experimentarem os sabores do passado – uma novidade ou a validação das memórias evocadas por quem comeu o que havia, agora elevado a produto regional ou local, com valor acrescentado.

Vejam, a título de exemplo, alguns dos pratos do quotidiano dos oriundos e/ou residentes no Alentejo, que foram nossos informantes:

Quadro 1 – Pratos consumidos na infância (ditos tradicionais)

| Informante | Género | Naturalidade | Pratos consumidos em casa (dos pais e dos avós) |
|------------|--------|--------------|---|
| 1(M.A.) | F | Serpa (vila) | Favas de azeite, feijão com “catacuzes”, grão com acelga, grão de alho e louro, caldo de ovos, caldo de toucinho, borrego à pastora, caldo de cação, açordas, masmaguias, caldos de beldroegas, papas, vinagradas, lavadas, tomatadas, popias, turtas, borrachos, arroz-doce, bolinho de massa, peru estufado, castanhas e bolotas cozidas com erva-doce, marmelos cozidos com açúcar |
| 2 (A.B.) | F | Pias | Favas de Azeite, feijão com “catacuzes”, grão com acelga, cozido de grão, canja com hortelã, borrego à pastora, caldo de cação, açordas, sopa de beldroegas, papas, vinagradas, lavadas, tomatadas, popias, borrachos, fidalgos, arroz-doce, aletria doce, bolinho de massa, entremeada, entrecosto, mão de vaca, pezinhos de borrego, pezinhos de porco, cabeça de borrego assada |
| 3 (B.E.) | F | Serpa | Favas de azeite, feijão com “catacuzes”, grão com acelga, borrego à pastora, caldo de cação, açordas, sopa de beldroegas, tomatadas, popias, arroz-doce, bolinho de massa, cozido de grão, feijão com abóbora, gaspacho, migas de espargos, espargos com ovos, açorda de poejo, feijão com tengarrinhas, abóbora assada |
| 4 (M.C.A.) | F | Baleizão | Feijão com carne de porco, açorda de bacalhau, caldo de pescada com espinafres, caldo de tomate, caldo de bacalhau, feijão com espinafres, ensopado de menina, perna de borrego acerejada, caldo de cação, grão com acelga, grão com tengarrinhas, cozido de couve, arroz-doce |
| 5 (F.B.M.) | M | Beja | Feijão com “catacuzes”, grão com acelga, cozido de grão, açorda de bacalhau, caldo de pescada com espinafres, caldo de tomate, caldo de bacalhau, feijão com espinafres, feijão com tengarrinhas, vinagradas, gaspacho com peixe frito, entremeada, enchidos, cozido de grão, feijão com abóbora, gaspacho, migas de espargos, espargos com ovos, açorda de poejo, açordas, migas, entrecosto, pezinhos de borrego, pezinhos de porco, cabeça de borrego assada |

| | | | |
|-----------|---|-------------------------------|---|
| 11 (J.O.) | M | Serpa/ Monte do Peixoto | Sopas de bacalhau, feijoada de cogumelos, pescada ou bacalhau de azeite e vinagre, sopas de peixe, ensopado de borrego, açorda de bacalhau/pescada com poejos e coentros, ovos com cogumelos, ovos com espargos, grão com espinafres, gaspacho acompanhado com azeitonas e rábano, sopas de pão, feijões de azeite (sem carne), migas de assobio, cachola, canja, tengarrinhas com feijão/grão, grãos de azeite, grão com espinafres, feijão com espinafres, feijão com couve, grãos com beldroegas, sopas de peixe, sopa de beldroegas sem queijo, açordas de ovos, galinha cozida com batatas, galinha corada no forno, chicharos, feijão com linguiça, cozido de couve, beldroegas com feijão/grão, cozido de borrego, catacuzes e acelgas com grão/feijão, filhós |
|-----------|---|-------------------------------|---|

Fonte: Autoria própria com base em trabalho de campo

É visível a pobreza, em termos de custos e de quantidade de proteína, desta alimentação. Os vegetais e leguminosas, bem como as plantas silvestres, ocupavam grande volume na dieta dos informantes. As “comidas de festa” abrangiam os doces, raramente consumidos, e as carnes e peixes “melhores”, leia-se de primeira qualidade e peixes diferentes (para poucos).

Atualmente, o olival intensivo, o uso de pesticidas e a diminuição de solos de reserva agrícola nacional, constituem obstáculos à propagação de algumas das espécies vegetais selvagens, o que contribui para uma reconfiguração destas práticas alimentares e para a subida de preço de algumas destas espécies. São exemplos, o custo elevado dos espargos selvagens, das túbaras⁶ e das acelgas, bem como de ervas ditas de cheiro ou aromáticas (salsa, orégãos, poejo, coentros, hortelã da ribeira...).

Reforçamos a ideia de patrimonialização não ser alheia à de memória (construída, evocada e esquecida), como não o é relativamente à de identidade e/ou identidades. Diz-nos Maalouf (2003), que cada indivíduo é único e sendo-o, é possuidor de uma identidade que se compõe de múltiplas afiliações e pertenças. As questões da alimentação e dos sistemas culinários, ao cruzar tempos, espaços, sabores e interditos, cruzam os âmbitos das identidades individuais, culturais, sociais e coletivas, a ponto de ser difícil entender-se onde umas terminam e outras começam. Neste contexto, e porque pode entender-se o património como a materialização da identidade de um grupo ou de uma sociedade (SCHIELE 2002; PERALTA; ANICO, 2006), ele é também complexo e “contaminado” pelas identidades múltiplas que traduz. Como refere Ballart (1997, p. 17), o património surge quando “um indivíduo ou grupo de indivíduos identifica como seus, um objeto ou um conjunto de objetos”.

A definição de identidade não é única, dependendo, como todos os conceitos, de mundivisões e de contextos. Assim, pode entender-se como um processo de identificações, apropriadas historicamente, que conferem sentido ao grupo (CRUZ, 1993); como diferenciações em curso (SANTOS, 1993), construídas e reproduzidas pelo grupo; emergindo de processos interativos vivenciados na realidade quotidiana dos indivíduos, e, portanto, feita de trocas reais e simbólicas (MAALOUF, 1998) ou, ainda, contextualizadas e recontextualizadas ao longo do tempo de muito longa duração (GURVITCH, 1977), no âmbito de processos históricos, simbólicos e mitológicos, têm a capacidade de gerar diferentes tipos de sociedades (SANTOS, 1993), mas sempre “formada por processos sociais. Uma vez cristalizada, é mantida, modificada ou mesmo remodelada pelas relações sociais” (BERGER; LUCKMANN, 2010, p. 179). Certo é, como afirma Rodrigues (s.d.), que a identidade é construída através de sucessivas negociações, transformações e transitoriedades.

OS PROCESSOS DE TURISTIFICAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO

A globalização está ligada a uma óbvia reafirmação de territórios e regiões como fóruns distintos de ação humana em relação às experiências alimentares, bem como à alimentação como património cultural e à alteridade, do ponto de vista turístico e do consumidor. Assim, todas as ações humanas permanecem de uma forma ou de outra regional e localmente contextualizadas.

A “patrimonialização alimentar” desempenha um papel extremamente importante na negociação de identidades passadas e presentes. Acontece em grandes centros cosmopolitas, mas principalmente em territórios portugueses periféricos, com características agrárias e população de baixa densidade, como a região do Baixo Alentejo. Assume alta importância quanto à integração dos grupos sociais na economia global e na atribuição de valor às pessoas e substâncias envolvidas nesse processo.

As questões económicas e o seu impacto no desenvolvimento dos territórios, sobretudo mais despovoados e envelhecidos, alguns dos quais se voltam para a atividade turística e valorização dos produtos regionais, é contemplada em várias alíneas da mesma RCM, que propõem uma ação concreta:

[...] d) A criação de condições que permitam a inventariação dos estabelecimentos de restauração e de bebidas existentes no País que incluam nas suas ementas receitas da cozinha tradicional portuguesa; e) A promoção interna e externa da gastronomia nacional, designadamente com o objetivo de fomentar a procura turística; f) A criação de concursos locais, regionais e nacionais de gastronomia; g) A promoção de novas receitas confeccionadas com produtos genuinamente portugueses; h) A contribuição para a melhoria da oferta turística nacional [...] (RCM nº 96, 2000).

Como Tamaso (2002) refere, nas últimas décadas, tem vindo a observar-se uma contínua e crescente obsessão com o passado e com as raízes e, sobretudo, com o que habitualmente se designa por património (LOWENTHAL, 1998a, 1998b). Esta moda configura uma procura dos lugares típicos – restaurantes, bares, tabernas, cafés – que desde a decoração à ementa, se reinventam no “rústico”, “típico”, “regional”, “neo- qualquer coisa”, fornecendo a comida de conforto “autêntica” ou “reinventada”, “conceptual”, mais abundantes nas zonas do interior. O presente ano de 2020, a que a pandemia não é alheia, impossibilitou ou pelo menos inibiu, muitos portugueses que tinham as suas férias programadas para o estrangeiro, de atravessar fronteiras. Portanto, o turismo nacional em terras lusas acompanhou a fuga do litoral para o interior, dos grandes para os pequenos centros, onde, uma vez mais, se valorizou o típico e o tradicional.

Juntam-se, como nos diz o texto da RMC, aos pratos típicos, os concursos promovidos por autarquias, associações de comerciantes etc., os festivais, as rotas... O reconhecimento da Dieta Mediterrânica como Património Cultural Imaterial pela UNESCO, juntamente com a promoção de diversas “rotas” de património gastronómico, são evidências claras dessas tendências em território português:

Entre este conjunto de ações contam-se centenas de eventos promovidos anualmente no País, por iniciativa das mais diversas entidades, frequentemente integrados em importantes celebrações, que constituem sempre verdadeiro polo de atração para turistas, nacionais e estrangeiros. De resto, tem sido a reconhecida componente de atração turística da gastronomia nacional e o esforço de todos no sentido da preservação da sua autenticidade que têm proporcionado o desenvolvimento contínuo do sector da restauração, de crucial importância económica global em Portugal, e com especiais efeitos no desenvolvimento do sector agrícola, designadamente no que se refere à exigência de produtos de superior qualidade (RCM nº 96, 2000).

Como consequência, as culturas alimentares mudaram-se para o centro de uma triangulação entre cultura, identidade e mercados e são, na verdade, consideradas uma das “marcas de identidade” portuguesas.

Pessoas de diferentes comunidades têm uma relação diferente com a comida e, portanto, as suas escolhas alimentares são influenciadas tanto pela sua formação socioeconómica, como cultural. As viagens transfronteiriças e a circulação cultural, moldam as formas pelas quais indivíduos e grupos acomodam e reinventam a relação entre passado e presente. Também as instituições e atores supranacionais e intergovernamentais desempenham um papel cada vez mais importante na interação entre públicos ou consumidores e políticas, acrescentando valor, despendendo verbas, portanto alocando capital e transformando os valores culturais que envolvem patrimónios específicos, como é o caso do alimentar. A comida e a culinária podem permitir problematizar a

noção de grupos “étnicos”, bem como uma dimensão exótica do “outro”, quando as fronteiras se atravessam, mas permite igualmente, encontrar o exotismo “dentro de casa”, por via dos fenómenos de globalização (pizza), de moda (sushi), de proximidade geográfica (tapas) ou da tradição (tengarrinhas com feijão branco⁷; pés de porco ou chispe, orelha de porco, pezinhos de borrego; cabeça de borrego assada...⁸).

Uma aspiração por experiências diferentes ou exóticas relacionadas com o turismo, alimentação ou paisagens, define como a economia regional funciona atualmente. De facto, os consumidores desejam – e estão dispostos a pagar – experiências significativas que possam partilhar com os outros. Uma cozinha inovadora e comercial que olha para o passado, reinventando tradições para um caminho a seguir, emerge em muitos locais de Portugal, não sendo o Baixo Alentejo, uma exceção. E uma cozinha tradicional pouco conotada com as elites e os mais ricos, que encontravam refúgio na cozinha internacional, sobretudo francesa, emerge. Saber cozinhar, ser-se conhecedor dos ingredientes exóticos e de outras paragens, mas também os selvagens, minorizados e autóctones, é, de repente, desejado, desejável e bem visto – a este fenómeno, não são alheios os muitos, quase incontáveis, programas e concursos de culinária, que passam tanto nos canais nacionais como nos de cabo. Junte-se as redes sociais, os “posts” sobre comida, as fotos, os vídeos que ensinam todos os truques possíveis e imaginários, o aparecimento de formação de nível médio e superior, para profissionais da restauração, e o resultado é a existência de Chefs, cozinheiros e cozinheiros amadores.

A comida, de repente, tornou-se uma moda e, no caso português, a comida da pobreza transforma-se em comida de elite. Em muitos dos restaurantes onde os turistas e os clientes em geral “não comem”, fazem antes, degustações, a intenção não é matar a fome, mas suscitar uma experiência com base na cozinha tradicional reinventada e desconstruída – a cozinha conceptual e a cozinha de autor. Longe, muito longe, está a experiência da travessa cheia, da comida que, se não sobra, é de miséria. Num e noutro caso, a cozinha que se experiencia, afasta-se da caseira. Pode considerar-se a emergência, a par dos restaurantes, de “territórios dos sentidos”, uma nova categoria de lugares onde se serve comida que não se partilha, não se troca, é explicada e sem dúvida tem uma dimensão artística – é arte comestível, ensaiada, experimentada e rigorosamente controlada.

Obviamente, a maioria dos restaurantes nos concelhos de Beja e Serpa e fora deles, oferecem a comida de conforto – a que permite provar e petiscar o que cada um, à mesa, pede. As maneiras, boas ou más, a etiqueta, a comensalidade que define graus de confiança e intimidade expressa-se nesta partilha – de comida, de conversa, de símbolos, que convergem numa identidade e património comuns.

Ocasionalmente, as atitudes que alguns proprietários de restaurantes, menos honestos, têm quanto à comida que servem – em termos de

qualidade mas também no que concerne a modos de confeção (sobretudo em Lisboa), desvirtua o que se pretende com a RCM:

O reconhecimento de um tal valor às artes culinárias cria responsabilidades acrescidas no que respeita à defesa da sua autenticidade, bem como à sua valorização e divulgação, tanto no plano interno quanto internacionalmente (RCM nº 96, 2000).

Os turistas procuram comida tradicional, “típica” dos lugares, mas falta-lhes o conhecimento dos sabores, odores e texturas, para poderem ser exigentes. Frequentemente, não conhecem os pratos que consomem e não estão cientes do que lhes deve ser servido para degustar. A falta do domínio de uma “gramática do gosto” torna possível o embuste e a criação de uma falsa memória dos sabores. A ganância e a ausência da compreensão da importância da autenticidade e dos processos tradicionais, obviamente com a margem que sempre existe para o toque pessoal, pode transformar o património culinário, numa grande mentira – felizmente, esses casos não são muito comuns. E como consequência desses atos, a intenção inicial de preservação do património, transforma-se em degradação.

Exemplos dessa atitude em relação à “tradição” é a proliferação em locais turísticos portugueses, de restaurantes que afirmam servir comida tradicional, mas dão aos turistas uma (má) reinvenção de receitas: sardinhas com batatas fritas⁹ (observada durante o trabalho de campo em Lisboa, 2018); arroz-doce¹⁰ feito com pudim pré-preparado, em vez de ovos e leite, porque é mais doce e os turistas norte-americanos preferem (observado durante o trabalho de campo em Lisboa, 2017); migas e açordas (receitas tradicionais da culinária portuguesa feitas com tradicional pão de cereal de trigo, água, alho, azeite ou gordura de porco, sal e ervas) feitas com outros tipos de pão, adicionando temperos exóticos e mudando a consistência da massa da açorda, bem como o sabor (observado durante o trabalho de campo em Beja, 2016). É tudo, exceto o que se pretende:

Neste sentido, tem vindo a ser desenvolvido há já alguns anos um conjunto de ações visando inventariar, valorizar, promover e salvaguardar o receituário português, com o objetivo primeiro de garantir o seu carácter genuíno e, bem assim, de promover o seu conhecimento e fruição, por forma, ainda, a que se transmita às gerações vindouras (RCM nº 96, 2000).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A patrimonialização, como processo de negociação e como olhar de narrativas, vozes, memórias, afetos e emoções, envolvidas na construção do património, expressa uma dimensão política e uma representação comunitária. A investigação mostra como as cozinhas nacionais são criadas ou inventadas e também mostram como a globalização pode reforçar a identidade local.

Os sistemas alimentares estão engajados em comunidades, famílias, territórios e países, além de fronteiras culturais e tornaram-se transculturais. As práticas culinárias existem num tempo de longa duração, adaptando-se e sendo reinventadas em função de momentos de abundância ou escassez.

A repressão religiosa e política, a pobreza, as catástrofes, podem ser aspetos inerentes às transformações nos sistemas alimentares e com forte impacto na vida comum. No entanto, as práticas de consumo, bem como as formas de confeção dos alimentos, tendem a ser mantidas. Essas dimensões são, ao mesmo tempo, património cultural, declarações políticas e formas de resistência, apesar das imposições locais ou dos processos de turistificação.

A vaga universalizante da UNESCO, torna-se cada vez mais, um valor para os territórios que agora percebem que ser-se moderno, é ser antigo, configurando modelos de desenvolvimento ancorados no património (TAMASO, 2002). Com efeito, propicia o desenvolvimento económico, ao atrair o turismo cultural (CHOAY, 2001), resultado do reconhecimento e valorização do património “dos outros”, em linha com as propostas da entidade.

NOTAS

1. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization.
2. Movimento Internacional para a Nova Museologia.
3. O soro coalhado, que sai do “requeijão”, quando a massa é colocada num pano e calcada (depois o pano é torcido para compactar melhor a massa que forma o requeijão). É um líquido altamente proteico que se bebe simples ou com sal e pimenta. Pode ser usado como base para sopas de pão.
4. Redanho de porco frito com sal
5. Banha de porco à qual se adiciona colorau em pó. Usa-se (usava-se como comida de pobreza) para barrar o pão, em substituição da manteiga.
6. Uma espécie de cogumelos selvagens abundantes no Baixo Alentejo.
7. Tengarrinhas são cardos rasteiros muito usados na comida da pobreza. São plantas selvagens que exigem muito trabalho de preparação. Eram ripadas, para as livrar dos picos e escaldadas com água a ferver antes de serem cozinhadas. Escaldavam-se para não deixarem o caldo negro e tinham um paladar semelhante a alcachofras. Os caules eram cortados aos pedacinhos e cozidos com feijão.
8. Considerados como carne de segunda categoria, tal como os miúdos (órgãos internos) dos porcos, borregos e vacas.
9. As sardinhas assadas (como estavam a ser consumidas por aqueles turistas) são servidas com batatas cozidas e salada de tomate, alface e cebola. A salada também pode conter pimentos assados, verdes e vermelhos. É temperada com sal, azeite e vinagre. Em substituição das batatas (forma mais ancestral do prato) ou complementarmente podem ser servidas com fatias de pão dito de cabeça, alentejano, de mafra etc. Nunca deve ser um pão industrial, de farinha muito fina. Na zona Norte e centro de Portugal, usa-se comer sardinhas tam-

bém com broa (pão de milho) e pão de centeio ou de mistura (farinha de trigo e de centeio).

10. O arroz-doce, é um prato feito de arroz aberto em pouca água fervente, cozido em leite e açúcar, temperado com casca de limão e canela em pau. Em receitas conventuais e das elites podia também levar água de flor de laranja, cravinho da índia e açafrão. Depois de empratado é polvilhado com canela em pó. O arroz doce, dependendo das regiões do país leva ovos ou não. Por esta razão, pode ter a cor amarela (dos ovos), dourada (do açafrão, variante caída em desuso) ou branca.

REFERÊNCIAS

- ARANTES, António. Diversity, heritage and cultural politics. *Theory, Culture & Society*, v. 7-8, n. 24, p. 290-296, 2006. Disponível em: <<http://tcs.sagepub.com>>. Acesso em: 06 mai. 2007.
- AUGÉ, Marc. *Não-Lugares: introdução a uma antropologia da supermodernidade*. São Paulo: Papyrus, 1994.
- BALLART, Josep. *El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso*. Barcelona: Ariel, 1997.
- BERGER, Peter; LUCKMANN, Thomas. *A construção social da realidade*. Lisboa: Dinalivro, 2010.
- CANESQUI, Ana Maria. *Comida de rico, comida de pobre: um estudo sobre a alimentação num bairro popular*. Tese (Doutorado) – Faculdade de Ciências Médicas, Unicamp, Campinas, 1976.
- CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <<http://books.scielo.org>>. Acesso em: 28 fev. 2014.
- CHOAY, Françoise. *A Alegoria do Patrimônio*. São Paulo: Estação Liberdade/Unesp, 1992.
- CRUZ, Rodrigo Díaz. Experiencias de la Identidad. *Revista Internacional de Filosofía Política*, n. 2, p. 63-74, 1993.
- DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *Correio da Unesco*, v. 15, n. 7, p. 21-23, 1987.
- D'ENCARNAÇÃO, José. Cidade, gastronomia e património. *Revista Memória em Rede*, v. 2, n. 7, p.1-12, 2012.
- GURVITCH, Georges. *Tratado de sociologia I*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.
- HALBWACHS, Maurice. *On collective memory*. Chicago: University Chicago Press, 1992.
- HJALAGER, Anne-Meet; RICHARDS, Greg. *Tourism and gastronomy*. New York: Routledge, 2002.
- LOWENTHAL, David. *El pasado es um país extraño*. Madrid: Ediciones Akal, 1998a.
- LOWENTHAL, David. *The heritage crusade and the spoils of history*. Cambridge: Cambridge University Press, 1998b.
- MAALOUF, Amin. *Les identités meurtrières*. Paris: Bernard Grasset, 1998.

- MAALOUF, Amin. *In the name of identity*. London: Penguin Books, 2003.
- PÉREZ, Xerardo. Patrimonialização e transformação das identidades culturais. In PORTELA, J.; CASTRO CALDAS, J. (org.). *Portugal chã*. Oeiras: Celta, 2003. p. 231-247.
- PEIXOTO, Paulo. Os meios rurais e a descoberta do património. *Oficina do Centro de Estudos Sociais*, n. 175, 2002.
- PEIXOTO, Paulo. O Douro a todo o vapor: alegorias do turismo rural. In: ALMEIDA, Joaquim Anécio; SOUZA, Marcelino de. (org.). *Turismo rural: património, cultura e legislação*. Santa Maria: Facos, 2006. p. 121-135.
- PERALTA, Elsa. Património e identidade: os desafios do turismo cultural. *Antropológicas*, n. 4, p. 217-224, 2000.
- PERALTA, Elsa; ANICO, Marta (org.). *Patrimónios e identidades: ficções contemporâneas*. Oeiras: Celta, 2006.
- PRATS, Llorenç. *Antropología y patrimonio*. Barcelona: Ariel, 1997.
- QUITÉRIO, José. *Comer em português*. Lisboa: CTT, 1997.
- RCM nº 96/2000. *Diário da República*, nº 171/2000, Série I-B, 26 jul. 2000. Disponível em: <<https://data.dre.pt/eli/resolcons-min/96/2000/07/26/p/dre/pt/html>>. Acesso em: 05 abr. 2018.
- RICOLFE, José Serafin; MERINO, Bernat Roig; MARZO, Sara Valencia; FERRANDIS, M^a Rabadán; RODRÍGUEZ, Cristina Martínez. Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. *Pasos -Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, v. 6, n. 2, p. 189-198, 2008. Disponível em: <www.pasosonline.org>. Acesso em: 25 jan. 2018.
- RODRIGUES, Donizette. *Património cultural, memória social e identidade: uma abordagem antropológica*. s.d. Disponível em: <https://www.academia.edu/16487357/CS3_rodrigues_donizete_patrimonio_cultural_memoria_social_identidade_uma_abordagem_antropologica>. Acesso em: 17 dez. 2018.
- SANTOS, Boaventura de Sousa. Modernidade, identidade e a cultura de fronteira. *Tempo Social - Rev. Sociol. USP*, v. 5, p. 1-2, p. 31-52, 1993.
- SCHIELE, Bernard. *Patrimoines et identités*. Québec: Éditions Multi-Mondes, 2002.
- SCHLUTER, Regina. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2006a.
- SCHLUTER, Regina. *Turismo y patrimonio gastronómico: una perspectiva*. Buenos Aires: Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2006b.
- SOBRAL, José Manuel. Nacionalismo, Culinária e Classe. *Ruris: revista do Centro de Estudos Rurais*, v. 1, n. 2, p. 13-51, set. 2007.
- SUTTON, David. *Remembrance of repasts: an anthropology of food and memory*. Oxford: Berg, 2001.
- TAMASO, Izabela. Património imaterial: velhos, objetos, novos desafios. In: REUNIÃO DA SOCIEDADE BRASILEIRA PARA O PRO-

GRESSO DA CIÊNCIA (SBPC), 54, 2002, Goiânia. *Resumos* [CD-ROM]. Goiânia: Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência, 2002.

UNESCO. *Convenção para a salvaguarda do património cultural imaterial*. Paris: 2003. Disponível em: <<https://ich.unesco.org/doc/src/00009-PT-Portugal-PDF.pdf>>. Acesso em: 04 jul. 2008.

UNESCO. *Expert meeting on community involvement in safeguarding intangible cultural heritage: towards the implementation of 2003 Convention*. Tokio, Japan 13-15 March 2006. Disponível em: <<http://www.unesco.org/culture/ich>>. Acesso em: 05 jul. 2008.

Fontes Orais:

J.O. [Homem, 69 anos]. Depoimento [2015; 2016; 2017]. Entrevistador: Ana Felisbela de Albuquerque Piedade. Beja: 2015, 2016, 2017.

M.V.C. [Mulher, 83 anos]. Depoimento [2012; 2013; 2017]. Entrevistador: Ana Felisbela de Albuquerque Piedade. Beja: 2012, 2013, 2017.

G.S. [Mulher, 79 anos]. Depoimento [2018]. Entrevistador: Ana Felisbela de Albuquerque Piedade. Barreiro: 2018.

C.G. [Homem, 49 anos]. Depoimento [2019]. Entrevistador: Ana Felisbela de Albuquerque Piedade. Beja: 2019.

SUBMETIDO EM: 15/12/2020

APROVADO EM: 21/04/2021

CERTIFICAÇÃO E HOSPITALIDADE: A CABRUCUA E A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DO CACAU SUL DA BAHIA COMO PROMOTORES DA PRODUÇÃO DE CHOCOLATES ESPECIAIS

CERTIFICATION AND HOSPITALITY: THE CABRUCUA AND THE GEOGRAPHICAL INDICATION OF PROVENANCE OF THE COCOA FROM SOUTH BAHIA AS PROMOTERS IN THE PRODUCTION OF SPECIAL CHOCOLATE

Marcella Sulis

marcelas-fuscas@hotmail.com

Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. Professora do Curso de Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6505-4849>

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse

mariegimenes@gmail.com

Professora do Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. Doutora em História e Mestre em Sociologia pela Universidade Federal do Paraná, Bacharel em Turismo pela Universidade Federal do Paraná.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4952-808X>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

Este estudo objetiva analisar como se desenvolveu a rede colaborativa que permitiu a obtenção da certificação de Indicação Geográfica de Procedência do Cacau Sul da Bahia atrelada à produção de chocolates especiais. Por ser uma região tradicional na produção de cacau e chocolates, procurou-se investigar se as relações desenvolvidas neste contexto são alicerçadas por meio de interações hospitaleiras baseadas no acolhimento, no receber, na troca, na retribuição e na relação interpessoal (GOTMAN, 1997). Por meio da pesquisa exploratória e da observação em cinco instituições da região do Sul da Bahia, desenvolveu-se entrevistas com representantes de instituições e produtores locais de cacau e chocolate. Dentre os resultados, destacam-se: a articulação entre produtores de cacau fino e chocolates especiais vinculados às organizações locais como a Associação Cacau Sul Bahia, que vem se constituindo como elo entre tais produtores; a valorização e percepção de que o cacau cabruca é um patrimônio da região cacaueira baiana; a materialização da tradição desta região cacaueira no trabalho coletivo na certificação IP Sul da Bahia; a atuação da ACSB e do CIC apoiando pequenos pro-

dutores de cacau e chocolates especiais; o fortalecimento dos vínculos entre os atores sociais envolvidos na rede por meio da hospitalidade, manifestada pelo cuidado com os envolvidos nos processos e com o entorno, na qualidade dos produtos como o chocolate especial *tree to bar*. Este estudo contribuiu para a discussão de ações colaborativas mediadas pela hospitalidade e de valorização de produtos do território como a indicação de procedência do cacau e chocolate especial Sul Bahia.

Palavras-chave: cacau; certificação; indicação de procedência; hospitalidade; chocolate.

ABSTRACT

This study aims to analyze how the collaborative network that obtained the certification of Geographical Indication of Provenance of Cacao South Bahia was identified and linked to the production of special chocolates. As it is a traditional region in the production of cocoa and chocolates, it should be investigated whether the relationships developed in this context are based on hospitable interactions based on welcoming, receiving, exchange, retribution and interpersonal relationships (GOTMAN, 1997). Through exploratory research and observation in five institutions in the southern region of Bahia, interviews were performed with representatives of local cocoa and chocolate institutions. Among the results, the following stand out: an articulation between producers of fine cocoa and special chocolates linked to local associations such as Associação Cacau Sul da Bahia, which has been connecting such producers; the appreciation and perception that cocoa from the cabruca production model is a heritage of the cocoa-production region in Bahia; the materialization of the tradition of this cacao region in the collective work in the IP Sul da Bahia certification; the actions of ACSB and CIC, supporting small cocoa and specialty chocolate producers; the strengthening of bonds between the social actors involved in the network through hospitality, manifested by the care for those involved in the processes and with the surroundings, in the quality of products such as the special chocolate *tree to bar*. This study contributed to the discussion of collaborative actions mediated by hospitality and the appreciation of products from the territory, such as the indication of the origin of cocoa and special chocolate from South Bahia.

Keywords: cocoa; certification; indication of origin; hospitality; chocolate.

INTRODUÇÃO

O consumo consciente e a sustentabilidade na alimentação são temas atuais que incentivam o surgimento de novos modelos de produção e consumo no Brasil e no mundo (GOODMAN; GOODMAN, 2007; SALTINI *et al.*, 2013). Neste processo destacam-se tanto iniciativas voltadas para a produção quanto ao consumo de alimentos em si.

Em termos de produção surgem novas configurações do sistema social alimentar que buscam ressignificar o papel e a importância de alguns de seus atores sociais, notadamente o papel dos pequenos produtores. Como exemplo menciona-se a adoção de sistemas colaborativos ou sustentáveis de produção de alimentos que estão se confirmando como estratégias promissoras para o desenvolvimento de economias locais, como aqueles que indicam Recanati *et al.* (2018), que investem em ações inovadoras e colaborativas de integração e verticalização na produção de alimentos e produtos.

Do ponto de vista do consumo, como atestam Callon *et al.* (2002), mudanças sociais aumentaram a necessidade de distinguir os produtos, inclusive os alimentares. Neste cenário, onde o consumidor é percebido como protagonista e capaz de influenciar todo o sistema social alimentar, os processos de certificações de qualidade e procedência como mecanismos de verificação e comprovação de segurança alimentar – e até mesmo de comprometimento com práticas mais sustentáveis de produção – ganham destaque. Como resultado, novos modos de produção e consumo são reconhecidos e classificados por meio de uma vasta terminologia que busca identificar as especificidades envolvidas no cultivo e na criação de gêneros vegetais e de origem animal, tais como: produção sustentável, agroecológica, orgânica, de agricultura familiar, de cooperativas sustentáveis, indicações geográficas, dentre outros termos.

Este movimento de criação de selos e certificações parece responder à necessidade contemporânea de qualificar e distinguir produtos em um cenário de ampla oferta industrial padronizada onde o consumidor procura, a partir das informações disponíveis, escolher da melhor forma seus alimentos (POULAIN, 2013). Também parece estar associado à ideia de gastro-anomia proposta por Fischler (2011), que remete à desestruturação das regras tradicionais de alimentação (da gramática e da sintaxe do comer) causada pela individualização do ato de comer. Para o autor, esta desestruturação gera insegurança e desconfiança no comensal, que passa a navegar por diferentes fontes de informação e de mediação com a comida, procurando aquela que lhe pareça ter maior credibilidade. A própria noção de “qualidade alimentar” também se multiplica, podendo envolver aspectos nutricionais, organolépticos e também noções de sustentabilidade ambiental e social, valorizando questões de respeito ao entorno e às tradições dos grupos produtores.

Segundo Ilbery e Maye (2007), dentre as formas de qualificação de um produto destaca-se a certificação controlada, um mecanismo que pode atuar de duas maneiras: quando a certificação está diretamente relacionada ao desenvolvimento territorial, que vincula o produto ao território, protegendo assim a identidade local, os modos de vida e as relações na comunidade; ou quando a certificação visa a combinação de produtos específicos com processos, com o objetivo de assegurar os processos produtivos, evitando a produção em larga escala e a injustiça social.

Mas, se por um lado os alimentos “de origem” estão associados à confiança e à credibilidade, por outro lado muitos produtores que atuam de forma isolada não sabem como valorizar seu produto ou preservar seu processo de produção, o que pode ser contornado por meio de conexões e parcerias estimuladas por redes colaborativas (GALLO *et al.*, 2018; PETRINI, 2009). Salienta-se, neste contexto, a importância da certificação participativa: a obtenção de reconhecimento de forma conjunta com outros produtores. Este processo pressupõe a criação de uma rede colaborativa, na qual os atores envolvidos têm objetivos em comum que garantem a qualidade em todas as etapas até o produto final. Um exemplo notório de rede colaborativa para certificação e produção de chocolates é a *Grenada Chocolate Company*, que “possui um modelo de negócios interessante, resultante de uma equipe de empreendedores e de uma cooperativa de trabalhadores que se integraram à frente para processar cacau e fabricar barras de chocolate de alta qualidade (valor agregado)” (GALLO *et al.*, 2018, p. 910).

Países como a Itália e França já realizam de forma sistemática e com o apoio de políticas públicas a identificação, a demarcação e a valorização de alimentos com características percebidas como especiais há muitas décadas, associando-as aos territórios em que são produzidos (PETRINI, 2009). No Brasil as ações de reconhecimento de Indicações Geográficas (com as modalidades de Indicação de Procedência e Denominação de Origem) tiveram início no final da década de 1990 sob os auspícios do INPI - Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI, 2019a; 2019b).

Como exemplos brasileiros de produtos que obtiveram tal reconhecimento pode-se mencionar o queijo da Serra da Canastra, o café do Oeste da Bahia, o Mel de Ortigueira no Paraná (INPI, 2015; 2019b). Estes alimentos obtiveram Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência, que é um instrumento jurídico eficaz que visa a proteção de um produto de uma região com origem de procedência, padrões específicos de produção, controle de qualidade, isto é, um produto diferenciado de uma região “por produzir um produto singular, especial, que possui um ‘saber fazer’ local característico e uma qualidade diferenciada” (ACSB, s/d).

No ano de 2018 a Associação Cacau Sul Bahia, integrada por produtores de cacau e chocolate da Mesorregião do Sul Baiano, recebeu a certificação de Indicação Geográfica de Procedência (IP) Sul da Bahia pelo INPI. Este reconhecimento foi fruto do trabalho de uma rede colaborativa formada por diferentes atores sociais preocupados em não apenas qualificar a produção, mas também em criar novas estratégias para o fortalecimento dos produtores, com especial atenção para os de pequeno porte. Tal rede é formada por organizações, instituições de pesquisa e produtores de cacau e chocolate, como o CIC (Centro de Inovação do Cacau), a ACSB (Associação Cacau Sul Bahia), a CEPLAC

(Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira). Observe-se que a Bahia é o estado brasileiro que mais produz amêndoas de cacau e é historicamente vinculado à cultura cacaueira: ali há a chamada “costa do cacau”, região que abrange mais de 80 municípios como Ilhéus, Ibi-rapitanga, Presidente Tavares Neto e Uruçuca, importantes produtores nacionais (ACSB, s./d.). Contudo, nas últimas décadas, a dura realidade da região em termos ambientais e sociais motivou a busca por modelos mais sustentáveis de produção e comercialização, o que culminou na configuração de uma rede colaborativa de suporte para as diferentes etapas, abrangendo desde o cultivo do cacau até a transformação em chocolate pronto para o consumidor final.

Diante da compreensão de que é preciso buscar formas mais sustentáveis para a produção de alimentos, este artigo objetiva analisar como se desenvolveu a rede colaborativa que permitiu a obtenção da certificação de Indicação Geográfica de Procedência Cacau Sul da Bahia e de que forma ela possibilitou o alongamento da cadeia produtiva até a produção de chocolates especiais. De maneira específica, procura-se perceber se as relações desenvolvidas neste contexto são baseadas em interações hospitaleiras, fundamentadas no acolhimento, na troca, no respeito, na relação interpessoal, na retribuição e na sustentabilidade (GOTMAN, 1997; CAMARGO, 2015; TELFER, 2004).

Este trabalho tem natureza exploratória e qualitativa e foi desenvolvido em duas etapas de coleta de dados: a primeira, de caráter documental e bibliográfico, buscou a familiarização com a região estudada e com a discussão de conceitos fundamentais para a compreensão do fenômeno estudado. A segunda etapa consistiu em uma pesquisa de campo desenvolvida a partir de observações diretas não participantes em instituições/organizações ligadas à rede de produtores de cacau e chocolates no sul da Bahia e da realização de entrevistas em profundidade conduzidas por um roteiro semiestruturado.

Na segunda etapa foram identificados os principais atores e organizações envolvidas na rede produtiva de cacau fino e chocolates especiais, sendo eles: a CEPLAC (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira), o CIC (Centro de Inovação do Cacau), a ACSB (Associação Cacau Sul Bahia), a UESC (Universidade Estadual de Santa Cruz) e fazendas produtoras de cacau. A observação permitiu compreender os processos relacionados à certificação e à produção de chocolates especiais, bem como a interação entre os atores neste processo. As entrevistas, por sua vez, possibilitaram compreender a formação da rede e recolher informações associadas à produção do cacau e do chocolate, às memórias e às relações envolvidas no cultivo do cacau e da produção do chocolate, às iniciativas realizadas para a obtenção da Indicação Geográfica de Procedência cacau Sul da Bahia e às interações entre as instituições e os produtores com o território/região. As entrevistas foram realizadas com cinco representantes de instituições envolvidas na

obtenção da indicação geográfica do cacau: a ACSB, o CIC, a CEPLAC, a UESC e um representante dos produtores de chocolate *tree to bar*. Tais entrevistas foram gravadas e transcritas e a observação foi documentada por meio de registros fotográficos e filmográficos, além de diário de campo. A análise foi realizada por meio da sistematização e interpretação dos dados obtidos de diversas fontes.

Embora o tema sobre o cacau baiano tenha sido explorado em trabalhos anteriores (ESTIVAL, 2013; FONTES, 2013; MATOS, 2018, dentre outros), esta pesquisa se faz inovadora por abordar a conexão da certificação da IP Sul Bahia com modelos tradicionais de produção de cacau (como o sistema cabruca) e a inovação dos chocolates especiais (como a produção de chocolate *tree to bar*), uma interação que precisa ser melhor compreendida.

TERRITÓRIOS E PATRIMÔNIOS DO CACAU

O cultivo comercial do cacau iniciou na região sul baiana em 1746 na localidade hoje conhecida como Ilhéus. Devido à boa adaptação do cacau ao clima e solo local, seu plantio tornou-se, no século XIX, uma das principais atividades econômicas da Bahia, responsável pela riqueza de municípios como Ilhéus e Itabuna (SETENTA; LOBÃO, 2012).

O cacau não trouxe apenas recursos financeiros, desenvolvimento e prestígio para a região. Ele também se integrou à cultura e ao imaginário local, tornando-se tema de inspiração para a literatura (como as obras de Jorge Amado “Cacau”, publicada em 1934, e “Gabriela, cravo e canela”, publicada em 1975) e outras manifestações culturais. Esta riqueza, contudo, era concentrada, já que o modelo de desenvolvimento seguia os mesmos padrões relacionados ao café e à cana-de-açúcar, estabelecendo e fortalecendo uma sociedade agrária, patriarcal, baseada em grandes propriedades de terra e inicialmente escravocrata (FREYRE, 2007; WALKER, 2006). Mesmo depois da abolição da escravatura o regime de trabalho manteve seu caráter explorador, tendo em vista as condições de labuta e remuneração para aqueles que se dedicavam à lavoura cacauífera.

Duas crises importantes, ocorridas em 1960 e em 1990, agravaram ainda mais a realidade social vinculada à produção cacauífera. Em 1960 o aumento da produção africana ampliou a oferta das amêndoas no mercado internacional, gerando a queda do preço do cacau. Em 1990, após um período de estiagem que já havia prejudicado as lavouras, muitas plantações foram devastadas pela expansão da praga popularmente conhecida como vassoura-de-bruxa¹, o que provocou a queda brusca na produção e motivou vários produtores a abandonarem o cacau e buscarem outras alternativas de renda para suas terras (FONTES, 2013).

Este cenário de adversidades incentivou também a realização de novos investimentos para melhoria e recuperação das lavouras, revitali-

zando a cultura cacauera. A partir da década de 1990 avanços tecnológicos permitiram a seleção de variedades de planta resistentes ao fungo e o desenvolvimento de técnicas para o controle da doença por órgãos como a CEPLAC (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira). Por sua vez, as relações hostis de trabalho começaram a mudar, valorizando o agricultor como parte essencial dessa rede.

A cultura cacauera no sentido amplo também passou a ser valorizada no contexto turístico nas últimas décadas, com fazendas produtoras de cacau e de chocolate desenvolvendo atividades de visitação para aqueles interessados em conhecer os detalhes do cultivo do cacau e o processo produtivo do chocolate de qualidade típico do território Sul Bahia (SANTANA; GOSLING, 2018). Mais recentemente, em 2018, foi lançado pelo governo baiano um roteiro turístico das fazendas de cacau cujo trajeto é feito pela chamada “estrada do chocolate”, uma rodovia de 40 km que abrange 40 fazendas de cacau e chocolate no percurso entre Ilhéus e Uruçuca (FOLHA DE SÃO PAULO, 2018). Neste contexto o chocolate não é percebido apenas como alimento, mas é reconhecido como um símbolo cultural mais amplo que remete à história local e às atividades desenvolvidas pelos diferentes atores da cadeia produtiva de chocolate fino ali produzido.

Outra estratégia fundamental neste processo de revitalização foi o investimento em tecnologia de produção que culminou na agregação de valor aos produtos do cacau, pautada em cultivos sustentáveis e na fabricação de produtos de alta qualidade a partir da verticalização da produção do chocolate fino (ESTIVAL, 2013; FONTES, 2013) a partir da iniciativa da ACSB de dar continuidade à cadeia produtiva do cacau, estendendo as ações desde o cultivo do cacau até a produção do chocolate (FONTES, 2013; MENDES, 2016). Atualmente, embora a produtividade do cacau não tenha sido completamente retomada, de acordo com a Associação Cacau Sul Bahia excelentes níveis de produção estão sendo reconquistados, mantendo o Estado da Bahia como segundo maior produtor nacional, logo atrás do líder Pará.

Observa-se que estas estratégias voltadas para a revitalização da cultura cacauera na região só se tornaram possíveis a partir da criação de uma rede colaborativa formada por diferentes atores sociais (agricultores e instituições) envolvidos nesse processo. Um exemplo dessas instituições é a CEPLAC: Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira, pioneira em pesquisa e tecnologia sobre cacau. Criada em 1957 esta Comissão hoje faz parte do Ministério da Agricultura e está presente em seis estados brasileiros, Bahia, Espírito Santo, Pará, Amazonas, Rondônia e Mato Grosso. Com o propósito de auxiliar a economia cacauera, a CEPLAC trabalha desenvolvendo tecnologias, auxiliando nas necessidades das regiões produtoras de cacau do Brasil, buscando estratégias e soluções que possibilitem o crescimento da economia relacionada ao cacau e ao chocolate. Dentre os setores da instituição existe

o Centro de Pesquisas do Cacau (CPC), que tem como objetivo investir em tecnologias nas áreas de genética, de sustentabilidade, de conservação produtiva e, principalmente, desenvolver clones resistentes à vassoura-de-bruxa. A CEPLAC (2019) possui ainda uma fábrica de chocolate estruturada para trabalhar em toda cadeia produtiva do cacau, do fruto ao pós-colheita até à produção de chocolate.

Como reconhecimento da importância da atuação do CEPLAC na região, a Prefeitura de Itabuna sancionou em 2017 a Lei nº. 2.417 reconhecendo a CEPLAC como uma instituição que desenvolve políticas de fomento, como a captação de recursos para região e o desenvolvimento de técnicas mais sustentáveis para a produção cacauífera, como a técnica de plantio do cacau cabruca (MERCADO DO CACAU, 2018), um sistema agroflorestal de cultivo que será abordado posteriormente. Em 2018 a Prefeitura de Ilhéus, por sua vez, sancionou a Lei nº 3.904 declarando a CEPLAC como Patrimônio Imaterial e Científico do Município de Ilhéus (MERCADO DO CACAU, 2020).

Para explorar as relações existentes neste contexto, assim como o senso de pertencimento dos envolvidos na certificação e na produção de cacau e do chocolate, é importante refletir sobre a questão do desenvolvimento dos sistemas produtivos locais sob a perspectiva da hospitalidade.

HOSPITALIDADE COMO RELAÇÃO

Os princípios da hospitalidade funcionam como reguladores das relações sociais, principalmente na interação com um desconhecido, como forma de evitar a agressividade e os comportamentos indesejáveis do outro (CAMARGO, 2015; GOTMAN, 1997). Como uma expressão cultural, a hospitalidade envolve o convite, o acolhimento, a troca e, eventualmente, a hospedagem, a alimentação e o entretenimento, numa relação entre anfitrião e hóspede. É nesse sentido que oferecer algo a alguém expressa a abertura automática para uma relação, mesmo que breve, entre aquele que acolhe e aquele que é acolhido (GODBOUT, 1997; 1999).

Tendo como premissa o fato que a hospitalidade é uma dádiva, entende-se que é uma relação em que se doa (anfitrião), se recebe e se entrega, onde “receber é dar” (MAUSS, 2003). Obrigatório sob o aspecto moral, ritualizado e assimétrico, o fenômeno social da dádiva revela que “as trocas e os contratos se fazem sob forma de presentes, em teoria voluntários, na realidade obrigatoriamente dados e retribuídos” (MAUSS, 2003, p. 187). Assim, uma série de regras e leis não escritas organizam uma sequência de ritos na hospitalidade, como as relações entre anfitrião e hóspede, estranho e convidado, abarcando uma série de rituais como receber, hospedar, entreter, alimentar, baseados em princípios como a relação interpessoal, a virtude, o rito e a troca (CAMARGO, 2015).

A hospitalidade enquanto fenômeno social é fundamental na constituição de redes e laços entre seres humanos, por meio da recepção, da

comensalidade, dos ritos e do acolhimento. Segundo Gotman (1997), caracterizada por vínculos interpessoais, a hospitalidade se destaca em contraste ao ambiente social cada vez mais individual e hostil das relações humanas.

A hospitalidade é, portanto, uma forma de construção social da relação com o outro marcada pelo acolhimento nas mais diversas sociedades (MONTANDON, 2011). Além disso, é expressa como uma natureza ontológica destacada pela solidariedade moral coletiva, presente nas instituições primárias como a familiar, além de ser uma condição necessária para constituir laços, comunidades e grupos (GODBOUT, 1999; TELFER, 2004). Estaria, portanto, diretamente ligada à sociabilidade, que pode ser exercitada em um contexto primário (entre a família, amigos) ou em um contexto secundário (nas relações estabelecidas com o “mundo externo”), constituindo as relações de pessoa a pessoa e estabelecendo a dádiva como uma trama de relacionamentos sociais interpessoais (GODBOUT, 1999).

As relações sociais também estão associadas com o mundo externo e ao lugar em que se estabelecem. Neste sentido, associado ao respeito e à identificação com o mundo em que habitamos, destaca-se o sentimento de pertencimento e a relação com o território. Zaoual (2006) enfatiza que os humanos possuem um sítio simbólico de pertencimento, que é uma estrutura imaginária de organização social e econômica. Estes territórios simbólicos são como marcadores invisíveis da realidade, considerando o ser humano situado no seu território com sua bagagem teórica e empírica, suas crenças, valores e tradições que, juntos, conduzem a um sentido de comprometimento com as propostas e soluções, respeitando e valorizando as economias locais (SOUSA *et al.*, 2019; ZAOUAL, 2006).

No contexto deste estudo, outro marcador importante é o território em que se encontra o escopo da pesquisa, de modo que a seguir serão descritos aspectos importantes sobre o sistema cabruca de produção de cacau e chocolate, bem como os atores sociais envolvidos nesta conjuntura.

A CABRUCO, A INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA DO CACAU SUL DA BAHIA E OS CHOCOLATES ESPECIAIS

Cabruca é um sistema de plantio do cacau típico do território do sul da Bahia. Baseado na filosofia de cultivo tradicional da região este sistema consiste em “cabrocar” a terra, ou seja, popularmente falando, fazer buracos em meio à floresta para cultivar o cacau sem a retirada de outras espécies nativas. Este sistema de cultivo agroflorestal preserva todo ecossistema existente no território, na medida em que o cacau é cultivado à sombra das árvores nativas da Mata Atlântica e assim, “[...] além de promover a conservação do ambiente natural, esse sistema as-

segura maior proteção ao ataque de pragas e garante mais qualidade ao fruto” (APPONI *et al.*, 2019, p. 2).

Em 2018 foi apresentado ao Governo do Estado a Indicação Nº 46/2018 para o reconhecimento do “Cacau Cabruca como Patrimônio Cultural e Imaterial da Bahia e do Brasil”. Na oportunidade argumentou-se que o reconhecimento do sistema cacau-cabruca como Patrimônio Cultural Imaterial seria um passo importante para o reconhecimento do cacau brasileiro, especialmente por tratar-se de um sistema “[...] ecológico de cultivo agroflorestal e, a soma de todos esses valores compõem um ecossistema único, diferenciado e extremamente diversificado, conhecido como ecossistema cacauero” (MERCADO DO CACAU, 2020). Tal ação ainda se encontra em processo.

Para além do processo de patrimonialização da cabruca, cabe destacar que para os moradores e produtores de cacau da região o sistema cabruca já é considerado um patrimônio, além disso, há um esforço de entender outros métodos que possam ser trabalhados. Apponi *et al.* (2019, p. 2) ressalta ainda a importância da rede colaborativa no processo de recuperação e disseminação da cabruca: “Essa rede de parceiros é o que fortalece o objetivo de qualificar a cadeia produtiva. Sempre com um olhar mais apurado no campo, pois é lá que começam os desafios”.

Verifica-se que o processo de retomada e valorização da técnica cabruca ocorreu porque muitos produtores de cacau, principalmente os pequenos produtores da agricultura familiar, sentiam dificuldade de comprovar a origem do cacau no momento da precificação e venda. Com isto, perceberam que, para efetivar mudanças, precisavam unir esforços. Como estabelecem Gallo *et al.* (2018, p. 907), “a gravidade de problemas sociais e ambientais implica-se em uma transição necessária que só é possível por meio de ações colaborativas entre atores e organizações, principalmente em locais de certa vulnerabilidade, onde os recursos podem ser escassos”. Neste contexto, diversos atores sociais decidiram unir tecnologias e conhecimento em prol da obtenção da certificação de Indicação Geográfica de Procedência do cacau do sul da Bahia, e o sistema cabruca mostrou-se como um diferencial.

Criado em 2010, o projeto para obtenção da Indicação Geográfica de Procedência (IP) reuniu diversos parceiros envolvidos em diferentes etapas da cadeia produtiva do cacau. As ações envolveram atividades relacionadas à valorização do campo, com cursos e treinamentos promovidos pelo CIC (Centro de Inovação do Cacau) e ACSB (Associação Cacau Sul Bahia) sobre o manejo e o plantio do cacau para os agricultores; além de consultoria jurídica para os trâmites legais e de especialistas para a construção de relatórios sobre a história do produto e de diagnósticos relacionados à qualidade e à genética das plantações.

Neste processo, seguindo o que é estipulado pelo INPI, foram criadas normas de uso da Indicação Geográfica, bem como foi criada em 2014

uma instituição formal, a Associação Cacau Sul Bahia – ACSB, uma entidade formada por cooperativas, associações e instituições sociais que totalizam cerca de 3000 produtores de cacau da região do sul da Bahia. Em janeiro do ano de 2018 foi concedida pelo INPI a Indicação de Procedência Sul da Bahia - IP Sul Bahia, que tem como missão: “Proteger o cacau por meio da Indicação Geográfica Sul Bahia, valorizando os seus aspectos socioeconômicos, culturais e ambientais” (ACSB, s/d).

Observa-se que a elaboração do chocolate de qualidade superior está intrinsecamente relacionada à qualidade da produção do cacau. Desta forma, as preocupações com a qualidade do produto final devem estar presentes desde o início da cadeia produtiva, abrangendo o plantio do cacau, a colheita, a fermentação da semente de cacau (quando ocorre a morte do embrião e a semente se transforma em amêndoa de cacau) e sua secagem (BEG *et al.*, 2017), processos que geram inúmeras modificações sensoriais e preparam a amêndoa para ser triturada e transformada em chocolate.

Verifica-se que a cadeia produtiva do chocolate é extremamente fragmentada na grande indústria, isso porque cada fase é desenvolvida em uma localidade diferente, por processos separados, que muitas vezes não se conectam, o que pode ocasionar uma série de problemas (SALTINI *et al.*, 2013). Neste cenário, a primeira fase da cadeia do chocolate é a produção de cacau que, por ser uma atividade muito específica, se desenvolve somente em países tropicais e úmidos, o que torna a produção restrita a determinadas regiões. Por consequência, os produtores de chocolate fora das zonas de produção dependem da compra de sementes de cacau ou da pasta, que é previamente processada por empresas intermediárias. Cerca de 80% dos grandes produtores de chocolates do mundo terceirizam o processamento das amêndoas de cacau, comprando a pasta de cacau (liquor² de cacau) e a manteiga de cacau já processadas.

Segundo Recanati *et al.* (2018) a cadeia de suprimentos para o chocolate é alimentada principalmente por grãos de cacau provenientes de pequenos produtores. Esses grãos são comprados por um atravessador que os revende para cooperativas ou armazéns de cacau. Estas sementes são agrupadas em lotes maiores que são revendidos para uma exportadora/processadora, que geralmente também já processa as amêndoas, revendendo-as para os fabricantes de chocolates. Resumidamente, os maiores beneficiários deste cenário são os agentes intermediários, que compram as sementes a baixo custo e as revendem no mercado.

A produção e venda das sementes do cacau envolvem diversas questões associadas a problemas sociais para os quais as grandes refinadoras de cacau e fábricas de chocolates fecham os olhos ou se abstêm, se aproveitando da vulnerabilidade dessas populações e da situação política e econômica desses países, especialmente quanto aos direitos humanos

e trabalhistas (GARCÍA-HERRERO *et al.*, 2019). Pode-se mencionar como exemplo, o que ocorre no popularmente conhecido “cinturão do cacau”, constituído pelos países africanos Costa do Marfim, Gana, Nigéria e Camarões que, somados, produzem cerca de 70% de todo cacau consumido no mundo (GARCÍA-HERRERO *et al.*, 2019). Neste cenário, por meio da exploração de pequenos produtores que vendem o cacau a preços extremamente baixos para as grandes empresas intermediárias, as gigantes *Barry Callebaut*, *Olam International* e *Cargill* (atuantes também no Brasil) detêm praticamente o monopólio da cadeia de suprimentos de cacau no mundo (MUSSMAN, 2019). Como resultado, além das consequências ambientais e sociais, ocorre muitas vezes a diminuição da qualidade do produto final por conta da fragmentação na sua rede de suprimentos.

A compra de cacau, quando realizada diretamente pelos produtores de chocolate, encurta a cadeia, evitando outros atores intermediários. Com a compra intermediada, muitas vezes misturam-se as sementes de cacau de inúmeros produtores em lotes maiores, caracterizando lotes heterogêneos de amêndoas de cacau, sem que se saiba a procedência original do cacau, a safra ou o país de origem (RECANATI *et al.*, 2018). Essa diversidade de qualidade nos lotes também ocorre por diferenças no tipo de cultivo e no processamento empregado no cacau, podendo variar de acordo com o país, o produtor, as técnicas de plantio, os padrões de fermentação e de torra, entre outros.

Como alternativa a essa cadeia produtiva insustentável do chocolate, organizações e empresas contrárias às políticas de produção de chocolate vigentes nas grandes indústrias desenvolvem sistemas de produção alternativas. Desta forma, a associação e colaboração de empreendimentos e organizações pode aumentar a chance de sobrevivência na atual economia globalizada, onde grandes empresas globais tendem a controlar o mercado (GARCÍA-HERRERO *et al.*, 2019).

Neste contexto, modelos mais sustentáveis de produção de cacau e chocolates estão ganhando o mercado mundial, como as tendências *bean to bar* e *tree to bar*. Apesar do processo existir desde o surgimento do chocolate, o termo *bean to bar* (da amêndoa à barra) nasceu no final da década de 1990 na Califórnia, Estados Unidos, cunhado por produtores artesanais de chocolate (GILLER, 2017). Esse processo consiste em utilizar a amêndoa de cacau para fazer seu próprio chocolate, ao invés de comprar as barras ou pasta de cacau prontas. Neste caso, a amêndoa não é necessariamente produzida pelo chocolateiro, entretanto, o fabricante de chocolate deve procurar assegurar a qualidade e procedência das amêndoas de cacau (SALTINI *et al.*, 2013). Os produtores de chocolates *bean to bar* buscam conhecer pessoalmente cada produtor de cacau e verificam pessoalmente a qualidade, o processamento da amêndoa, e o trabalho, pagando um preço mais justo para o produtor. Este segmento cresceu muito nos últimos anos e atualmente é o método mais usual entre os produtores de chocolates especiais.

Outro tipo de chocolate existente é o *tree to bar*, “da árvore à barra”, resultado de um sistema em que o produtor de cacau também produz o chocolate, inexistindo intermediadores ou setores terceirizados na produção de chocolates. Esse tipo de produção está em ascensão na região cacauzeira baiana, com diversas fazendas de cacau investindo na produção do próprio chocolate. Segundo Badaró e Olivetto (2016), a grande vantagem do sistema *tree to bar* é a combinação com o cacau cabruca, fazendo com que exista um controle de qualidade das etapas de produção do cacau, desde o plantio, a fermentação e a torra da amêndoa de cacau, que são processos essenciais para o chocolate de qualidade superior. No caso do sul da Bahia a união do cacau cabruca com o sistema *tree to bar* gera um produto de qualidade que respeita a floresta, o território, os animais, os trabalhadores, os produtores e todos os envolvidos nesse processo.

DISCUSSÃO E RESULTADOS

A região sul baiana, por sua longa e importante ligação com a história do cultivo e manejo de cacau no Brasil, possui diversos setores de sua sociedade, como organizações públicas e privadas de diferentes naturezas, incluindo instituições de ensino e de pesquisa, envolvidos de alguma forma com a cultura cacauzeira e do chocolate.

Dentre estas organizações, destaca-se a já mencionada Associação Cacau Sul Bahia – ACSB, que trabalha para dar maior visibilidade ao cacau e ao chocolate produzidos na região, além de divulgar os benefícios associados à credibilidade proporcionada pela certificação de um produto de qualidade, autorizado por especificações técnicas padronizadas e reconhecidas por órgãos competentes. Fazem parte da ACSB desde pequenos produtores de agricultura familiar até grandes fábricas que produzem em escala análoga à industrial.

De acordo com a entrevista realizada com o diretor da associação, a ACSB trabalha essencialmente três vertentes de ação: a representatividade institucional dos produtores; o acesso ao mercado e marketing dos produtos; e a qualidade do cacau e chocolate. A linha de representatividade é a responsável pelo diálogo dos produtores com as universidades, com o Governo, com o SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), SENAI (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial), com as instituições de fomento e pesquisa. Por meio dessa linha a Associação trabalha a pesquisa, o desenvolvimento tecnológico e a inovação. Já o acesso ao mercado, promoção e marketing é promovido via instituições parceiras o apoio promocional, como a participação em feiras e a organização de eventos. A terceira vertente de ação, de qualidade, trabalha as ações justamente relacionadas ao selo de qualidade, desenvolvendo pesquisas relacionadas às normas técnicas e às adaptações e mudanças necessárias por parte dos produtores para poderem ter permissão de usar o selo.

Segundo a gerente de qualidade do CIC a certificação, bem como a ACSB, veio com o intuito de agregar os produtores de cacau da região, combatendo desta forma o individualismo e a rivalidade anteriormente presentes. “Desta forma essas iniciativas fortaleceram o alcance de objetivos maiores. Foi o momento em que era preciso fortalecer e unir os laços dos cacaucultores para que assim a IG pudesse alcançar seu sucesso” (REIS, 2019. Informação verbal).

De acordo com o CIC, essa rede colaborativa que se formou tem como objetivo fortalecer os laços entre os produtores de chocolate e unir forças para o desenvolvimento local, o que era antes impossível diante do domínio do cacau *commodity* na região. Assim, as instituições e os atores sociais, por meio da troca e do esforço conjunto, se dedicaram a produzir conhecimento comum, como as normas de boas práticas de fabricação e o envolvimento de todos na promoção do selo de qualidade para a rede.

Cabe destacar que, em contextos de redes colaborativas, os laços sociais e afetivos são característicos, assim como as estratégias de manutenção e sobrevivência são desenvolvidas como meio alternativo de constituição. Lugosi (2006) descreve que, para compreensão dos diferentes modos de colaboração e das redes desenvolvidas de modo formal e informal como base de sustentação, deve-se primeiramente compreender o papel central das redes sociais. De modo que os princípios da hospitalidade observados nesta pesquisa foram: o respeito ao entorno, que envolve desde o ser humano até o território habitado, a confiança, o acolhimento, a relação interpessoal, a reciprocidade e, especialmente, as trocas.

Neste contexto, promovendo a certificação do cacau sul Bahia, as organizações CIC e a ACSB se posicionaram como instituições anfitriãs, apoiando e acolhendo pequenos produtores de cacau, cooperativas e grupos da agricultura familiar. Baseadas na relação humana, estas organizações fomentam a valorização do cacau por meio de treinamentos e trocas de conhecimentos entre os atores sociais envolvidos neste processo de certificação.

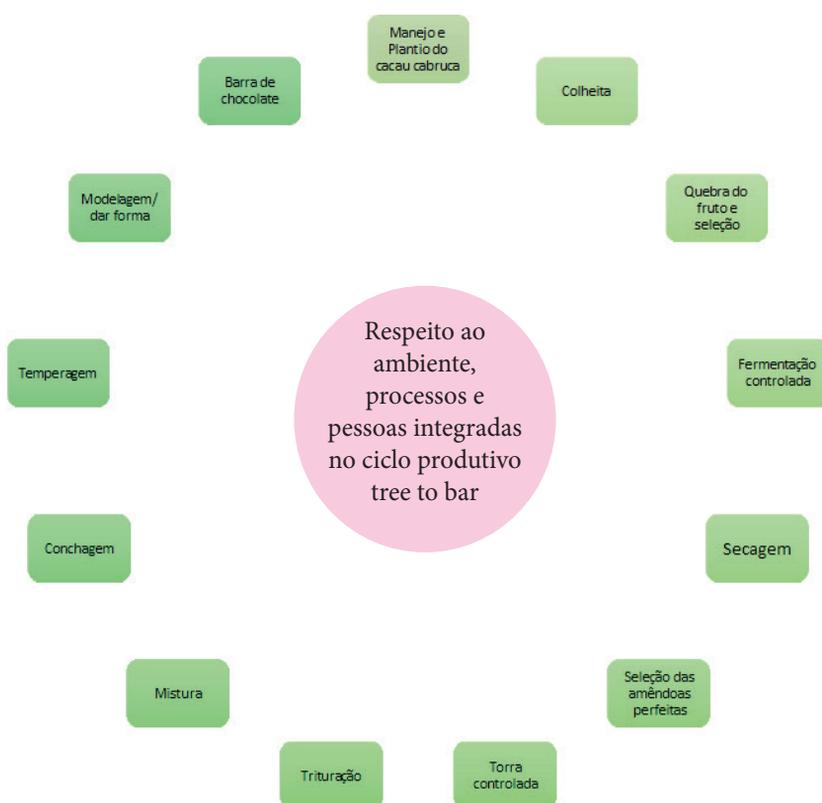
Como resultado das ações desta rede colaborativa, segundo o presidente da Associação Cacau Sul Bahia (ACSB, 2019), o número de pequenos produtores de cacau que também estão produzindo chocolates vem aumentando significativamente a cada ano, bem como tem aumentado o número de propriedades desenvolvendo atividades turísticas.

Devido aos incentivos, à revalorização e à importância do cacau e do chocolate como patrimônio da região, diversas fazendas de cacau e pequenos produtores ligados às cooperativas de cacau da região decidiram adotar a verticalização da produção do cacau, expandido suas atividades até a elaboração do chocolate. Dentro da própria ACSB existe a associação de produtores de chocolate *tree to bar* sul da Bahia, que busca uma forma de produção mais sustentável dos pontos de vista ambiental e

social por meio do respeito ao entorno, às pessoas e ao mundo habitado, bem como pelo zelo e pela preocupação com os processos, com as etapas e, especialmente, com a qualidade do chocolate.

As etapas do ciclo produtivo do chocolate *tree to bar* também são longas, com a diferença de que não existem agentes e empresas intermediárias, como ilustrado na Figura 1.

Figura 1 - Ciclo produtivo do chocolate *tree to bar* sul Bahia



Fonte: as autoras (2020).

Na região do sul da Bahia, de acordo com a ACSB, o chocolate especial *tree to bar* é produzido com cacau cabruca e amêndoas selecionadas de cacau fino. São cerca de treze etapas para a produção do chocolate *tree to bar*. As fases incluem desde o manejo adequado do cacau cabruca e cacau fino, fermentação controlada, secagem do cacau com temperatura e tempos corretos. A torra, por exemplo, é uma etapa extremamente importante que, quando feita com temperatura e tempo controlados, evita-se a perda de aromas e sabores característicos de cada safra e variedade de cacau. Em seguida, as amêndoas são descascadas e trituradas, gerando o nibs³ de cacau que, em seguida, será moído, transformando-se em liquor. A partir de então, inicia-se o processo de conchagem, que consiste em uma mistura lenta do chocolate, em uma máquina em temperatura de aproximadamente 60°C por 8 horas para ganhar esta-

bilidade, etapa onde serão incorporados açúcar e, dependendo do tipo e da formulação, insere-se o leite. Seguido pela temperagem, processo de resfriamento e aquecimento visando a estabilidade e brilho das gorduras do chocolate, finalizando com a última etapa, da modelagem da barra de chocolate.

De acordo com Marques (2019, Informação verbal), pequeno produtor de cacau e de chocolate *tree to bar*, todas as etapas são extremamente importantes para a qualidade sensorial final de um chocolate intenso. Segundo ele, chocolate intenso seria o nome correto ao de chocolate amargo. O chocolate amargo seria na verdade o produto de um cacau que foi extremamente torrado em altas temperaturas como forma de se padronizar sabores e mascarar possíveis erros de fermentação do cacau. Para corrigir esse sabor de amargor, que mais seria um sabor de queimado, segundo o especialista, as indústrias adicionam aromatizantes como a baunilha, muito açúcar, leite e lecitina de soja, ingredientes que não precisam ser adicionados nos chocolates *bean* e *tree to bar* pela elevada qualidade sensorial natural.

Embora a classificação *tree to bar* tenha surgido recentemente, tal prática já era desenvolvida por alguns fazendeiros produtores de chocolate na região; entretanto, a primeira classificação adotada pelos produtores de chocolate sul Bahia foi o termo chocolate fino (*fine chocolate*) ou chocolate intenso. Para ser considerado fino, o chocolate deve reunir uma maior concentração de resíduos sólidos do cacau como o liquor e a manteiga de cacau, bem como deve ser produzido com ingredientes de alta pureza e com fermentação e torra das sementes de cacau controladas adequadamente (CEPLAC, 2019).

De acordo com Reis (2019, Informação verbal), tais classificações, juntamente com a obtenção da Indicação Geográfica de Procedência do cacau sul da Bahia, geraram mais confiança para mais produtores buscarem a certificação e também desenvolverem seus próprios chocolates, agregando valor e qualidade aos seus produtos. Isso fortalece o conceito de qualidade ligado aos pequenos produtores, reforçando a relação com o território e com os valores pautados no desenvolvimento local sustentável (LUGOSI, 2006). Alguns exemplos desses produtores encontram-se descritos no Quadro 1:

Quadro 1 - Principais produtores de chocolate *tree to bar* Sul Bahia

| Fazenda | Chocolate | Produtor |
|-------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|
| Fazenda Lajedo do Ouro | Var chocolates | Família Magalhães |
| Fazenda Santa Rita Vale Potumaju | Baianí | Juliana e Tuta Aquino |
| Fazenda Yrerê | Chocolate Yrerê | Gerson Marques |
| Fazenda Sagarana | Chocolate Sagarana | Henrique de Almeida |
| Fazenda Bonança | Mestiço chocolates | Rogério Kamei e Cláudia Gamba |
| Fazenda Limoeiro | Maltez Chocolate Fino | José Maltez |
| Fazenda Monte Alegre | Amma chocolates | Diego Badaró |

Fonte: as autoras (2020)

Embora se tenha uma pequena quantidade de produtores de chocolates *tree to bar* (Quadro 1), de acordo com Marques, diretor da ACSB, existe um movimento forte na região de migração para esse modelo de produção, o que é evidência dos resultados positivos das ações da rede colaborativa e seus desdobramentos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Certificação de Indicação Geográfica de Procedência Cacau Sul da Bahia foi viabilizada por meio do engajamento de produtores de cacau e chocolates, redes, cooperativas e organizações que buscavam o desenvolvimento local, a melhoria do beneficiamento do cacau e a valorização e reconhecimento do chocolate regional. Tais ações foram possíveis pela existência da tradição cacauzeira na região e por características específicas daquele território, como a existência da tradicional cabruca.

A busca pela certificação pode ser difícil para os pequenos e médios produtores, tendo em vista eventuais limitações financeiras e de acesso a tecnologias e a informações. Entretanto, o apoio de redes colaborativas pode incentivar e facilitar este processo, melhorando, por consequência, a qualidade de vida de todos os envolvidos na cadeia produtiva do cacau e chocolate. Tais redes se baseiam em objetivos comuns e no forte elo estabelecido entre seus membros. É neste contexto que as interações sociais baseadas na hospitalidade ganham destaque, pois a consolidação e desenvolvimento da certificação foram pautados nas interações respeitadas, a partir da confiança, guiando as transformações na cadeia produtiva do cacau e chocolate. Neste sentido, os princípios da hospitalidade observados nesta pesquisa foram, conforme apontado anteriormente: o respeito ao entorno, que envolve desde o ser humano até o território habitado, a confiança, o acolhimento, a relação interpessoal, a reciprocidade e, especialmente, as trocas.

Como observado durante a pesquisa, tais princípios atuam de forma integrada e se manifestam de diferentes formas, gerando coesão entre seus elos e favorecendo o desenvolvimento regional. Assim, a hospitalidade se sobressai enquanto relação humana por meio do vínculo social entre os membros associados na rede. Tais vínculos são instituídos e/ou reforçados por meio das trocas, que acontecem, principalmente, pelo intercâmbio de conhecimento específico para a obtenção da Certificação de Indicação Geográfica de Procedência Cacau Sul da Bahia, e para elaboração de chocolates especiais como o *tree to bar*, além da troca de bens materiais e simbólicos entre os membros da rede.

Por ser um tema novo, o estudo da certificação associada à hospitalidade, considerando também seus atores sociais, possui potencial para pesquisas. Por ser uma iniciativa exploratória, estudos futuros poderiam ampliar a discussão.

NOTAS

1. A vassoura-de-bruxa é causada pelo fungo *Moniliophthora perniciosa*, que deixa os ramos do cacau seco como uma vassoura velha e os frutos escuros e sem desenvolvimento (RAMOS, 2006).
2. É a massa pura de chocolate em sua forma bruta, obtida por meio da trituração das amêndoas (nibs) de cacau.
3. Nibs de cacau é a amêndoa de cacau torrada, descascada e quebrada em pequenos pedacinhos; é pela moagem do nibs que se obtém a pasta bruta de chocolate.

REFERÊNCIAS

- ACSB - Associação Cacau Sul da Bahia. s/d. Disponível em: <<http://www.cacaosulbahia.org>>. Acesso em: 22 set. 2019.
- APPONI, Andrea; CARDOSO, Grazielle; GOMES, Ricardo; FERRAZ, Thais; AHMAR, Vinicius. *Instituto Arapyauú: modelagem econômica da cabruca*. 2019. Disponível em: <https://arapyau.org.br/wp-content/uploads/2019/05/Cabruca_FINAL_reduzida-1.pdf>. Acesso em: 11 set. 2020.
- BADARÓ, Diego Bertolini; OLIVETTO, Luiza Augusta Rabello C. *Floresta, cacau e chocolate*. São Paulo: Senac São Paulo, 2016.
- BARDIN, Laurence. *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70, 2011.
- BECKETT, Stephen T. *The science of chocolate*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry Published, 2000.
- BEER, Sean; EDWARDS, Jonathan; FERNANDES, Carlos; SAMPAIO, Francisco. Regional Food Cultures: integral to the rural tourism product. In: HALL, M. (org.). *Food Tourism around the world*. Oxford: Elsevier, 2003. p. 207-221.
- BEG, Mohd; AHMAD, Sameer; JAN, Kulsum; BASHIR, Khalid. *Status, supply chain and processing of cocoa - a review*, v. 66, n. 17, p. 108-116, 2017.

- BRAGA, Isabel Mendes Drumond. O chocolate à mesa: sociabilidade, luxo e exotismo. In: COLÓQUIO FORMAS E ESPAÇOS DE SOCIABILIDADE: CONTRIBUTOS PARA UMA HISTÓRIA DA CULTURA EM PORTUGAL. *Anais...* Lisboa: Universidade Aberta, 2006.
- BROTHERTON, Bob; WOOD, Roy. C. Key Themes in Hospitality Management. In: BROTHERTON, Bob; WOOD, Roy C. (ed.). *The Sage Handbook of Hospitality Management*. London: Sage, 2007. p. 35-61.
- CAILLÉ, Alain. *Antropologia do dom: o terceiro paradigma*. Petrópolis: Editora Vozes, 2002.
- CALLON, Michel; MÉADEAL, Cécile; RABEHARISOA, Vololona. The economy of qualities. *Economy and Society*, v. 3, n. 2, p. 194-217, 2002.
- CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. Os interstícios da hospitalidade. *Revista Hospitalidade*, v. 12, n. 1, p. 42-69, 2015.
- CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira. *Cacau fino: conceitos e evolução*. 2019. Disponível em: <<http://www.ceplac.gov.br/radar/CACAU%20FINO%20CONCEITOS%20E%20EVULU%C3%87%C3%83O%20NO%20BRASIL.pdf>>. Acesso em: 05 jun. 2019.
- CHOCOLATRASONLINE. *Chocolates bean to bar é*. 2019. Disponível em: <<https://chocolatrasonline.com.br/chocolate-bean-to-bar-e/>>. Acesso em: 03 abr. 2020.
- CLARENCE-SMITH, Willian. The Global Consumption of Hot Beverages, c.1500 to c.1900. In: NUTZENADEL, A.; TRENTMANN, F. (ed.). *Food and globalization: consumption, markets and politics in the modern world*. Oxford: Bergpublishers, 2008. p. 37-56.
- COE, Sophie; COE, Michael. *The true history of chocolate*. Nova Iorque: Thames & Hudson, 2007.
- DERRIDA, Jacques. Hospitality. *Angelaki - Journal of the Theoretical Humanities*, v. 5, n. 3, p. 3-18, 2000.
- ESTIVAL, Katianny. *Construção social do mercado de qualidade do cacau no Brasil*. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-graduação de Ciências sociais em desenvolvimento, agricultura e sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013.
- FAO. *FAOSTAT*. 2017. Disponível em : <www.fao.org/faostat>. Acesso em: 11 dez. 2018.
- FISCHLER, Claude. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista concedida a Miriam Goldenberg. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 235-256, jul./dez. 2011. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/ha/v17n36/v17n36a10.pdf>>. Acesso em: 20 nov. 2020.
- FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Editora Global, 2007.

- FOLHA DE SÃO PAULO - *Bahia lança roteiro por fazendas de cacau na Estrada do Chocolate, em Ilhéus*. 2018. Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/turismo/2018/07/bahia-lanca-roteiro-por-fazendas-de-cacau-na-estrada-do-chocolate-em-ilheus.shtml>>. Acesso em: 12 set. 2020.
- FONTES, Maria Josefina Vervoloet. *Do cacau ao chocolate: trajetória, inovações e perspectivas das micro e pequenas agroindústrias de cacau/chocolate*. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2013.
- GALLO, Peter Jack; ANTOLIN-LOPES, Raquel; MONTIEL, Ivan. Associative Sustainable Business Models: Cases in the bean-to-bar chocolate industry. *Journal of Cleaner Production*, v. 174, p. 905-916, 2018.
- GARCÍA-HERRERO, Laura; DE MENNA, Fabio; VITTUARI, Matteo. Sustainability concerns and practices in the chocolate life cycle: Integrating consumers' perceptions and experts' knowledge. *Sustainable Production and Consumption*, v. 20, p. 117-127, 2019.
- GILLER, Megan. *Bean to bar chocolate*. North Adams: Storey Publishing, 2017.
- GODBOUT, Jacques. Récevoir c'est donner. *Communications*, v. 65, p. 35-48, 1997.
- GODBOUT, Jacques; CAILLÉ, Allain. *O espírito da dádiva*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1999.
- GOODMMAN, David; GOODMAN, Michael. Localism, livelihoods and the 'post-organic': changing perspectives on alternative food networks in the United States. In: MAYE, D.; Kneafsey, M. (ed.). *Alternative food Geographies*. Elsevier, 2007.
- HOLLOWAY, L.; KNEAFSEY, M. (ed.). *Alternative food geographies: representation and practice*. Amsterdam: Elsevier, 2007. p. 23-28.
- GOTMAN, Anne. La question de l'hospitalité aujourd'hui. *Communications: L'hospitalité*, v. 65, p. 5-19, 1997.
- HEINE, Maria Luiza. *Jorge Amado e os coronéis do cacau*. Ilhéus: Editus, 2007.
- ILBERY, Brian; MAYE, Damian. *Marketing sustainable food production in Europe: case study evidence from two dutch labelling schemes*. Tijdschrift voor Economische en Sociale Geografie, v. 98, n. 4, p. 507-518, 2007.
- INPI - INSTITUTO NACIONAL DE PROCEDÊNCIA INDUSTRIAL. *Mel de Ortigueira é nova indicação geográfica*. 2015. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/assuntos/noticias/mel-de-ortigueira-e-nova-indicacao-geografica>>. Acesso em: 10 nov. de 2020.
- INPI - INSTITUTO NACIONAL DE PROCEDÊNCIA INDUSTRIAL. *Vai um queijinho aí?* 2018a. Disponível em: <<https://www.gov.br/turismo/pt-br/assuntos/noticias/vai-um-queijinho-ai>>. Acesso em: 03 ago. 2020.

- INPI - INSTITUTO NACIONAL DE PROCEDÊNCIA INDUSTRIAL. *INPI concede Indicação Geográfica para queijo e amêndoas de cacau*. 2018b. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/assuntos/noticias/inpi-concede-indicacao-geografica-para-queijo-e-amendoas-de-cacau>>. Acesso em: 03 ago. 2020.
- INPI - INSTITUTO NACIONAL DE PROCEDÊNCIA INDUSTRIAL. *Selo Arte vai permitir venda de alimentos artesanais entre estados*. 2019a. Disponível em: <<https://www.gov.br/planalto/pt-br/acompanhe-o-planalto/noticias/2019/07/selo-arte-vai-permitir-venda-da-alimentos-artesanais-entre-estados>>. Acesso em: 03 ago. 2020.
- INPI - INSTITUTO NACIONAL DE PROCEDÊNCIA INDUSTRIAL. *INPI concede registro de indicação geográfica para café do Oeste da Bahia*. 2019b. Disponível em: <<https://www.gov.br/inpi/pt-br/assuntos/noticias/inpi-concede-registro-de-indicacao-geografica-para-cafe-do-oeste-da-bahia>>. Acesso em: 10 nov. 2020.
- LOMNITZ, Larissa A. *Redes Sociais, organizações, cultura e poder*. Rio de Janeiro: E-papers, 2009.
- LUGOSI, Peter. From food, work and organization to the study of hospitality and organization: reconsidering the special issue of human relations. *Hospitality and Society*, v.1, n. 1, p. 85-89, 2001.
- LUGOSI, Peter. Consuming hospitality. In: LASHLEY, C. (Coord.). *Routledge Handbook of hospitality studies*. Abingdon: Routledge, 2006. p. 220-232.
- MARQUES, Gerson. Depoimento [jul. 2019]. Entrevistador: Marcella Sulis Ilhéus. Fazenda Yrerê. 1 arquivo .doc (6 páginas). Entrevista concedida para a pesquisa sobre certificação colaborativa do cacau.
- MATOS, Mariana. B. A. *Autenticidade em experiências de turismo a partir da Teoria do Pensamento Complexo de Edgar Morin: um estudo sobre vivências em fazendas de cacau no Sul da Bahia*. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade Federal de Pernambuco, Pernambuco, 2018.
- MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naif, 2003.
- MENDES, Luis. *Anuário brasileiro do cacau*. Santa Cruz do Sul: Gazeta Santa Cruz, 2016.
- MERCADO DO CACAU. *Alianças produtivas e IG Cacau Sul da Bahia Viabilizam acesso de agricultores familiares ao Pronaf do Banco do Brasil*. 2020. Disponível em: <<http://mercadodocacau.com/artigo/aliancas-produtivas-e-ig-cacau-sul-da-bahia-viabilizam-acesso-de-agricultores-familiares-ao-pronaf>>. Acesso em: 30 jun. 2020.
- MERCADO DO CACAU. *Deputado quer transformar Sistema Cacau-Cabruca em patrimônio Cultural e Imaterial*. 2018. Disponível em: <<https://www.mercadodocacau.com.br/artigo/deputado-quer-transformar-sistema-cacau-cabruca-em-patrimonio-cultural-e-imaterial/rss.xml>> Acesso em: 19 dez. 2019.

- MONTANDON, Alain. *O livro da Hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas*. São Paulo: Senac, 2011.
- MUSSMAN, Jonathan (Produtor); HARPER, Abigail (Diretor). *Rotten: bitter chocolate*. Estados Unidos: Netflix, 2019.
- PETRINI, Carlo. *Slow Food: princípios para uma nova gastronomia*. Senac: São Paulo, 2009.
- PITT-RIVERS, Julian. The law of hospitality. *HAU: Journal of Ethnographic Theory*, v. 2, n. 1, p. 501-517, 2012.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço alimentar*. Florianópolis: UFSC, 2013
- RAMOS, Maria. *Vassoura-de-bruxa*. 2006. Disponível em: <<http://www.invivo.fiocruz.br/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?infoid=873&sid=2>>. Acesso em: 06 jun. 2020.
- RECANATI, Francesca; MARVEGGIO, Davide; DOTELLI, Giovanni. From beans to bar: a life cycle assessment towards sustainable chocolate supply chain. *Science of The Total Environment*, v. 6130-614, p. 1013-1023, 2018.
- REIS, Adriana. Depoimento [jul. 2019]. Entrevistador: Marcella Sulis Ilhéus: Festival Chocolat, 2019. 1 arquivo .doc (5 páginas). Entrevista concedida para a pesquisa sobre certificação colaborativa do cacau.
- SALTINI, Rolando; AKKERMAN, Renzo; FROSCHE, Stina. Optimizing chocolate production through traceability: a review of the influence of farming practices on cocoa bean quality. *Food Control*, v. 29, p. 167-187, 2013.
- SANTANA, Lilian Dominguez; GOSLING, Marlusa de Sevilha. Imagem de destino turístico: Ilhéus/BA na perspectiva de visitantes e moradores. *Caderno Virtual de Turismo*, v. 18, n. 2, p. 58-79, 2018.
- SETENTA, Wallace; LOBÃO, Dan Érico. *Conservação produtiva: cacau por mais 250 anos*. Itabuna: Bahia, 2012.
- SOUSA, Wandicleia; SILVA, Rubens; VIEIRA, Tiago A. Preservar e resistir: a luta dos pescadores artesanais em defesa do território pesqueiro do Lago do Maicá, em Santarém-Pará. *Vivência Revista de Antropologia*, v. 1, n. 52, p. 176-190, maio 2019.
- TELFER, Elizabeth. A filosofia da “hospitalidade”. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison (org.). *Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado*. São Paulo: Manole, 2004. p. 53-78.
- WALKER, Timothy. Slave labor and chocolate in Brazil: the culture of cacao plantations in Amazonia and Bahia (17th–19th Centuries). *Journal Food and Foodways*, v. 15, n. 1-2, p. 75-106, 2006.
- ZAOUAL, Hassan. *A nova economia das iniciativas locais: uma introdução ao pensamento pós-global*. Rio de Janeiro: DP&A; COPPE/UFRJ, 2006.

SUBMETIDO EM: 17/11/2020

APROVADO EM: 05/06/2021

PATRIMÔNIO E IDENTIDADE REGIONAL: TRADIÇÕES DOCEIRAS EM PERSPECTIVA

CULTURAL HERITAGE AND REGIONAL IDENTITY: THE CONFECTIONERY TRADITIONS IN PERSPECTIVE

Egrimont Wagner Teixeira Neto

egimont_netto@hotmail.com

Mestrando em Antropologia Social

Pesquisador do Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação da Universidade Federal de Goiás (GECCA-UFG) e do Centro de Ciência e Tecnologia em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de Região Centro-Oeste (Centro SSAN)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1975-3390>

Filipe Augusto Couto Barbosa

scientificfil@gmail.com

Doutor em Sociologia

Pesquisador do Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação da Universidade Federal de Goiás (GECCA-UFG) e do Centro de Ciência e Tecnologia em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de Região Centro-Oeste (Centro SSAN)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4578-8562>

Janine Helfst Leicht Collaço

janinecollaco@ufg.br

Doutora em Ciências Sociais (Antropologia)

Professora da Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás

Coordenadora do Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação da Universidade Federal de Goiás (GECCA-UFG) e do Centro de Ciência e Tecnologia em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional de Região Centro-Oeste (Centro SSAN)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7530-0348>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

No presente artigo, buscamos compreender o “ofício de doceira” na Cidade de Goiás, a partir do processo de reconhecimento de produtos alimentares como patrimônio, em seus aspectos culturais e históricos, sendo que a importância das cozinhas típicas para a cultura local/regional dependerá de articulações políticas visando fortalecer a identidade cultural das comunidades que encarnam os saberes e práticas alimen-

tares. Comparando o processo de registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (RS) com o caso das tradições docesiras da Cidade de Goiás (GO), abordado aqui por meio de pesquisa documental e de entrevistas, respectivamente, buscamos trazer reflexões que sirvam a explorar os motivos pelos quais os saberes e práticas alimentares tradicionais no Estado de Goiás ainda não foram reconhecidos oficialmente como patrimônio cultural, conceito este quase ausente nos discursos sobre a identidade local/regional, inclusive entre as narrativas das nossas interlocutoras. A partir dessa abordagem, procuramos desenhar uma imagem de doceira menos romantizada, revelando os motivos reais que levaram essas mulheres a assumirem o ofício, muitas vezes relacionados à luta por sobrevivência ou para se manter a família. Constatamos também que as cozinhas locais se destacam como elementos importantes para o turismo, que se apropria dos patrimônios alimentares para criar mercadorias a partir dos produtos locais, e, não sem contradições, acaba também por proporcionar notoriedade e mais recursos financeiros às doceiras profissionais da Cidade da Goiás.

Palavras-chave: cidade de Goiás; patrimônios alimentares; doçaria; identidade cultural; turismo.

ABSTRACT

In the present article, we seek to understand the confectionary tradition in the city of Goiás, from the process of recognition of food products as heritage, in its cultural and historical aspects. Having in mind that the importance of local cuisines for the regional culture will depend on political articulations aiming at strengthening the cultural identity of the communities that embody the knowledge and food practices. Comparing the registration process of the Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (RS) with the case of the confectionary traditions in the city of Goiás (GO), approached here through documentary research and interviews, respectively, we seek to bring reflections that serve to explore the reasons why the traditional food knowledge and practices in the State of Goiás have not yet been officially recognized as cultural heritage, a concept almost absent in the discourses on local/regional identity, including among the narratives of our interlocutors. From this approach, we have tried to create a less romanticized image of the confectioners, by revealing the real reasons that led these women to take up the profession, often related to the struggle for survival or to support their families. We also found that local cuisines stand out as important elements for tourism, which appropriates the food heritage to create commodities from local products, and, not without contradictions, also ends up providing notoriety and more financial resources to the professional confectioners from the city of Goiás.

Keywords: city of Goiás; food heritage; confectionary; cultural identity; tourism.

INTRODUÇÃO

Recentemente, temos presenciado um crescente interesse em torno de processos de reconhecimento de saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural. Enquanto processo, é preciso considerar um amplo leque de variáveis para entender sua constituição e de que forma dialoga com as identidades locais e regionais.

Após dois anos de pesquisa sobre saberes, práticas e produtos regionais no Estado de Goiás¹, foi notória uma área nebulosa acerca das representações e narrativas em torno dos patrimônios alimentares. Não houve por parte do poder público, nem por parte dos interlocutores (comerciantes e produtores locais), referência a esforços, lutas ou processos pelo reconhecimento de alguma comida, prática ou saber como patrimônio cultural. Essa baixa ressonância, no sentido atribuído por Gonçalves (2005), sugere que não basta ter a consciência de que um ingrediente, prática, saber e/ou técnica é tradicional, pois a busca por sua legitimidade para se tornar patrimônio não se afirma só na historicidade, mas nos arranjos políticos que envolvem o reconhecimento. Ainda segundo o autor, o patrimônio é ambíguo, pois reúne a um só tempo o herdado e o construído, implicando em diferentes concepções desse patrimônio, ora como experiência, ora institucionalizado e objetificado.

O patrimônio, para obter reconhecimento, precisa reverberar socialmente, ter certa notoriedade e “relevância nacional”. A princípio, as instituições de pesquisa e os órgãos responsáveis por propor ações no campo do patrimônio devem atender essa ressonância e, desse modo, democratizar seu alcance. A partir das experiências em práticas de registro e tombamento de patrimônios imateriais relacionados à alimentação, esses instrumentos e ferramentas, ainda que com limitações, oferecem modelos para refletir outros contextos em suas particularidades (e interconexões), além de oferecerem novas possibilidades de reconhecimento nesses múltiplos processos.

Nesse sentido, decorre que o reconhecimento pode promover uma união entre o patrimônio e o mercado, atraindo um público fora do local, por meio do turismo cultural. A valorização do patrimônio como parte da cultura e sua apropriação pelo mercado como bem com valor de troca são somadas ao fenômeno da globalização, e, com isso, valoriza-se também as ideias de local, diferença e tradição, possibilitando que a alimentação, em suas várias dimensões, seja acionada como patrimônio.

Ainda, atualmente, trata-se de um meio de agregar valor ao produto turístico e, de modo mais específico, servindo de fio condutor para formatar novos tipos de viagem em que a ênfase é dada na cultura e na experiência. Se os destinos que predominavam eram de sol e praia ou de exuberância natural, hoje, as escolhas turísticas foram multiplicadas e os viajantes buscam uma aproximação com a história e a cultura dos destinos, e, aqui, a gastronomia encontra seu espaço.

Nesse contexto, no Brasil, as iniciativas de valorização de pratos e /ou cozinhas regionais ainda são bastante tímidas. Mas emerge uma questão: por que demoramos tanto para prestar atenção à cozinha em nosso país? Esse processo trouxe desdobramentos, pois surgem movimentos de valorização da cozinha regional, ingredientes locais estimulados como meio, entre outros sentidos, de resistência, ante um processo global de padronização da alimentação, enquanto fornecem uma alternativa econômica para sobreviver, por meio da venda desses produtos, concebidos como tradicionais.

Vale lembrar que nenhuma cozinha regional é dada, *a priori*, em uma relação entre território e grupo. Seu reconhecimento e sua importância na identidade local, regional ou nacional dependerão de distintas combinações nas dinâmicas sociais, e que envolvem a gastronomia como um processo cultural. Conflitos e negociações de ordem política para assumir o *status* de patrimônio cultural dos sistemas agroalimentares brasileiros, em tese, visam atender demandas das comunidades locais, que se beneficiam para fortalecer sua economia e identidade cultural. Essa relevância no imaginário coletivo para um grupo também dependerá de arranjos culturais e políticos internos, que selecionam elementos do ambiente e do inventário local, para definir quais pratos que constituem sua cozinha, bem como quais deles são apropriados, de forma que pareçam derivados de uma relação *natural* entre geografia e grupo historicamente construída.

Os dados aqui apresentados são decorrentes do referido (em nota) projeto sobre saberes e práticas alimentares da “cultura regional” como manifesta no Estado de Goiás. Neste, os saberes e práticas associados à cultura alimentar da Região Centro-Oeste foram mapeados em duas cidades consideradas parte de uma área culturalmente fundamental na constituição cultural do Estado de Goiás. Acessamos dados ainda pouco explorados, por terem modos particulares de manejo, produção, conservação, distribuição e comércio de alimentos e de produtos, cada vez mais considerados como saudáveis e valorizados por serem tradicionais – tanto por motivos relacionados a sua forma de produção, quanto por seu expresso reconhecimento pelos grupos locais de sua autenticidade histórica, oriundo de famílias, pessoas e grupos que são herdeiras de uma “cultura regional goiana”.

Foram realizadas quatro visitas mais extensas de campo: à cidade de Pirenópolis, em setembro de 2018 e janeiro de 2020; e à “Cidade de Goiás”, como é denominada pelos sujeitos locais, em novembro de 2018 e janeiro de 2020, portanto, duas imersões em cada sítio. Os pesquisadores percorreram casas, fazendas, feiras, lanchonetes, restaurantes etc. E, neste artigo, em especial, iremos nos aprofundar em fragmentos do trabalho de campo feito junto às doceiras da Cidade de Goiás, antiga capital do Estado de Goiás, e que teve o seu Centro Histórico reconhecido como um sítio do Patrimônio Cultural Mundial, pela UNESCO, em 2001.

Entre as interlocutoras, e para este artigo em especial, selecionamos três mulheres autorreconhecidas como doceiras e uma boleira (dedicada à feitura de bolos). Tais ofícios estão associados a diversas dimensões da vida cultural e social nas cidades, presentes em festejos tradicionais, da degustação hedonista no turismo cultural à alimentação cotidiana. E, ligadas às tradições locais e regionais, essas mulheres se mostraram como importantes reprodutoras e reinventoras do patrimônio alimentar na Cidade de Goiás.

Assim, a partir de noções como as de patrimônio e processos de reconhecimento, discutiremos um fenômeno que nos chamou a atenção durante o campo: a vasta produção de doces por mulheres (de distintas origens e grupos sociais) na Cidade de Goiás. E, de forma inesperada, constatou-se certa ausência de reconhecimento deste ofício por parte das instituições responsáveis pela preservação do patrimônio cultural, como um todo. Na página do IPHAN dedicada a Goiás², não há menção específica a essa atividade, mesmo após o importante processo de registro do conjunto arquitetônico do Centro Histórico da Cidade de Goiás como Patrimônio Cultural Mundial, deixando de lado ou coadjuvantes práticas e saberes que constituem os sistemas agroalimentares, entre outros, considerados tradicionais da Região Centro-Oeste, carecendo de maiores ações, discussões e pesquisa em torno de sua dimensão patrimonial – como se denota da única referência ao tema no texto de apresentação geral do sítio: “A rica tradição cultural inclui não somente a arquitetura e as técnicas construtivas, mas também a música, poesia, culinária e festas populares. Entre elas se destaca a Procissão do Fogaréu, que ocorre todos os anos, na quinta-feira da Semana Santa”.

Diante do exposto, a proposta deste texto é trabalhar as atividades empreendidas por essas doceiras, embasando parte de nossas reflexões em uma breve comparação com o processo de reconhecimento dos doces na cidade de Pelotas, no Rio Grande Sul, além de analisarmos entrevistas realizadas durante o trabalho de campo que subsidia o artigo³, pensando os arranjos das referências culturais e históricas a partir de ideias como as de autenticidade, patrimônio e tradição, entre outras noções que encontramos presentes nas narrativas das doceiras da Cidade de Goiás, a fim de compreender as dinâmicas sociais e narrativas que organizam os usos e as apropriações dessas noções, em torno da construção do ofício de doceira e das tradições doceiras locais.

DOCEIRAS DA CIDADE DE GOIÁS

No Brasil, o tema dos patrimônios culturais reúne importantes objetos e sujeitos de pesquisa e delinea um interdisciplinar campo de estudos e debates, perpassando áreas como Arquitetura, Artes, Literatura, Música e História, mas, em especial, a Antropologia. (GONÇALVES, 2007; ARANTES, 2009; CHUVA, 2012; MENESES, 2012).

Nesse contexto, a Antropologia tem produzido leituras críticas que divergem das ideologias e retóricas da “perda” (GONÇALVES, 2012), a informar as autoridades que determinam as políticas culturais em torno do patrimônio, preocupadas com o registro e a salvaguarda de saberes, práticas e objetos (de arte, artefatos, prédios e outros), de uma perspectiva da conservação, muitas vezes sem considerar as dinâmicas e as mudanças por que têm passado as manifestações culturais e os sujeitos históricos em que se baseiam.

Esse debate possui diversos desdobramentos nas pesquisas antropológicas (ou em intersecção com a Antropologia) mais atuais, dentre as quais destacamos os trabalhos que focam os saberes e práticas alimentares enquanto patrimônios imateriais, e a relação que guardam com a soberania alimentar dos sujeitos (coletivos e individuais) que detêm estes patrimônios – a exemplo das dissertações de Barbosa (2015), Wolff (2015), Sena (2017), Toralles (2017) e Pieroni (2018), e da tese de Bonomo (2020), entre outros.

De maneira geral, essa compreensão acerca da dimensão cultural dos sistemas agroalimentares tradicionais como modalidade de patrimônio é relativamente recente e se encontra diante de desafios conceituais e práticos perante a atual política de preservação e registro de patrimônios imateriais, apesar de avanços inegáveis. Estes trabalhos também apontam para uma relação intrínseca entre o processo de reconhecimento de patrimônios alimentares, sua sobrevivência e o turismo cultural – relação em que noções como a de “soberania” e “sustentabilidade” se tornaram categorias norteadoras dos novos modelos de desenvolvimento cultural e econômico que se almeja nas diferentes regiões.

Pensando o caso aqui analisado e os sujeitos evocados, um fator importante para nossa escolha por essas mulheres – as doceiras (e quitandeiras) da Cidade de Goiás –, que compartilham suas biografias criando a identidade de seu ofício, é o reconhecimento local entre os moradores, ao apontá-las como representativas reprodutoras da tradição doceira. Neste sentido, a definição de “doceira” se aproxima daquela pensada por Toralles (2017) para compreender o ofício das “quitandeiras”. A produção caseira e a clientela fiel são os principais fatores de reconhecimento local, assim como a venda de seus produtos em diversos estabelecimentos e de variadas formas, atendendo desde residências particulares até lojas, hotéis, barracas de feira, cestos de ambulantes pela rua etc. De modo que essas mulheres se tornaram parte importante da dinâmica urbana do consumo de alimentos e de comidas considerados tradicionais, tanto pela comunidade local, como pelos turistas.

Os papéis sociais das mulheres quitandeiras pirenopolinas, destacados por Toralles (2017), são deslocados pela dinâmica comercial da produção e venda das quitandas, assim como percebemos entre as doceiras de Goiás. Mas as relações entre o ambiente privado da cozinha e seus produtos e da aproximação do público com a comercialização dos

bolos, biscoitos e quitandas em geral têm sentidos próprios do conjunto de referências culturais de Pirenópolis, de modo que precisamos tecer relações históricas e culturais próprias ao contexto da Cidade de Goiás a fim de compreender as peculiaridades da doçaria local.

Utilizamos, portanto, um critério similar para selecionar nossas interlocutoras na Cidade de Goiás, buscando por aquelas com reputação local, regional ou mesmo nacional. Dona Inês⁴, boleira eminente, é quitandeira há 45 anos, sendo famosa por seu “bolo de arroz”. Dona Rita, notória pela feitura do “pastelinho”, inclusive conhecida como *Rita do pastelinho*, exerce seu ofício há 29 anos. Dona Augusta, que tem como ofício a produção dos doces para fins comerciais desde que se aposentou, ainda aos 41 anos, hoje, já idosa, contribuiu para a continuidade dessa tradição. E, por fim, Dona Josefina, que assumiu mais recentemente o ofício, atuando com a produção dos doces cristalizados há 10 anos. A trajetória de vida de algumas destas mulheres revela que o ofício de doceira, bem como a atividade comercial, deu-se a partir do deslocamento de outras ocupações, tendo, muitas das vezes, o receituário e o conhecimentos adquiridos em ambiente familiar se tornado as fontes de valorização econômica do seu trabalho.

Os doces da Cidade de Goiás aparecem vinculados à memória da famosa poetisa Cora Coralina, que exerceu o ofício de doceira por 14 anos, o que, atualmente, proporciona-lhe (ou à sua memória e símbolo) tanta fama quanto as letras. Os doces produzidos nessa cidade são tidos como “caseiros”, e em sua maioria feitos à base de frutos encontrados com facilidade no Cerrado, comumente cristalizados em uma camada de açúcar ou embebidos em uma calda feita do mesmo açúcar (compotas), assim como em versões cremosas, entre muitas outras variedades de formato. Há também os “alfenins”, de tradição mourisca, que consistem em uma massa açucarada modelada nas formas de pássaros, flores, animais etc. É uma atividade feminina e ainda empreendida em casa por algumas doceiras, cujos doces são muito procurados pelos moradores locais para decorar suas festas e pelos turistas para presentear amigos e familiares como *souvenir* (DELGADO, 1999).

Mas se Cora Coralina foi um símbolo da doçaria vilaboense, vivendo entre poesias e doces, as referências de nossas interlocutoras são contraditórias quanto ao seu papel na constituição do ofício de doceira, e tensões foram observadas nas falas de algumas delas:

[Me lembro de] muito pouco, muito pouco, é os vizinhos que conta né [...]. Mas os turistas ela tratava bem, mas *os doces mesmo né não era ela que fazia não*, era a... como que ela chamava mesmo? Ela me contava, era uma menina boa pra ajudar, trabalhava, ela fazia tudo de doce. Até o filho dela sempre vem pra cá, me ajuda nas coisas, hoje trouxe as frutas para mim, e tudo. Da mãe ele trazia, diz que tinha um doce que ela fazia lá, esse ela que fazia. Agora, mas nunca falou, morreu para levar para ela. Nem a menina que trabalhava deixa ver para aprender. Ninguém sabe, não sei de que que era (D. AUGUSTA).

[...] hoje a cidade é mais divulgada. *Coralina levou o nome da nossa cidade pro mundo*. A Cora Coralina mudou muito [a cidade]. Ah, ela foi fundamental mesmo. Ela divulgou a cidade. Goiandira do Couto, mas a Coralina, realmente, ficou conhecida a cidade (D. RITA).

Ela foi uma mulher muito grande. *Eu enxergo que é uma tradição*, ela é uma pessoa muito importante de Goiás. Ela... como diz... ela fundou muita coisa aqui, né? Chamou atenção das pessoas. Pessoal de longe... vem conhecer, quem que é, o que que ela foi, sabe? O que que ela fez de bom, veio saber da vida (D. INÊS).

Isso aí eu acho que já é para ganhar dinheiro. [...] Uns fala bem, outros já criticava. Fala que ela não gostava de gente pobre e ela era pobre. [...] Não, a gente não conheceu ela. A gente morava na fazenda [...] (FILHA DE D. INÊS).

[Cora Coralina foi] um marco pra Goiás né, eu tiro o chapéu praquela velha. Ela era sem paciência, era encanizada era, mas ela tinha cacife demais. Cora Coralina, pra vocês terem noção de quem foi Cora. Eu vendi muito cajuzinho pra ela fazer doce. [...] Conheci Cora demais, lembro dela velhinha, a casa dela tava em ruína, ela fazia doce para sobreviver. [...] Cora fazia doces, outros falavam assim 'Ah, aquela velha não fazia doce não, ela comprava doce dos outros e vendia caro'. *Fazia doce sim*, eu chegava lá e ela tava fazendo docinho de caju, lá na cozinha dela tinha um velhinho branquinho que ajudava ela. Já bem velha, sabe? (D. JOSEFINA).

A figura de Cora Coralina é bastante contraditória, transitando entre imagens que afirmam ou negam o exercício de sua atividade de “doceira”, apoiada em representações construídas temporalmente no imaginário das doceiras e quitandeiras na região. A questão é que a fama da poetisa jogou luz aos doces e esses se transformaram em um atrativo turístico, para o qual o reconhecimento de uma tradição agrega mais valor, como deixam claro as falas de Dona Rita e Dona Inês sobre a divulgação do ofício atribuída a Cora Coralina, no sentido de que trouxe mudanças positivas para se reconhecer a Cidade de Goiás nos circuitos culturais em nível nacional, popularizando a literatura e a culinária regional.

Por um lado, a filha de D. Inês, que não conviveu com Cora Coralina e possui uma visão crítica da *persona* histórica, contesta a validade do estatuto de “doceira” de Cora, ao negar o exercício do ofício pela poetisa, declarando que outra pessoa era quem realizava a feitura dos doces, pelos quais ela ganhava fama.

Por outro lado, essa perspectiva se distancia da afirmada pela entrevistada que se mostrou mais afetada pelas recordações associadas à figura de Cora Coralina, por quem expressava profunda estima. Dona Josefina diverge radicalmente da visão expressa pela filha de Dona Inês. A partir das lembranças de infância que foram evocadas, recordou-se de vender “cajuzinhos” destinados à feitura dos doces por ela, os quais

Josefina também ajudou a fazer durante a velhice de Cora Coralina. As imagens associadas ao modo de fazer dos doces, aos ingredientes locais utilizados nas receitas, ao ambiente da cidade e à topografia da residência onde morava Cora Coralina têm em suas memórias um lugar de profundo afeto e emoção, ligado a múltiplos momentos de sua trajetória, desde a infância, na coleta e venda de produtos do cerrado, depois, na vida adulta, enquanto professora de Letras, até a assunção de seu atual ofício. Estes intercruzamentos de referências impactam na percepção que Josefina tem sobre a poetisa e doceira:

Nossa, para mim Cora é uma das pessoas que mais merecem nosso respeito. Eu emociono em falar dela. Vocês me desculpam, tá? Quando as pessoas apedrejam, eu afago. ‘– Ela gostava só de turista. Metida’. Injusto, demais! (D. JOSEFINA).

Aqui, o que está em jogo não é se Cora Coralina fazia ou não doces de fato, mas a forma pela qual trouxe visibilidade para um ofício que até então era pouco valorizado, abrindo o ponto em questão para outra discussão: a importância do ofício para o sustento próprio e da família. Momentos de dificuldade aparecem como parte do motivo da escolha pelo ofício de doceira: a vontade de independência financeira apresentada por Dona Rita, casada e com filhos, preocupada com a situação da economia doméstica; Dona Josefina e Dona Augusta, respectivamente, com salário e aposentadoria de professora insuficientes para uma vida que consideravam adequada, ambas com seus filhos e maridos; Dona Inês e os obstáculos relacionados à sua vinda do interior para a cidade, enfrentados até o seu estabelecimento na lanchonete adquirida por seu pai (ponto no Mercado Municipal, que é frequentado por moradores e destino turístico certo no circuito gastronômico da cidade). Acostumadas ao modo de vida rural ou trabalho remunerado, ficar sem atividade que lhes desse sustento ou proporcionasse renda a elas e a suas famílias foi uma preocupação evidente e que marcou o início de suas trajetórias no ofício de doceiras (e boleira).

O doce foi pra ajudar na renda familiar. Eu já fazia... isto porque o salário de professor, convenhamos, né? (D. JOSEFINA).

Eu acho... não sei se por necessidade. Tinha a necessidade, assim, de não estar à toa, sabe? Você se aposenta e não sabe o que você faz da vida. Porque, quando fui professora, no comecinho, nosso dinheiro valia... férias eu passeava... passava férias em Santos, Rio, ia viajar bastante. Mas, depois, dinheiro nosso foi... é... desvalorizando tudo... quando você recebe já leva o todo, não é? Então, aí, eu não podia viajar mais, não tinha mais coisa, fui trabalhar... (D. AUGUSTA).

Foi difícil... quem mora na fazenda e vem pra cidade estranha, né? [...] Aí meu pai vendeu lá, a chacinha que a gente tinha lá em Ouro Fino. E comprou essa lanchonete aqui, até hoje. Era lá, passou pra cá [com a restauração do Mercado Municipal, o seu ponto mudou de local]. E meu

pai e minha mãe comprou, trabalharam no braço e comprou. Vendeu as vaquinhas, tudo, pra comprar. [...] foi muito difícil, mas passou (D. INÊS, comentário nosso).

O saber/fazer desses tipos de doces é um conhecimento tradicional e muitas vezes familiar, no sentido de que é transmitido entre as mulheres e a cada geração, associado à vida doméstica, em geral, como cultura oral. Nesse contexto, às vezes, pode-se encontrar um caderno de receitas escrito à mão, com referências que somente são passíveis de serem entendidas por aquelas que detêm o conhecimento tradicional e têm acesso à linguagem gastronômica regional (como medidas descritas enigmáticamente para os padrões atuais, em exemplos como “um punhado”, “um pires”, “uma caneca” etc.). Essa continua sendo uma produção de origem eminentemente “caseira”, mas que extrapola os limites da casa, tornando-se um produto emblemático e que atende, entre outros consumidores, os turistas que frequentam a cidade.

A Cidade de Goiás foi a antiga capital do Estado de Goiás, como mencionamos, e seu Centro Histórico, em seu conjunto sociocultural, foi reconhecido pela UNESCO, em 2001, como Patrimônio Cultural Mundial, muito em função da relação que guarda com o período colonial e o auge da mineração no Brasil, no século XVIII. Assim, para além das edificações, os saberes e práticas presentes na memória são compartilhados e encarnados em indivíduos, famílias e grupos, constituindo, por isso, mas não somente por tal motivo, importantes formas de patrimônio.

A respeito do processo de reconhecimento do Centro Histórico da Cidade de Goiás na forma de Patrimônio Cultural Mundial, bem como os seus efeitos, alguns autores, em dissertações e teses, já discutiram de maneira mais aprofundada os conflitos e negociações que o envolveram (DELGADO, 2003; TAMASO, 2007; OLIVEIRA, 2014). No entanto, acerca dos patrimônios imateriais relacionados à alimentação, a nossa pesquisa apontou uma ausência de esforços específicos e de pesquisa social no sentido de se reconhecer a gastronomia como relevante na construção da identidade goiana – diferentemente do que houve em outros estados brasileiros, como Minas Gerais, Rio Grande do Sul e Bahia, por exemplo, respectivamente, em torno do reconhecimento do Queijo da Canastra e também do Queijo do Serro, da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas e do ofício das Baianas do Acarajé.

Para elucidar parte das motivações deste distanciamento, mobilizamos elementos do percurso histórico de Goiás passíveis de exercer a função de *background* para embasar a criação de tradições, servindo de referências “relevantes” na construção da identidade regional, para além da marca colonial da mineração, importante na fundação da Cidade. Pois as transformações ocorridas na transição da mineração para a agricultura em Goiás, impactando na produção e comércio de alimentos, podem ser comparadas com a mudança do período histórico de produção do charque pelotense para sua tradição doceira atual.

Em Goiás, Chaul (2018) aponta alguns aspectos para compreender a construção da ideia de “atraso”, erguida por relatos de viajantes e discursos oficiais, devido a uma suposta decadência da província, que foi associada à redução dos rendimentos oriundos da extração do ouro na região, durante o período minerador aurífero, que irá se estender até a década de 1930. Esta visão, como o autor afirma, está permeada por um imaginário de desenvolvimento e progresso ligado à urbanidade e à criação de grandes centros para o trabalho assalariado, voltados ao comércio e à acumulação imperial ou capitalista, típica de processos econômicos e políticos europeus, na modernidade. Abdala (1997) observa esse mesmo fenômeno em parte de Minas Gerais, uma vez que o povoamento inicial das regiões mineradoras se deu em torno de cidades, para só depois da crise da mineração se voltar ao rural – ao contrário dos núcleos coloniais antigos, dependentes da economia do campo, em movimento que será invertido novamente (urbano-rural e depois rural-urbano) com a intensificação da industrialização, no início do século XX.

Esse último momento foi especialmente caro à Cidade de Goiás, uma vez que esse município perdeu o *status* de capital, tendo perdido uma enorme quantidade de recursos financeiros e humanos e sua importância política para a nova capital, Goiânia, construída então para este propósito. Desde então, apesar de apelidada pejorativamente de Goiás Velho, a contragosto dos naturais do município, os vilaboenses, a Cidade de Goiás é tida como guardiã de tradições locais e regionais, permanecendo como uma referência cultural para o Estado de Goiás.

Desde a sua ocupação colonial inicial, a partir da “conquista”, da perspectiva do bandeirantismo, passando pela crise da mineração e dependência econômica e social do trabalho escravo, até a consolidação da república, a Cidade de Goiás teve sua importância do ponto de vista político e econômico ao centralizar tanto as instituições financeiras e de tributação, como os centros administrativos estaduais, o que lhe conferia uma dinâmica política, comercial e de intercâmbio de produtos no mercado local e regional. Além disso, a ideia de “decadência”, devido à redução abrupta da atividade mineradora, obscurece as contribuições da agricultura e da pecuária em Goiás para a retomada, lenta e progressiva, do comércio e da economia no Estado – e aí poderíamos acrescentar, pensando funções mais básicas, sua contribuição à subsistência e à segurança alimentar da população.

Para contestar essa noção de “decadência”, Chaul (2018) demonstra que, após o colapso da mineração, a população se dedicou à lavoura e à pecuária como fonte de renda a partir da produção mercantil. A agricultura e a pecuária, de importância secundária na economia mineradora, foram ascendendo gradativamente até se tornarem as principais atividades para o sustento familiar. Espécies alimentícias como trigo e cana e a produção de açúcar, carne seca, pirão e farinha de milho eram alguns dos produtos agroalimentares de consumo e de comércio à época (CHAUL, 2018):

Os frutos da terra eram variados, mas o conjunto da produção não era todo representativo. Os gêneros básicos – milho, arroz, feijão, cana e mandioca – alternavam-se na mesa dos goianos e, somente aos poucos, iam tendo sua produção canalizada para a exportação (CHAUL, 2018, p. 118).

Essa configuração da produção, organizada mais para o consumo familiar, com o seu excedente destinado à venda no mercado local, conta também com o fato de que, em Goiás, “as rendas familiares eram mais agrícolas do que pecuárias” (CHAUL, 2018, p. 118), em que a pecuária, focada na criação de gado, tinha privilégio, devido à sua facilidade de transporte na ausência de estradas. Com a construção da estrada de ferro, intensificou-se o crescimento da produção de gêneros agrícolas. Com a chegada da companhia cafeeira e o aumento do plantio de arroz, a relevância da agricultura na economia do Estado teve impactos também políticos e culturais.

Nesse contexto, o trabalho feminino permaneceu “invisível”, mesmo fornecendo constantemente produtos alimentícios voltados ao consumo doméstico e ao lazer, sendo raramente mencionado – tal como também observara Collaço (2008), analisando o caso das mulheres entre os imigrantes italianos no Brasil, em um quadro que começa a mudar quando elas passam a profissionalizar as suas cozinhas e seus serviços e se impõem como importantes para o sustento da família, não somente com o trabalho doméstico, já bastante importante, mas, agora, também com o trabalho profissional.

Foi quando, já no final da década de 1970, a figura da poetisa Cora Coralina ganha destaque, ao ser descoberta pelo Brasil, já quase ao final de sua vida, fazendo e vendendo doces para se manter. A partir de então, a visibilidade da poetisa no mundo literário, com direito a reconhecimentos importantes – como o Prêmio Juca Pato e o título de Doutora Honoris Causa pela UFG – e a elogios públicos de Carlos Drummond de Andrade, acaba por evidenciar as situações de uma multiplicidade de mulheres que partilhavam o mesmo propósito básico ao assumirem o ofício de doceira: a luta pela sobrevivência (DELGADO, 1999). Esta sim uma referência presente também nos discursos de nossas interlocutoras, e que, pode-se dizer, levou, por necessidade, ao surgimento do ofício de doceira, assim como dá contornos específicos ao seu prestígio na Cidade de Goiás, enquanto símbolo da força e resiliência das mulheres locais.

O reconhecimento do Centro Histórico da Cidade de Goiás como um Patrimônio Cultural Mundial impactou diretamente o ofício das doceiras, pois, apesar da arquitetura colonial possuir uma posição de destaque no processo, considerou-se também a paisagem cultural que lhe dá vida, em especial, as manifestações associadas à tradição local, como a arte, o artesanato, a gastronomia e a literatura. Com isso, retomaram-se e se reforçaram movimentos no sentido de subsidiar uma

ideia de tradição doceira local vinculada a um sabe/fazer feminino, geracional e, até certo ponto, “invisível”, mas que, ao ser capturado pelo mercado turístico, conquistou um lugar renovado no discurso patrimonial. E isso foi bem percebido pelas doceiras, cuja produção vai cada vez mais para as mãos dos turistas, que, ao voltarem para casa, acreditam estar levando tradição e autenticidade, reforçando esse imaginário, na maioria das vezes, urbano – já que muitos dos visitantes são oriundos de cidades maiores e de capitais.

Entre as interlocutoras, o que ficou evidente é o uso da ideia de tradição como um patrimônio, aproveitando os novos significados sociais produzidos em torno do conceito, desde que a cidade obteve o reconhecimento pela UNESCO em 2001. Nesse sentido, nas narrativas das doceiras, percebe-se representações deste imaginário, que aciona o passado colonial, trazendo o rural evocado na ideia da roça e o feminino como detentor do legítimo saber/fazer que dá forma ao patrimônio alimentar local – não se referindo diretamente ao patrimônio, mas, constantemente, a ideias associadas à tradição, reforçada pela procura de produtos “autênticos” e “típicos” por turistas, em busca de uma experiência “local”, e, por vezes, nostálgica.

A centralidade da questão da tradição é evidente, e, dado seu caráter polissêmico, assume tanto um sentido de herança, de um saber/fazer que não segue um roteiro padrão, mas um processo geracional e orgânico, quanto outros sentidos de construção, associados ao exercício do ofício como prática, em ambos os casos, dialogando-se de maneira muito próxima com a concepção de patrimônio. Decorre dessa constatação que, embora o ofício das doceiras em Goiás não esteja registrado no IPHAN ou em processo de identificação, há uma latência desse patrimônio nas narrativas das nossas interlocutoras.

No material levantado em campo, foram identificadas preocupações em torno da autenticidade e a historicidade dos doces e quitandas enquanto bens culturais relacionados à alimentação tradicional, ainda que não reconhecidos oficialmente como patrimônio. Ou seja, em algumas narrativas, subentende-se uma referência ao “tradicional” no sentido de um *patrimônio não oficial ou patrimônio latente*. Com isso, notamos que a seleção do que será a base para o registro do patrimônio depende não só da trajetória histórica, mas também de arranjos envolvendo interesses políticos e econômicos, em um sentido amplo e relacionado à cultura.

Considerando a perspectiva comparativa aqui empreendida, tem-se que o processo de construção do ofício de doceira em Goiás possui aspectos semelhantes aos observados em Pelotas, em que houve um reconhecimento do “local” ou da “região” como um todo, mas na cidade goiana parece existir um transbordamento semântico do patrimônio, pelo fato de o reconhecimento dado pela UNESCO priorizar o Centro Histórico, estendendo-se às tradições locais como coadjuvantes, e, as-

sim, também, às comidas ditas tradicionais e aos saberes e práticas que as envolvem, no caso, os doces, a doçaria e o ofício de doceira.

AS TRADIÇÕES DOCEIRAS

Para refletir sobre as questões encontradas em campo e associadas aos saberes e práticas implicadas na tradição dos doces na Cidade de Goiás, por meio da comparação entre dois casos, iremos recorrer ao processo de reconhecimento das *Tradições doceiras de Pelotas e antiga Pelotas*, inscritas, em 2018, no *Livro de Registro dos Saberes*⁵ do IPHAN, que lhes confere estatuto oficial de *patrimônio registrado*.

Este processo pode ser elucidativo no sentido de melhor compreendermos a forma de tramitação dos processos de reconhecimento de patrimônios alimentares no Brasil, e como se dá a seleção para o registro de comidas e de saberes e práticas alimentares, ou a delimitação de áreas culturais e sistemas alimentares, como foi no caso da Região Doceira de Pelotas, em que se reconheceu toda uma “geografia do doce”. O referido processo nos mostra caminhos legais e de pesquisa percorridos, assim como os apoios necessários, para a legitimação (ao menos em termos oficiais) das tradições, receituários e modos de fazer relacionados às cozinhas locais e regionais enquanto patrimônios alimentares.

O *Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu)/RS*⁶ teve como base um Inventário Cultural, o documento *Inventário Nacional de Referências Culturais Produção de Doces Tradicionais Pelotenses*, feito entre 2006 e 2008, e produzido com subsídio do *Programa Monumenta*, por meio da Secretaria de Cultura do Rio Grande do Sul (SECULT/RS), e foi realizado pela Superintendência do IPHAN no Rio Grande do Sul e pelo Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel).

O historiador e consultor da equipe, Mario Osório Magalhães, apresenta os elementos utilizados na reconstituição da trajetória de determinados produtos culturais, no processo de reconhecimento por meio do registro. A respeito da identificação e pesquisa em torno das origens dos doces pelotenses, nesse documento, são apontados elementos econômicos e políticos na historiografia desta região, denominada de Pelotas e Antiga Pelotas, que compreende uma extensa área cultural do Rio Grande do Sul, formada por estruturas de relações sociais e intercâmbio de produtos da cultura material no território, bem como a “migração” de práticas, saberes e técnicas entre distintos lugares, que integram circuitos e formam uma cultura alimentar cuja continuidade se baseia nas tradições doceiras.

No caso pelotense, o charqueado foi, desde o período aurífero até o século XIX, a atividade de produção e de comércio dominante, a qual dependia do trabalho escravizado e da criação pecuária, compreendida dentro de propriedades rurais de grande extensão, assim como predo-

minou após o período áureo da mineração em Goiás, em que ocorreu uma intensificação da atividade agropecuária (CHAUL, 2018). Em outras palavras, no Dossiê, o consultor Mario Osório Magalhães descreve a dependência de certo modelo produtivo na formação dessa região, onde grupos reprodutores (e reinventores) do saber/fazer doces “finos” e doces “coloniais” estavam inseridos e donde emergiram como doceiros.

Os autores desse Dossiê afirmaram, por meio de referências, que, após a crise da Indústria Charqueadora, entre o final do século XIX e o início do século XX, a produção doméstica de alimentos voltados ao consumo familiar foi levada ao comércio, tornando-se uma alternativa econômica para diferentes grupos sociais, em condições assimétricas – posto que barões, representantes dos setores médios, migrantes e libertos do regime de trabalho escravo compunham importantes grupos e famílias herdeiras da cultura alimentar pelotense (BRASIL, 2018, p. 31).

Em destaque, os autores ressaltam a relevância da imigração de colonos europeus, entre portugueses, franceses e italianos, durante e após este período, pela modificação nas formas de cultivo e diversificação da produção agrícola da região, com a introdução de frutas e produtos de seus lugares de origem, importantes ingredientes do receituário local/regional de doces.

Esta dupla referência dos doces constitui divisões territoriais e de parentesco, em uma territorialização sociogeográfica na paisagem cultural da região: a tradição dos doces finos é atribuída aos portugueses (e luso-brasileiros) e aos africanos (e afro-brasileiros, escravizados e libertos), que praticavam atividades pastoris, antes vinculadas à Indústria do Charqueado, baseada em torno das casas-grandes; já no que diz respeito à tradição dos doces coloniais, o documento faz referência à sua origem (e continuidade) em pequenas propriedades, cuja produção alimentar se dava em torno de gêneros de hortifrúti, em geral, povoadas por populações de imigrantes europeus (BRASIL, 2018, p. 41-42). Propõe-se, portanto, uma relação entre o território e o processo de diferenciação dos doces contidos no receituário local. Porém, esta relação entre cultura, geografia e “pertencimento”, que liga determinados produtos culturais a sujeitos coletivos, como os grupos imigrantes, tem também seus limites, uma vez que os produtos e os saberes associados, assim como as pessoas, têm uma circulação cada vez mais ampla entre os lugares da região.

Ainda com base nos apontamentos do consultor Mario Osório Magalhães, agora por meio da análise de entrevistas com as famílias que têm por ofício a (re)produção e a (re)invenção dos doces pelotenses no presente momento, podemos destacar algumas das características desse sistema alimentar em torno da doçaria local: (1) a forma de produção caseira e em pequenas fábricas familiares tem sua continuidade em um empreendimento familiar, herdado e compartilhado entre pessoas próximas; (2) a transmissão do saber-fazer da doceira se dá pela expe-

riência prática da feitura dos doces, e “em estreita relação com uma memória familiar e identitária”, podendo-se “dizer que a tradição de doces coloniais articula, de forma original, relações entre território, trabalho, família e memória familiar”; (3) há uma relação entre o lócus rural da tradição doceira e a zona urbana; (4) tem-se que o “elenco de doces produzidos é diversificado, em conformidade com a policultura de frutíferas praticada na região”; (5) e o “uso de determinados utensílios e equipamentos é entendido pelas famílias doceiras como um aspecto da tradição, como é o caso do tacho de cobre, das colheres de pau e do fogo a lenha” (BRASIL, 2018, p. 90).

Nessa dinâmica, ressalta-se o importante papel das mulheres, dentre os “distintos extratos na sociedade” pelotense, que “encontram-se profundamente ligados à região colonial, como um espaço de vivências, trabalho e afetos” (BRASIL, 2018, p. 100), na continuidade e transmissão das tradições doceiras dessa Região. A relação destacada entre gênero, território e tradição no processo de registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas pode ser também percebida na tradição doceira em Goiás.

Nesse sentido, alguns pontos apresentados podem elucidar as relações construídas a partir do modo de fazer das tradições doceiras em Goiás, a começar pela sua produção. O saber/fazer dos doces é uma tradição familiar, mas nem sempre sua transmissão se dá de mãe para filha, sendo que, às vezes, eram as tias ou irmãs mais velhas que ensinavam o ofício. De maneira geral, as mulheres se referem à finalidade de complementar a renda da casa como motivo para o início da atividade de doceira e/ou quitandeira, um trabalho cansativo, porém, de certa forma, “reconhecido”. Dona Inês, por exemplo, refere-se aos turistas que a procuram por seu famoso bolo de arroz orgulhosamente.

O uso de determinados ingredientes ou modos de preparo, entre mudanças que descaracterizariam as comidas locais, são criticados por algumas de nossas interlocutoras. Lembrando de um episódio relacionado ao “comer fora”, D. Augusta faz considerações sobre o “empadão goiano” que ilustram certa preocupação, como se pode ver na sua fala transcrita a seguir. Por outro lado, curiosamente, não houve menção aos implementos e utensílios tecnológicos novos como introduções temerárias – a modernidade entrou na forma de batedeiras, liquidificadores, fogões a gás, comodidades que também poderiam afetar o sentido tradicional dos doces, no entender de algumas das outras interlocutoras:

[...] aí empadão a gente põe tudo grande. Carne de porco grande porque os pedaços você comer e sentir o que que tem, um frango... antigamente era frango caipira... era menor do que esses outros... a gente punha com o osso, a gente tinha a forma, assim, né [?], ovalada, bem compridinha, pra caber coxa de frango tudo direitinho... hoje em dia, eles põe tudo picadinho, aquele molho horroroso. [...] Gente, eu ensinei tanto às pessoas como fazer... e ainda faz errado. Um dia eu fui no... vou nem contar

onde foi... com minha irmã e minha sobrinha, que gosta dessas coisas... eu nunca gostei, porque as comidas é pior que a minha. Aí eu pedi uma empada. Demoraram quantos séculos! Sabe o que tinha dentro? Sal-sicha!!! Deu vontade de gritar. [...] Tem gente que não capricha e quer ganhar dinheiro (D. AUGUSTA).

Nesta passagem, nas entrelinhas, Dona Augusta compara tempos distintos. Se no tempo de *antigamente* – retratado por festas tradicionais, nas quais o empadão fazia parte das comidas servidas recorrentemente – ela descreve elementos com a nostálgica pujança dos pedaços “grandes” e inteiros de frango e porco, oriundos de criação caipira nas roças – associados à fartura da vida rural, quando os empadões eram “bem-feitos” –, no tempo presente, em oposição à fartura e ao cuidado empregado na técnica tradicional de feitura desse prato emblemático (focada mais na qualidade que na facilidade de se produzir), ela critica os tipos de ingredientes (inclusive ultraprocessados) e a forma como são utilizados, revelando uma dissonância de princípios e de receituário entre as comidas comerciais e os saberes e sabores rememorados da sua experiência.

Entretanto, Dona Augusta e Dona Rita divergem quanto à utilização de produtos industrializados na confecção dos pastelinhos:

Mas o doce mesmo que é mais assim antigo que tu era para ter, que antigamente até a gente fazia com massa folhada, porque era uma que... sabe? Essa massa [...] que é muito gostosa, crocante, e tudo... a gente fazer... e o doce é feito em casa... tem gente que faz o pastelinho... que faz a casquinha... de qualquer massa, põe leite condensado com doce de leite comprado. Não, a gente faz em casa o doce, que você assa com o doce [...] Esses doces que compra fora... vai pôr, vai assar... derrama, suja tudo, fica aquela coisa feia. Então, a gente faz o doce... que fica mais ou menos da cor da casquinha, para ficar bonitinho (D. AUGUSTA).

O meu doce de leite é industrial, só que é um bom doce. Vocês vão conhecer meu pastelinho, eu deixei reservado aqui pra vocês. E aí o doce de leite eu já faço um estoque grande, porque eu faço muito, né... Todo dia eu trabalho um pouquinho, porque final de semana eu tô com esses de pronta entrega... o turista passa e já leva. E as encomendas grandes são feitas por telefone... e, assim, com antecedência... os de pronta entrega tem aí pra entrega pequena, né? (D. RITA).

Novamente, associado ao tempo de *antigamente*, os “pastelinhos” produzidos com doce de leite feito em casa, por Dona Augusta, têm o seu uso justificado por um conjunto de fatores sensoriais e estéticos, que vão desde a harmonização visual entre o recheio e a massa, até aspectos práticos no momento de execução da receita. Por outro lado, Dona Rita, com pastelinhos conhecidos por toda região, objetos de reportagens, e que leciona cursos e oficinas sobre o ofício, recorre ao doce de leite industrial, afirma que o uso de um bom doce de leite “industrial” não afeta a qualidade do seu produto, justificando esse uso, também, pela

alta demanda de encomendas, pois facilita a conservação e o transporte dos produtos em questão.

Nesse sentido, fica clara uma disputa pelos elementos que conferem autenticidade a um alimento, no caso, o “pastelinho”. Mesmo assim, apesar dos incrementos modernos, em geral, os doces, além do bolo de arroz e outras quitandas, são reconhecidos por essas mulheres como parte de alimentação tradicional de Goiás.

[...] pastelinho, a rosa de coco é também, porque é uma coisa bonita, [...] doce de frutas, laranja cristalizada [...], [doce] de laranja, [de] mamão maduro, [de] mamão verde, [de] abóbora [...], alfenim (D. AUGUSTA, comentário nosso).

Eu considero. O doce, o bolo de arroz, o pastelinho (D. JOSEFINA).

[Quando perguntada sobre o pastelinho] É tradicional. [...] Aqui na cidade tem muita coisa, o empadão, tradicional, né [...] o pequi que é tradicional juntamente com a guariroba (D. RITA).

Então o bolinho sempre tradicional [...] Eu considero assim tipo, bolo de arroz, empadão, arroz com pequi, pamonha. Eles faziam tipo assim beiju de farinha, cuscuz. Nois assava, punha no prato na boca da panela. Ficava assim pra cima. E curau. É... Arroz com galinha. Empadão [...] Tem outra coisa também que tem aqui que o povo fala muito na cidade. É alfenim, né. Os doces, tipo pastelinho sabe. Eu faço (D. INÊS).

A forma de transmissão dos conhecimentos relacionados às culturas alimentares na região se dá, em geral, por dois caminhos. O primeiro afirma, direta ou indiretamente, a transmissão familiar em ambiente doméstico, como nos casos de Dona Augusta e Dona Inês. O segundo caminho para a aprendizagem na produção de doces é o “autônomo”, por meio da experimentação e prática de execução na feitura de receitas. Obviamente, ambos os caminhos se dão a partir de múltiplas influências invisibilizadas, mas, no segundo caso, nenhuma referência marca a transmissão direta no “ensino” de receitas específicas – sob o julgo dos gostos e dos recursos à disposição destas mulheres, em busca de um sustento para sua família, reinventando-se sob o ofício de doceira, a partir de novos conhecimentos e novos ingredientes acessíveis, revelando outras formas de leitura e pertencimento diante das tradições alimentares já reconhecidas na localidade, apesar das críticas.

Quanto ao primeiro modo de transmissão, as entrevistadas descrevem memórias entre vivências familiares, nas quais bolos e doces compunham o cenário da casa, e a um tempo de infância e juventude, evocado como contexto em que os doces integravam redes de sociabilidade e espaços particulares na lembrança destas mulheres.

Eu comecei... assim... o bolinho de arroz foi na fazenda, sabe? Eu e o meu pai. Aí, dessa fazenda, nois vinha pra cá, sabe? E, aqui, o bolinho ficou tradicional, sabe? O povo de fora gosta do bolinho, todo mundo

aqui gosta do bolinho... então, ficou que eu fiquei fazendo... e tem 45 anos mexo com bolinho de arroz. [...] Meu pai fazia a receita do bolinho de arroz lá na roça. [...] Ele fazia mais em casa. [...] Era mais pros companheiros dele de serviço (D. INÊS).

[...] A minha vida é assim: a minha irmã mais velha... que ficou pra me criar... ela gostava de cozinha... minha família toda gosta da cozinha. Todo mundo, quando vai estudar fora, não passou muito aperto porque gosta de cozinha. Aí, eu ajudava... minha irmã gostava de fazer doces que aqui em Goiás sempre teve nas festas, sempre com muito doce [e] muito salgado, né? Então, eu ajudava. Aí, aprendi fazer também, né? (D. AUGUSTA).

O bolo que Dona Inês fazia com seu pai, ainda na juventude, quando morava na fazenda, era servido aos “companheiros de serviço” de seu pai, em sinal de hospitalidade, sintonizada com os modos tradicionais de comensalidade ao se receber visitas, situação em que era comum o consumo de doces e quitandas do receituário goiano e vilaboense – ao qual o “bolo de arroz” também pertence, guardadas suas devidas especificidades (dado o fato de ter sido herdado de migrantes vindos do Mato Grosso, como é o caso da família de Dona Inês).

Os doces que Dona Augusta preparava com sua irmã, para consumo familiar e em festas da cidade, rememoram o gosto e o prazer na convivência durante o ato de comer, e portanto, evocam também esferas socioculturais importantes, cujas dinâmicas sociais são notadamente marcadas pela comensalidade (como o preparo de alimentos e as refeições em família, e a preparação de comidas de festa).

Em ambos os casos, a cozinha se revela como importante espaço de sociabilidade familiar (Dona Inês, antes, com seu pai, e, hoje, com sua filha, e Dona Augusta com a sua irmã mais velha, que a criou e ensinou a cozinhar) e em que os conhecimentos, saberes e técnicas do saber/fazer da culinária tradicional são transmitidos, assim como são também construídos os hábitos alimentares e fortalecidos os laços afetivos – tanto com a família, no preparo de alimentos e nas refeições, quanto com a comunidade, nas festas.

Segundo nossas interlocutoras, o segundo caminho que leva ao ofício de doceira, como apontamos anteriormente, é o da aprendizagem autônoma, compreendendo aquelas que afirmaram ter aprendido “sozinhas”, no sentido de uma ausência de referências para atribuir como ascendentes tradicionais ou mestras de quem herdassem seu saber doceiro. Esse segundo caminho se basearia, portanto, em processos criativos e práticos, nos quais receitas podem ser reproduzidas ou (re)criadas a partir da experiência gustativa, visual e de conhecimentos que circulam, principalmente, por meio da oralidade. Assim, apesar de baseados em uma cultura local/regional, tais processos podem acontecer individualmente, como atividades de (re)descoberta na cozinha, e não diminuem o reconhecimento dessas mulheres, enquanto doceiras locais, bem como não

lhes negam a devida importância para a continuidade e transmissão das tradições doceras na Cidade de Goiás.

Se eu falar que tinha receitas pra fazer doce eu estou mentindo. Tinha uma tia que fazia uns doces de limão recheados com doce de leite, que ela trabalhava com o bispo... *eu nem aprendi a fazer esse doce com ela... foi assim na prática mesmo* [...]. Tudo é criatividade nossa... assim... a gente vai tentando aqui, tentando ali (D. JOSEFINA).

Sozinha... assim, não é porque eu tenha nada, minha família não tem nada a ver com culinária. Minha mãe era costureira, então, ela não tinha nada a ver com cozinha, de doce, pra falar que herdei assim, jamais. Foi porque... assim... eu casei, tava com um filho de um ano e pouquinho em casa... assim... e eu estava acostumada a trabalhar fora, né? Fiquei um pouco perdida, querendo... assim... fazer alguma coisa. Independência financeira. E aí eu ganhei os docinhos de minha irmã, ela trouxe pra mim, que ela tinha feito e eu falei gente: nossa, isso aqui me lembra tanto da minha infância... o pastelinho, né? Aí eu fui lá na minha infância, assim, apreciando com maior sabor o pastelinho. E aí eu falei assim: eu vou tentar fazer esse pastelinho. Porque, até então, meu esposo, ele tem um posto de combustível, que é o Taboão, lá acima do Hotel Vila Boa. Hoje a gente tá arrendado... hoje, a gente alugou. E o bar, que é o Bar da Patricinha, é da minha cunhada. Hoje, ela também arrendou, eles alugaram lá aquele espaço. Existia o posto e o bar, e vou tentar fazer, botar de experiência na lanchonete, e coloquei. E aí vieram as encomendas, o pessoal começou a encomendar, eu passei a fazer mais encomenda e assim foram (D. RITA).

Continuando a comparação entre os contextos aqui abordados, faz-se interessante também aprofundar a análise das categorias êmicas e das representações associadas aos produtos do ofício de doceira. No contexto da Cidade de Goiás, e tendo em vista a doçaria pelotense, guardadas as diferenças e semelhanças, os doces encontrados em Goiás estão mais próximos de certos produtos caseiros encontrados em Pelotas, os “doces finos”. A identificação de referências culturais e os motivos para uso de classificações como esta precisam ser compartilhados para interpretar determinadas categorias, como as noções de “colonial” e “fino”, aplicadas aos “tipos” de doces, assim como o estatuto simbólico que adquiriram certos utensílios, como o “tacho de cobre” e o “fôgão a lenha”, entre outros – realidade que se testemunha de forma semelhante em Goiás, inclusive com o uso de certas categorias e representações com significados próximos.

É importante ressaltar que, assim como foi feito no caso dos doces de Pelotas, em Goiás, os aspectos culturais e econômicos da historiografia regional selecionados para reconstituir a trajetória de ocupação de um determinado território são aqueles que definem o pertencimento de certas famílias como reprodutoras, reinventoras e transmissoras do saber-fazer e do receituário reconhecido como tradicional da região, e, dessa

forma, em ambos os contextos, criam a imagem de um passado colonial capaz de proporcionar autenticidade não só ao casario, mas também aos saberes e práticas alimentares enquanto patrimônio imaterial.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste breve artigo, buscamos apresentar algumas contribuições para a definição do que significa o ofício de doceira, mediante recortes de difícil delimitação, ainda mais com tantas cozinheiras e cozinheiros que compartilham os saberes e práticas da cozinha regional, goiana e vilaboense, reconhecidos como detentores e guardiões dos patrimônios alimentares na Cidade de Goiás. A necessidade de mais atenção às delimitações culturais e geográficas (ou territoriais) que situam as famílias (re)produtoras da tradição doceira, às suas relações com a dinâmica da cidade e suas clientelas e ainda às biografias que dão rostos à identidade do ofício de doceira foi uma lição importante que trouxemos dos casos e exemplos discutidos ou mencionados no artigo, em especial, ao trazeremos elementos do processo de reconhecimento da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas.

Na tentativa de compreensão da tradição doceira da Cidade de Goiás, optou-se por focar nas mulheres que detêm um reconhecimento local no ofício, produzindo entre doces cremosos, compotas, cristalizados, “glacados” e passas, e em combinações desses tipos (como se vê no limãozinho recheado com doce de leite), além de pastelinho, rosa de coco (branca ou colorida), alfenins (escupidos nas formas de flor, de pomba, de imagens sacras e outras mais), entre muitos outros produtos açucarados (como os licores), que já foram levantados anteriormente em outras pesquisas como parte da cozinha tradicional da região e como patrimônios alimentares que adquirem usos turísticos (BARBOSA, 2015). Os doces ganham relevância acentuada quando associados ao conjunto arquitetônico colonial do Centro Histórico, mas fazem mais sentido ainda no contexto de afirmação dos saberes e práticas da cozinha regional e da cultura alimentar de que essas doceiras são também guardiãs, de modo a criar conjuntos de patrimônios culturais paralelos àqueles, até então, oficialmente reconhecidos.

A discussão aqui apresentada tem base em uma pesquisa (mencionada na primeira nota) conduzida no âmbito do Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação da Universidade Federal de Goiás (GECCA-UFG), em torno dos patrimônios alimentares que abrangem a Cidade de Goiás e Pirenópolis, no Estado de Goiás. Nesta, as doceiras se mostraram atrizes culturais e políticas importantes para a reprodução e a reinvenção dos alimentos do receituário local, sendo que o seu conhecimento dos pratos típicos, na maior parte das vezes, não se limitava aos doces, estendendo-se ao “empadão goiano” (tal como ficou conhecido, ou “empada” apenas, como dizem os vilaboenses), pratos com gueroba e pequi, entre outras receitas e ingredientes regionais. Das entrevistas

realizadas para essa pesquisa, sendo ao todo treze (13) entre moradoras da Cidade de Goiás, trouxemos aqui excertos de quatro (4) delas, três (3) com docerias e uma (1) com uma “boleira” – as quais foram indispensáveis às reflexões e questões levantadas neste artigo, trazendo elementos biográficos que cristalizam os fluxos e geografias culturais e dão contornos específicos a cada manifestação do patrimônio, em sua particularidade histórica e socioantropológica.

Diante desses argumentos e a partir da breve comparação que propusemos aqui, trazendo algumas partes do processo de reconhecimento da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas, tira-se a perspectiva central ponderada no artigo: seria possível pensar em uma antropologia e uma geografia das tradições docerias e do ofício de doceira na Cidade de Goiás pela perspectiva do patrimônio? Neste sentido, o patrimônio evocado vai além daquele das antigas ações e políticas oficiais voltadas à salvaguarda de objetos estáticos, como artefatos e obras de arte, prédios e complexos arquitetônicos com um valor histórico que “privilegiava os bens culturais produzidos pelas classes hegemônicas” (CANCLINI, 1994, p. 96), transbordando para os saberes e práticas dos sujeitos reais, para as histórias de vida e as relações que estabelecem aqueles que reproduzem e atualizam as cozinhas e as culturas alimentares locais – para além do que é eleito tradicional, e, ainda, para além de uma espécie de “compressão” simbólica que sofrem do turismo cultural, que captura virtualidades do patrimônio alimentar para criar um efeito “emblemático” (e redutor) em torno de certos pratos ou comidas como representantes da cozinha local e, assim, produzir mercadorias típicas, quase que descoladas dos sujeitos que as produzem.

Assim, buscamos apresentar um amplo repertório de abordagens que pode servir de base para o reconhecimento patrimonial em sentido amplo, desde uma geo-história dos imaginários relativos à ocupação cultural do espaço, até as transformações no mundo do trabalho, deslocando os sujeitos reais através dos períodos da mineração, da agropecuária e, hoje, para a vocação turística. Esta trajetória e os rearranjos culturais e geográficos que implicaram e configuraram, assim como no caso dos doces de Pelotas, revelam o pano de fundo e as fontes de matéria-prima que compuseram o receituário de comidas da região. Alguns receituários são consagrados, no que se refere à sua contemplação no *hall* oficial da cozinha tradicional goiana, de modo que a descrição e o levantamento de receitas dos pratos típicos de Goiás – como o realizado por Bariani Ortêncio (2004) – se mostram de grande importância e valiosa contribuição para um possível inventário dos ingredientes, instrumentos, práticas, saberes e técnicas que tiveram continuidade no território, devendo assim ser aprofundados em outras ações e pesquisas.

De outro lado, raramente surgem referências ao passado da região nos discursos das interlocutoras, revelando algumas das ambiguidades do processo patrimonial, como destacado por Pieroni (2018). Esses

conflitos e negociações, tanto em nível interno como externo, das instituições de preservação do patrimônio, estão presentes na construção das discussões, pesquisas e políticas sobre salvaguarda do patrimônio alimentar. Com isso, revela-se uma rede em que atuam múltiplos agentes e agências na dinâmica dos processos de seleção e documentação das práticas e saberes relacionados a sistemas agroalimentares e culinários, bem como seus bens associados (PIERONI, 2018).

Por fim, em relação às demandas da sociedade civil, observadas a partir de uma leitura subjetiva e interpretativa das solicitações de *registro* enviadas ao IPHAN, identifiquei dois tipos de motivações principais: 1) obter o reconhecimento de alguns produtos e serviços ligados à alimentação enquanto comidas típicas que representam identidades regionais e que portanto procuram conquistar uma representatividade nacional, visando, sobretudo, ampliar sua visibilidade e valorização comercial e/ou turística; 2) utilizar o instrumento legal do registro como garantia de direitos junto a outras instâncias governamentais para a manutenção de processos de produção, sejam elas ligadas a acesso a matérias-primas, questões territoriais e fundiárias, ou mesmo a restrições sofridas por parte de legislações sanitárias e ambientais (PIERONI, 2018, p. 101).

O patrimônio imaterial relacionado à alimentação, ou o patrimônio alimentar, das tradições doceras na Cidade de Goiás, passa por uma questão fundamental: como definir o que é uma doceira ou o que configura o ofício? Antes de pensar o que seria uma doceira tradicional (enquanto simples “recorte de pesquisa ou seleção de sujeitos”), essa pergunta faz parte de uma reflexão consciente entre as próprias doceiras, no sentido da construção e reinvenção da identidade de seu ofício. Compreendendo identidade como um processo, as doceiras se definem individualmente, de maneira própria e autônoma, criando imagens que não são estáticas, mas, muito ao contrário, revelam conflitos e rupturas, mas também conservações e continuidades. Destarte, o debate sobre a definição do ofício das doceiras da Cidade de Goiás deve ser ampliado e discutido coletivamente, extrapolando os círculos acadêmicos e técnicos, a partir da participação conjunta das mulheres representantes do ofício, a fim de vislumbramos suas autodefinições e, portanto, como se projetam no atual contexto, tal qual o percebem.

Outro aspecto identificado é a importância do turismo, que poder ser mobilizado não somente no sentido da valorização comercial dos produtos locais como mercadoria, mas do reconhecimento da cadeia de produtores locais enquanto detentores e guardiões do patrimônio cultural, os quais, não raramente, veem-se em situação de vulnerabilidade social. A aproximação das políticas patrimoniais e de turismo tem se expandido em níveis regionais, nacionais e internacionais. Esse fator impacta significativamente as atividades e tradições doceras, na Cidade de Goiás e no mundo como um todo. E suas implicações precisam ser aprofundadas sem perder de vista que, assim como a identidade das

doceiras não se baseia em referências estáticas, as mudanças e permanências no modo de fazer dos doces também fazem parte de processos culturais mais amplos – como aqueles advindos com a própria globalização e o cosmopolitismo do consumo, que situa o local em meio a novos fluxos culturais, econômicos e políticos.

Dessa maneira, a função de emancipação econômica dessas mulheres, assim como de sustento da família, por meio da produção de alimentos, a multiplicidade de sentidos atribuídos ao ambiente doméstico como espaço do vivido, relacionado à transmissão de saberes e práticas, e à sociabilidade envolvida na prática de feitura dos doces se mostram como elementos essenciais para a definição do ofício de doceira e para traçar caminhos reais e plurais ante o desígnio histórico das tradições doceiras da Cidade de Goiás. Essas mulheres adquiriram consciência de seu trabalho e aprenderam a se apropriar da tradição para valorizar seus doces e do turismo como meio de aumentar seu prestígio e impulsionar vendas, dando corpo a uma ideia de *patrimônio latente*, presente no imaginário local e de visitantes, mas ainda não reconhecido de maneira oficial.

NOTAS

1. *Projeto Saberes, práticas e soberania alimentar da cultura regional do Centro-Oeste do Brasil*: mapeamento do patrimônio alimentar, dos sistemas agroecológicos de produção no Cerrado e análise das condições de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) entre pequenos produtores das populações rurais dos municípios de Goiás e Pirenópolis (Estado de Goiás – Brasil), em atendimento ao edital nº 16 de 2016 do CNPq/MCTIC.

2. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/362/>>. Acesso em: 06 jan. 2021.

3. As entrevistas aqui citadas foram realizadas entre os dias 16 e 23 de janeiro de 2020, na Cidade de Goiás.

4. A escolha por mencionar o nome destas doceiras tem dois motivos. Primeiro por se tratarem de doceiras reconhecidas e eminentes na região, que tem seus nomes encontrados facilmente a partir de diversas fontes de busca, seja na internet, em jornais ou perguntando entre moradores. Em segundo, por elementos também relativos ao anterior, visando mesmo evocar nomes em torno da identidade que envolve o ofício de doceira, dando notoriedade a essas pessoas que compartilharam os seus conhecimentos e trajetórias de vida durante a pesquisa.

5. Acompanhando recomendações da UNESCO para a proteção e salvaguarda de “manifestações culturais tradicionais”, o *Livro de Registro dos Saberes* foi estabelecido pelo Decreto 3.551, de 4 de agosto de 2000, que dispõe sobre o Registro dos Bens Culturais de Natureza Imaterial:

“Art. 1º Fica instituído o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro.

§ 1º Esse registro se fará em um dos seguintes livros:

- I – Livro de Registro dos Saberes, onde serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades;
- II – Livro de Registro das Celebrações, onde serão inscritos rituais e festas que marcam a vivência coletiva do trabalho, da religiosidade, do entretenimento e de outras práticas da vida social;
- III – Livro de Registro das Formas de Expressão, onde serão inscritas manifestações literárias, musicais, plásticas, cênicas e lúdicas;
- IV – Livro de Registro dos Lugares, onde serão inscritos mercados, feiras, santuários, praças e demais espaços onde se concentram e reproduzem práticas culturais coletivas.” (BRASIL, 2000).
6. Dossiê relativo ao processo de registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas realizado a pedido pela Câmara de Dirigentes de Lojistas – CDL em articulação com IPHAN e SECULT.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica. *Receita de mineiridade*. Uberlândia: Edufu, 1997.
- ARANTES, Antônio Augusto. Sobre inventários e outros instrumentos de salvaguarda do patrimônio cultural intangível: ensaio de antropologia pública. *Anuário Antropológico*, Brasília, p. 173-222, 2007-8, 2009.
- BARBOSA, Filipe Augusto Couto. *Dos usos turísticos do patrimônio alimentar: formação cultural e os mercadores de comida típica na Cidade de Goiás*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2015.
- BONOMO, Juliana Resende. “Com gosto” e “por gosto”: o ofício das quitandeiras de Minas Gerais sob uma perspectiva histórica. Tese (Doutorado em História Econômica) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2020.
- BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. *Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000*. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e dá outras providências. Brasília-DF: 2000.
- BRASIL. Ministério da Cultura. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. *Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Tururuçu)/RS*. Brasília-DF: 2018.
- CANCLINI, Néstor García. O patrimônio cultural e a construção imaginária do nacional. *Revista do patrimônio histórico e artístico nacional*, Brasília, n. 23, p. 94-115, 1994.
- CHAUL, Nasr Fayad. *Caminhos de Goiás: da construção da decadência aos limites da modernidade*. 4. Ed. Goiânia: Editora UFG, 2018.
- CHUVA, Márcia. Por uma história da noção de patrimônio cultural no Brasil. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, Brasília, n. 34, p. 147-165, 2012.

- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 143-174, 2008.
- DELGADO, Andréa Ferreira. Memória, trabalho e identidade: as docerias da cidade de Goiás. *Cadernos Pagu*, n. 13, p. 293-325, 1999.
- DELGADO, Andréa Ferreira. *A invenção de Cora Coralina na batalha das memórias*. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2003.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. As transformações do patrimônio: da retórica da perda à reconstrução permanente. In: TAMASO, Izabela Maria; LIMA FILHO, Manuel Ferreira (org.) *Antropologia e patrimônio cultural: trajetórias e conceitos*. Brasília: Associação Brasileira de Antropologia, 2012. p. 59-74.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Os limites do patrimônio. In: LIMA FILHO, Manuel Ferreira; ECKERT, Cornélia; BELTRÃO, Jane Felipe (org.). *Antropologia e patrimônio cultural: diálogos e desafios contemporâneos*. Blumenau: Nova Letra, 2007. p. 239-247.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 11, n. 23, p. 15-36, jan.-jun., 2005.
- MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de. O Campo do Patrimônio Cultural: uma revisão de premissas. In: IPHAN. *I Fórum Nacional do Patrimônio Cultural*, Ouro Preto, 2009, Brasília: IPHAN, 2012. p. 25-39. (v. 1).
- OLIVEIRA, Marcelo Iury de. *Das margens ao centro histórico: patrimônios e turismo na perspectiva dos moradores das áreas periféricas na Cidade de Goiás – Goiás*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2014.
- ORTÊNCIO, W. Bariani. *Cozinha goiana: conceito, histórico, receituário*. Goiânia: Editora Kelps, 2004.
- PIERONI, Gabriella Cristina. *Fazedores de cultura, comedores de patrimônio: Estado e sociedade civil no registro do patrimônio imaterial ligado à alimentação (2000/2016)*. Dissertação (Mestrado profissional em Preservação do Patrimônio Cultural) – IPHAN, Rio de Janeiro, 2018.
- SENA, Caio César Alencar de. *Alimentação, território e turismo em Pirenópolis (GO): implicações da mundialização nas identidades locais*. Dissertação (Mestrado em Geografia) – IESA/UFG, Goiânia, 2017.
- TAMASO, Izabela Maria. *Em nome do patrimônio: representações e apropriações da cultura na cidade de Goiás*. 2007. 787 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

TORALLES, Katia Karam. *Entre cozinhas e quitandas: patrimônio e globalização em Pirenópolis*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS-UFG, Goiânia, 2017.

WOLFF, Ana Carolina. *Direito à soberania alimentar e ao patrimônio cultural: perspectivas para uma alimentação identitária*. 2015. 135 f. Dissertação (Mestrado em Direito) – Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Humanas e Sociais, Franca, 2015.

SUBMETIDO EM: 15/12/2020

APROVADO EM: 12/07/2021

O CHOURIÇO E A PATRIMONIALIZAÇÃO DAS COMIDAS DO SERTÃO: QUESTÕES, ENTRAVES E DESAFIOS¹

CHOURIÇO AND FOOD HERITAGE FROM THE SERTÃO: ISSUES, OBSTACLES, AND CHALLENGES

Julie Cavignac

julie.cavignac@ufrn.br

Professora Titular do Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-0192-1103>

Maria Isabel Dantas

beldantas2@gmail.com

Pesquisadora do Instituto Federal do Rio Grande do Norte

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-0713-1391>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

No Seridó, a alimentação é objeto de patrimonialização desde 2010. Com o registro da Festa de Sant'Ana, foram planejadas ações visando a salvaguarda das práticas alimentares consideradas tradicionais, tal qual o saber-fazer das *mestras de chouriço*. Por outro lado, o crescimento do turismo, a gastronomização da comida regional e a promoção das marcas da “cultura rústica” por agentes políticos provocam um movimento de patrimonialização fora das agências estatais. Apesar da alimentação estar no cerne da questão, os instrumentos que foram implementados se revelam ineficazes, inexistentes ou não chegam ao conhecimento dos representantes das tradições culinárias. Longe de ser um vetor de reconhecimento, de desenvolvimento econômico ou de emancipação para as populações detentoras dos saberes, a patrimonialização parece ter um efeito contrário, pois reforça as barreiras sociais e raciais. Esta constatação é o ponto de partida de uma reflexão sobre os embates do patrimônio alimentar numa sociedade atravessada por tensões sociais e políticas, focada no passado colonial e que reelabora sua identidade no ato de comer.

Palavras-chave: patrimônio; gastronomização; festa de Sant'Ana; chouriço.

ABSTRACT

In Seridó, food has been the object of Geographical Indication of Provenance since 2010. With the registration of the Feast of Sant'Ana, actions

were planned aimed at safeguarding traditional eating practices, such as the know-how of the *mestras de chouriço*. On the other hand, the growth of tourism, the “gastronomization” of regional food and the promotion of “rustic culture” brands by political agents provoke a movement of patrimonialization outside state agencies. Although food is at the heart of the matter, the instruments that have been implemented prove to be ineffective, non-existent or not known to representatives of culinary traditions. Far from being a vector of recognition, economic development or emancipation for knowledge-bearing populations, patrimonialization seems to have the opposite effect, as it reinforces social and racial barriers. This finding is the starting point for a reflection on the clashes of food heritage in a society struggling with social and political tensions, focused on the colonial past and re-elaborating its identity in the act of eatin.

Keywords: heritage; gastronomization; feast of Sant'ana; chouriço.

INTRODUÇÃO

A festa de Sant’Ana de Caicó, “capital” do Seridó potiguar², foi registrada no livro das celebrações, em 2010, pelo órgão responsável, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). É o primeiro processo de patrimonialização do estado do Rio Grande do Norte realizado pelo Programa Nacional do Patrimônio Imaterial (PNPI), após a implementação, em 2000, da política federal de salvaguarda do patrimônio cultural imaterial. O dossiê acompanhando o pedido recomenda a salvaguarda de bens associados à festa, como o bordado e as práticas alimentares consideradas tradicionais, tal qual o saber-fazer das “mestras de chouriço”. No entanto, se a festa continua mencionada no site do IPHAN, o patrimônio alimentar associado ao bem registrado não aparece mais nas publicações do órgão e nem foram realizadas ações de salvaguarda ao longo desses dez anos. As tradições culinárias locais foram esquecidas e a revalorização do saber-fazer das cozinheiras, em particular as que são de origem popular, não aconteceu. A ação patrimonial ficou no papel e não proporcionou uma emancipação econômica de fato para as populações detentoras destes saberes³. A questão chama atenção para a recepção das decisões tomadas pelas instâncias governamentais, o alcance limitado das políticas de cultura e a fragilidade das medidas de proteção dos saberes tradicionais. A implementação de políticas públicas voltadas para a cultura imaterial trouxe consigo problemas ligados à compreensão das noções utilizadas pelos agentes das práticas patrimoniais e às repercussões locais (ADELL, 2011; BORTOLOTTI, 2017; TIBÈRE, 2013). Os entraves institucionais e as contradições envolvendo a valorização dos sistemas alimentares tradicionais tomam proporções inéditas ao passo que o Brasil volta a constar no mapa da fome; que o atual governo libera quase 400 venenos proibidos no resto do mundo;

que, numa canetada, extingue o Ministério da Cultura e nomeia um pastor à frente do Departamento do Patrimônio Imaterial do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) – sabendo que parte dos bens registrados são ligados às religiões de matriz africana³. Num país onde o agronegócio manda na política, queima as florestas e invade territórios tradicionalmente ocupados, onde as igrejas pentecostais dividem o poder com o crime organizado nas favelas, como ficam os saberes populares?

Assim, a reflexão que trate dos embates envolvendo o patrimônio alimentar seridoense ultrapassa o legado histórico e cultural: numa região que se define pela referência a seu passado colonial (português) e que se perpetua no ato de comer, deve-se levar em conta aspectos da modernidade alimentar e as reviravoltas das políticas públicas. As pesquisas etnográficas sobre as comunidades quilombolas e o chouriço produzido na região do Seridó do Rio Grande do Norte foram realizadas no período de 2006 a 2018, no ensejo da festa de Sant'Ana, por ocasião do Inventário das Referências Culturais do Seridó, à luz das categorias de patrimônio (ADELL, 2011; BROMBERGER, 2014; PESTEIL, 2006), da cultura alimentar (CONTRERAS, 2011); POULAIN, 2013) e dos efeitos das políticas culturais (BORTOLOTTI, 2017; BROMBERGER, 2014; CUNHA, 2009) e mostram as ambiguidades e os descompassos entre a perspectiva institucional e os resultados da política cultural em nível local. Para entender as dimensões escondidas atrás dos processos de patrimonialização, serão avaliados os contextos socioeconômicos desiguais perpassados por fluxos migratórios e turísticos, e a instrumentalização da cultura por parte de agentes externos às comunidades detentoras dos conhecimentos e das práticas alimentares patrimonializadas (CONTRERAS, 2011; POULAIN, 2013; VILÁ; VÁZQUEZ-MEDINA, 2018).

A DOÇARIA, UMA EXCEÇÃO SERIDOENSE?

Tudo começou em dezembro de 2002, depois do sucesso da reportagem Brasil Total: Chouriçada – no Fantástico, em edição especial de Natal, que contou com a apresentação de Regina Cazé e de Titina Medeiros, atriz potiguar. A sequência é filmada na casa de Dona Angelita, em Carnaúba dos Dantas, com a encenação de um Natal sem Papai Noel. Um Brasil rural, autêntico, segundo a reportagem, com sotaque puxado, é revelado aos brasileiros em horário nobre⁴. Pouco tempo depois, Maria Isabel Dantas, sua filha, que orientou a equipe de filmagem, decidiu ingressar no doutorado e fazer uma etnografia do doce, mostrando a importância da prática na vida social e econômica da região⁵.

A ideia da reportagem era levar os espectadores para uma realidade pouco conhecida, inclusive para muitos nordestinos, que desconhecem o prato. De fato, o Seridó se projeta como um dos principais lugares de produção e consumo do chouriço, doce exótico preparado com farinha de mandioca, castanha de caju, rapadura, especiarias (canela, er-

va-doce, cravo, pimenta-do-reino e gengibre), banha e sangue de porco. Apreciado por grande parte da população da região, é procurado pelos conhecedores que, ao degustá-lo, reencontram suas vivências no campo, a infância com a família numerosa e os gostos da terra natal. De sabor forte, devido às especiarias e à quantidade de açúcar, o doce é visto como tradicional, pois é fortemente associado à uma sociedade rural, à vida no sítio, ao trabalho coletivo e a um passado recente que ficou na lembrança dos seus moradores. Assim, estudando o chouriço, é possível visualizar a sociedade na sua totalidade, sua história, sua dinâmica, bem como perceber um estilo característico de vida e alimentação.

Inicialmente, é preciso situar o chouriço no universo gustativo, pois os doces ocupam um lugar importante no espaço alimentar do Seridó (POULAIN, 2013): consumidos como lanches, são oferecidos às visitas a qualquer hora do dia mas, em particular, para o café do final da tarde. É uma comida festiva e do cotidiano: o doce pertence ao universo social e cultural da região, sendo projetado como uma das principais marcas identitárias do Seridó⁶. Não é especificamente uma sobremesa, mas no caso de ser servido depois do almoço, os doces de fruta são preferencialmente consumidos com queijo de manteiga. É no café da tarde que se provam doces, pães e biscoitos, ocasião de reunir a família ou os amigos e “colocar os assuntos em dia”⁷. Nos dias de festa, o café marca o fim das festividades e a despedida dos convidados. Da mesma forma, uma refeição leve e sem álcool é servida nas ocasiões que reúnem o grupo familiar ampliado (nascimento, batizado, aniversário, morte). São servidos licores e doces produzidos em casa ou comprados a artesãs conhecidas por suas habilidades. Assim, o doce é associado à ideia de consumo em família e, em particular, ao universo feminino e à infância.

Pery Lamartine, na sua crônica sobre a produção alimentícia na fazenda Timbaúba, em Serra Negra do Norte, onde passava as férias durante a infância, nos anos 1930, diferencia a produção destinada a ser comercializada daquela que era destinada ao consumo doméstico. Entre essas, destaca os doces e menciona o chouriço como uma produção regular:

Na produção de alimentos havia uma boa variedade para o uso em casa: cocadas, batata-doce, beijus, tapiocas, cuscuz, filhós, bolo de batata-doce, de mandioca, de milho, biscoitos de goma, sequilhos, chouriço de sangue de porco, doce seco com goiaba, de coco verde, linguiça, canjica de milho verde, pamonhas e vários outros produtos. Entretanto, só os queijos de manteiga representavam uma atividade lucrativa, embora produzidos de forma artesanal⁸.

Apesar de não se ter dados quantitativos sobre a importância dos doces para a produção artesanal no Seridó – pois é uma atividade muitas vezes informal –, há estudos pontuais que apontam para o papel dessa produção para a sobrevivência das famílias mais pobres, geralmente com mulheres negras vendendo seus doces para ter uma renda extra

(SILVA, 2014; SANTOS, 2017; SANTOS 2020). Os doces são produzidos nos domicílios das famílias cujos membros terminam por se envolver na elaboração ou na comercialização dos produtos; assim, como é o caso de grande parte de nossos interlocutores, os filhos “ajudam” e terminam assumindo a produção familiar quando as mães se aposentam. As cozinhas são transformadas em espaço de trabalho e a casa é também um lugar de comercialização.

A doçaria designa qualquer preparação com açúcar, rapadura, melão ou mel. São “doces caseiros” feitos com uma ou várias frutas (em caldas, geleias, cristalizados ou no “ponto” de doce). Chamados também de doces de tacho, os mais produzidos e consumidos são aqueles feitos com as frutas da época: goiaba, caju, coco, imbu⁹, abacaxi, manga, mamão, jaca, banana etc. Há doces mais raros, como o de groselha, especialidade que Betânia Medeiros do Nascimento, em Jardim do Seridó, aprendeu com sua mãe; o “doce de pelo” ou gogoia, fruta da palma, é feito por Maria Salete Dantas, em Carnaúba dos Dantas. Há alguns doces mais elaborados e difíceis de serem encontrados, como o doce de batata com abacaxi ou os que recebem “temperos” (coco, cravo, canela, gengibre, castanha, erva doce, gergelim): o doce de espécie feito com gergelim serve para rechear o doce seco de Zélia Fernandes, em São João do Sabugi-RN, que, segundo nossos interlocutores, é cada dia mais difícil de ser encontrado¹⁰. Dona Zélia Maria de Lima (conhecida por Zélia Tum), em Acari, é uma das poucas doceiras a preparar o furrumbá, doce de coco com todos os temperos – ela aprendeu com sua avó que trabalhava na fazenda Talhado¹¹. Em algumas preparações, o açúcar é o único ingrediente, como o alfenim, o puxa-puxa, o pirulito de açúcar ou o mel de rapadura, que serve de acompanhamento para comer um outro doce, como no caso do filhós ou é consumido com queijo quente. Outras preparações incluem, além do açúcar ou da rapadura, um outro ingrediente: o coco (cocada, o furrumbá), o leite (doce de leite, doce de leite com frutas), ovos (doce de ovos), batata ou farinha de mandioca crua e seca, como o doce seco. Na categoria de doces, incluem-se ainda os bolos (de ovos, de milho, de leite, de macaxeira, grude e preto ou pé de moleque), os biscoitos (de goma, de leite, de farinha de trigo, broas brancas e pretas), as comidas de milho (pamonha, canjica) e outros pratos que dependem das frutas da época ou que são preparados para ocasiões festivas: os filhós, bolinhos feitos à base de batata-doce são comidas de carnaval e agora são vendidos na festa de Sant’Ana de Caicó. O arroz-doce é geralmente preparado na Semana Santa. A imbusada ou umbuzada, feita de leite, açúcar e umbus aferventados que, em Boa Vista, são coletados na serra vizinha, é servida fria. O chouriço parece ocupar um lugar específico nesse conjunto. É um doce de ocasião, festivo, pois é necessário que se reúnam muitas pessoas para trabalhar na sua preparação, tratar a carne, produzir alimentos que serão servidos durante o dia, fazer o doce e, no final do dia, organizar um jogo, uma rifa, cujo os benefícios vão para os donos da festa (DANTAS, 2008).

OS PRODUTOS ALIMENTARES E SEUS CIRCUITOS

Para entender o papel e a importância simbólica da alimentação na sociedade potiguar, é necessário observar de perto a circulação dos produtos alimentares artesanais, como a carne de sol, os queijos, a manteiga, os biscoitos e os doces que são comprados no lugar de produção, levados para parentes como lembrança e que não obedecem a circuitos comerciais estabelecidos. O chouriço segue parcialmente essa lógica, pois não segue os padrões estabelecidos pela vigilância sanitária e a origem do doce é conhecida pelo comprador: o nome do produtor deve necessariamente ser conhecido.

Tradicionalmente, o lugar de produção do queijo era conhecido pelo ferro de marcar gado utilizado na fazenda. Presente desde o início da colonização, o ferro permitia identificar o proprietário do gado que era criado solto e era o brasão da família: cada filho recebia o ferro da família e acrescentava sua inicial (FARIA, 1984). Hoje, a marca do ferro tornou-se uma espécie de certificado de qualidade e de origem – o gado não é mais ferrado nas fazendas. É o selo do produtor, pessoa conhecida que pode ser identificada numa ampla rede de relações sociais. O sistema de comercialização que tem como base o interconhecimento e a confiança mútua reflete laços antigos, compondo uma economia informal e frágil, que se mantém ativa graças a laços de sociabilidade nos quais há uma circulação monetária limitada; vínculos tecidos entre famílias de produtores e de consumidores que se mantiveram ativos apesar do êxodo rural (MARQUES, 2015). Isso explica o valor afetivo das comidas de raiz que são naturalmente percebidas como patrimônios por nossos interlocutores, numa região essencialmente agrícola até meados dos anos 1980 e que sofreu historicamente com a fome e a seca (GONÇALVES, 2015).

A FESTA DO PORCO

As redes de sociabilidade que têm como base o parentesco e a vizinhança são reativadas no tempo da festa. Muito apreciado localmente, o chouriço é quase sempre preparado durante a matança do porco organizada para comemorar aniversários, casamentos, batizados, uma boa colheita, as festas de fim de ano, o padroeiro, momentos em que animais de criação são sacrificados. A família se reúne para celebrar a tradição, cozinhar e comer as comidas da terra. É uma festa que dura o dia inteiro e na qual o trabalho se mistura com a alegria de reencontrar parentes e celebrar a vida com muita fartura. Passar um dia em família no sítio significa voltar às suas raízes.

Todas as matanças de porco seguem o mesmo padrão. Foram acompanhadas, em particular, as festas do sítio Carnáuba de Baixo, nas proximidades da cidade de Carnáuba dos Dantas, em Jardim do Seridó e na comunidade quilombola da Boa Vista, em Parelhas¹². O porco é abatido por um homem nas primeiras horas da manhã, geralmente o marchante

que irá comercializar a carne, sem a presença das mulheres e das crianças. Após receber um golpe na cabeça, o animal é sangrado e recolhido o sangue para utilização imediata, para evitar que talhe. O porco é cortado e “tratado” pelos homens: a carne, incluindo o toucinho, é preparada para ser consumida durante a festa, vendida ou doada. Parte da carne será comida assada ou torrada, parte da banha é reservada ou utilizada na fabricação do chouriço. Serão feitas linguiças, e com a fessura completa, será preparado o picado ou sarapatel: todos os miúdos da parte do porco, o coração, o bofe, a língua, a garganta e o pulmão serão tratados, fervidos, cortados e temperados. O dono do porco fica apenas com o arrasto¹³, a cabeça, as vísceras, os mocotós e o sangue. Enfim, tudo é aproveitado.

Todo o grupo doméstico se envolve na preparação dos ingredientes que servirão para o doce: derreter a rapadura na água, peneirar a farinha, quebrar e ralar o coco, assar e quebrar a castanha, moer a pimenta e as especiarias, cortar a banha etc. A mestra¹⁴ coloca os ingredientes, mexe o doce, alimenta e controla o fogo com o auxílio dos filhos; todos conversam, comem, bebem, dançam, e no final, raspam o tacho. A sobremesa deve ser cozinhada no fogo à lenha por até nove horas para o sangue perder seu gosto e o perigo que é associado à sua ingestão – isto é, a substância natural deve ser transformada em comida. O doce é colocado ainda quente em recipientes reutilizados – latas vazias de leite em pó, potes de margarina – e será rifado, doado ou, quando comercializado, será vendido nas feiras livres, de casa em casa, com o nome e a identificação da pessoa que o confeccionou.

Ao longo da festa, comidas são servidas de modo quase ininterrupto: o que falta na mesa do dia a dia é ofertado em abundância. Os anfitriões recebem marcas de reconhecimento, respeito e admiração por parte dos convidados que se sentiram em dívida, relançando assim o sistema de trocas que ocorre durante a criação do porco¹⁵. A efervescência coletiva reata os vínculos sociais, os laços de parentesco, as solidariedades com a vizinhança. A matança, os procedimentos culinários e a preparação do doce articulam laços de solidariedade numa espécie de comunhão com o animal e seu sangue, pois, ao consumir o porco, todos os presentes partilham da sua força vital, sua essência, e do sentimento de pertencimento a uma origem camponesa.

Assim, o chouriço não pode ser entendido fora do contexto em que é produzido e do grupo que promove a festa. Visto como um evento, o doce de sangue, quando consumido, é associado à excepcionalidade e às peculiaridades das redes de sociabilidades que são reforçadas na ocasião.

O CHOURIÇO, UM DOCE DE EXCEÇÃO

No Rio Grande do Norte, a produção e o consumo do chouriço é circunscrito ao Seridó. Associado à vida no sítio e à sociabilidade for-

mada a partir das relações de parentesco e da vizinhança, a circulação do chouriço é limitada a um conjunto de pessoas que pertencem a uma rede de interconhecimento. Além disso, as transformações sociais tiveram como consequência uma urbanização crescente, tornando o chouriço um doce raro. No entanto, e apesar de aproximadamente 70 a 80 % da população do Rio Grande do Norte morar nas zonas urbanas, observa-se que a criação de animais domésticos (porcos, carneiros e galinhas) em quintais continua sendo realizada por pessoas que estabeleceram residência nas periferias das cidades do interior.

Essencialmente feminina, a atividade artesanal – em particular fabricar doces – serve como complemento de renda, numa sociedade onde a circulação monetária é limitada (IICA, 2000, p. 189-190). São mulheres casadas ou viúvas, de origem social humilde, que criaram seus numerosos filhos sem o auxílio do genitor, e que se tornaram cozinheiras e doceiras. Mesmo morando na cidade, as famílias costumam manter um roçado onde criam animais destinados ao consumo próprio ou à venda, em caso de necessidade. O porco é alimentado com restos de comida (lavagem), frutas e legumes estragados, e, em alguns casos, ração. Nem sempre se tem “comer de porco” suficiente para engordar o animal. A alimentação é viabilizada por meio de “juntas” de restos de comida, preferencialmente coletadas nas casas dos parentes, amigos e vizinhos. Bares, restaurantes, pousadas, mercados, mercadinhos e feiras livres doam também produtos estragados que servem para alimentar os animais. Cotidianamente, a lavagem de porco é recolhida em baldes colocados em “carretinhas”, puxadas por uma moto. O proprietário do animal tem obrigação de retribuir os que ajudaram a criar o porco, convidando-as no dia da festa ou oferecendo-lhes pedaços de carne e latas do doce. Nessa troca, há uma lógica econômica e uma força que obrigam o criador a retribuir na hora do abate do animal e da fabricação do chouriço.

Existem outras preparações culinárias feitas com o sangue de animais. Uma forma de cozinhar a galinha é à cabidela ou com molho par-do, adicionando o sangue no caldo de cozimento. Há também a possibilidade de acrescentar o sangue coalhado e cozido no final da preparação. O sangue dos caprinos e ovinos¹⁶ é usado na buchada. A buchada completa é um prato servido como tira-gosto ou refeição e cada vez mais associado a eventos festivos. O sangue, o fígado, o coração, pedaços de carne e/ou outras vísceras são lavados, fervidos, cortados, temperados e cozidos em bolsas – “saco” ou “buchadinha” – que medem cerca de 8 cm de diâmetro, confeccionadas com o estômago do animal. Há três técnicas para preparar as buchadas. Em alguns lugares, o recheio é composto de carne de criação cortadinha ou moída e temperada, podendo conter alguns pedaços de vísceras; em outros, o picado é preparado com fígado, coração, bofe e sangue, estes dois últimos ingredientes são opcionais. Há, ainda, uma especialidade feita à base de vísceras finas, misturadas ou não com essas partes. Normalmente as “buchadinhas” são

cozidas conjuntamente com os mocotós, as tripas e a cabeça da criação, num caldo que serve para fazer o pirão. As partes da carne do animal que acompanham as buchadas formam a “panelada”. A panelada é um prato composto pelo arrasto: os mocotós, a cabeça, as tripas, o fígado, os bofes, a garganta, o esôfago, a língua, os buchos e coração são temperados e cozidos com as buchadas.

Há uma série de cuidados relativos à ingestão de comidas feitas com o sangue de animais domésticos, as galinhas, os bodes, os carneiros e o porco. As proibições relativas ao chouriço nem sempre são respeitadas; apesar do perigo, arrisca-se pelo menos a provar, pois o doce é consumido em um momento especial, a festa. Assim, dado à excepcionalidade da ocasião, elementos considerados opostos podem ser misturados: o sangue, elemento natural por excelência, é temperado com alimentos processados e com gosto forte. O sabor do sangue desaparece com os temperos e o cozimento longo. No entanto, as pessoas adoentadas, as crianças pequenas, os idosos com uma saúde frágil ou as mulheres com pouca saúde ou menstruadas, os diabéticos são aconselhados a não comer o doce. As restrições se aplicam em particular a situações fisiológicas especiais, tais como cirurgia, doença infecciosa e inflamatória, menorreia. A carne de porco e o sangue são vistos como “carregados”, podem provocar infecções, “ofendem” ou fazem mal à saúde. Assim, determinados alimentos teriam um efeito destruidor ao serem ingeridos, principalmente quando o organismo está fraco ou a pessoa tem o corpo aberto, sem defesa, incapaz de suportar o efeito de uma comida tão pesada e carregada.

Como em outros contextos etnográficos, as proibições relativas à carne de porco não estão relacionadas apenas ao caráter impuro do animal, à forma de criação e ao regime alimentar do animal, feito de comidas de natureza diversa (líquido ou sólido; plantas ou restos de comida; vegetal e animal etc.) (FABRE-VASSAS, 1994). A proximidade física do porco com os humanos explica em parte a atenção de que é objeto: na maioria das famílias, o porco é criado e tratado pelas mulheres, que são responsáveis pelo preparo das refeições, a horta e o cuidado dos animais de pequeno porte. É domesticado, apesar de não viver na casa, é confinado num chiqueiro nos arredores próximos das moradias e nos quintais. Come a mesma comida que as pessoas da casa, mesmo sendo os restos. O sangue do animal precisa também ser manipulado com cuidado: é recolhido, cozido lentamente – o fogo é contínuo, sua temperatura e o tempo de cozimento são controlados –, é misturado aos poucos com açúcar e especiarias que atenuam o gosto do sangue. De perigoso torna-se comestível, com poucas restrições. Ao se reunir ocasionalmente para realizar uma atividade altamente perigosa e sexualmente marcada, a família é ameaçada: o sangue e a carne de porco devem ser desumanizados e transformados numa comida que tem um valor de troca. O perigo envolvendo a transformação do animal doméstico em alimento

comestível persiste após o cozimento, pois a carne e o doce continuam sendo pensados como perigosos. O tabu alimentar marca então a entrada do animal no reino da cultura (LÉVI-STRAUSS, 1964).

Nessa perspectiva, a patrimonialização do chouriço torna-se improvável, pois, por definição, o chouriço é associado a uma família e a um lugar de vida em particular. São indivíduos do mesmo sangue ou que pertencem a uma mesma localidade geográfica que preparam o doce, dividem as partes e consomem a carne do porco. Se a chouriçada é vivida como um momento excepcional, transformando-se num culto ao passado, é, acima de tudo, um marcador identitário, momento de grande efervescência social, quando um coletivo se reinventa, repete gestos dos ancestrais e garante a transmissão dos saberes.

AS COMIDAS DA SANTA

Devido às modificações da sociedade no seu conjunto, o doce de sangue tornou-se um bem raro e parece ser cada vez mais difícil serem organizadas festas familiares para matar o porco; hoje, verificamos que o doce é produzido para ser vendido como complemento da renda familiar, ainda que num perímetro limitado. Pode ser adquirido para ser levado de lembrança para um parente ou um amigo que não conseguiu vir para a festa. A festa de Sant'Ana de Caicó, que reúne um número importante de pessoas, é a ocasião do produtor escoar sua mercadoria. É a oportunidade para entender as percepções locais das produções alimentares e as contradições dos processos de patrimonialização.

O que Bromberger (2014, p. 150) chama de overdose patrimonial, criticando a cristação dos antropólogos nos registros do passado, não ocorre na região estudada, pelo contrário: as tradições festivas atraem cada vez mais uma população jovem indiferente às “coisas de antigamente”, escapam das rotinas administrativas e fogem das mãos dos responsáveis encarregados da valorização da cultura que têm dificuldade em dar conta das rotinas burocráticas. Da mesma forma, a questão da apropriação das referências culturais por um grupo social específico e a reivindicação da autenticidade das expressões culturais tomou proporções não vislumbradas pelas agências e instituições encarregadas de encaminhar a documentação para efetivar os registros. Os desdobramentos dos processos de patrimonialização nem sempre foram previstos, pois não se preveem conflitos internos às comunidades: os detentores dos patrimônios – seria mais exato falar em “consumidores” – utilizam o reconhecimento conferido à autenticidade e origem dos produtos como arma política para reivindicar uma identidade, uma trajetória histórica, direitos coletivos ou, como vemos aqui, um estatuto social privilegiado. No final, as estratégias de distinção social associadas à ingestão de comidas destoam da filosofia da Unesco que incentiva a promoção da diversidade cultural e prioriza o reconhecimento dos patrimônios invisibilizados (BORTOLOTTI, 2017; CUNHA, 2009). Em Caicó, a

questão se coloca da seguinte forma: o consumo das comidas da terra corresponde a uma busca de autenticidade por parte de pessoas que migraram, mas que continuam se definindo como seridoenses e afirmam sua origem participando de festins gastronômicos. São moradores das grandes cidades nordestinas ou do Sudeste do país que adquiriram um estatuto social elevado e que voltam para se confraternizar e reencontrar familiares¹⁷. Deve ser a razão pela qual constata-se uma certa indiferença em relação ao reconhecimento da festa pelo Estado brasileiro. O que interessa aos filhos da terra é a possibilidade de visitar a santa, rever os parentes e reviver a história da cidade. Mesmo depois do reconhecimento da festa de Sant'Ana pelo IPHAN, em 2010, ficou apenas a Igreja a lembrar que a celebração se tornou patrimônio nacional, numa indiferença quase generalizada. Organizada nos moldes de uma festa de padroeiro durante a última semana de julho, são dez dias em que as procissões, as missas – retransmitidas via *youtube* para quem não puder participar –, as bênçãos, as quermesses, os shows das bandas da moda, as feiras e os eventos festivos se sucedem num ritmo frenético, reunindo mais de 100.000 participantes cada ano. É a maior festa de padroeiro do estado do Rio Grande do Norte (MORAIS; DANTAS, 2006). Os filhos de Sant'Ana, devotos e foliões, se reúnem para a ocasião, reinventam uma identidade sertaneja, inspirando-se num repertório festivo misturando as referências culturais. Os “filhos ausentes” retornam à terra de Sant'Ana para reencontrar os familiares, num grande banquete que dura o tempo da festa e convidam seus amigos para celebrar Caicó. As pessoas públicas e os políticos do estado fazem questão de participar, pois é um evento que tomou uma dimensão regional. A feirinha é o ápice da festa, organizada na última quinta-feira ao redor da Catedral, no centro histórico da cidade, próximo ao lugar de sua fundação. As “famílias tradicionais” são reunidas – são as famílias mais ricas –, que mantêm a casa dos ancestrais “na rua” (a cidade), mesmo se migraram para as metrópoles há gerações. É a ocasião de celebrar um passado e uma identidade que se expressam numa sociabilidade festiva e no reencontro das famílias extensas. Para quem fica nas cozinhas, a festa muda de sentido: é a ocasião de ganhar um dinheiro suado. A encenação da cultura da opulência e do exagero gastronômico (e alcoólico) pode ser observada nos espaços públicos, especialmente no dia da feirinha de Sant'Ana. Em vários momentos, a festa profana ultrapassa a religiosa, criando atritos com as autoridades da igreja, que repreendem os abusos durante os cultos.

Segundo Pesteil (2006, p. 15), a “inversão dos estigmas e de uma vontade de salvaguardar saberes-fazer, incita a ver no fato alimentar ao mesmo tempo um pilar do desenvolvimento de um turismo de descoberta e de uma política de valorização e de proteção das produções locais”. Ao ingerir as comidas de raiz, modo de chamar os pratos considerados tradicionais, são lembradas as histórias das famílias abastadas

que afirmam uma origem e uma identidade territorial, tendo como fundamento a história, a paisagem marcada pelas secas, o sistema socioeconômico baseado na criação bovina e em escolhas culturais ligadas ao universo dos coronéis.

A FEIRINHA

No dia da feirinha, organizada na última quinta-feira da festa, os “filhos de Sant’Ana” se fazem presentes, disputando as mesas em torno da Igreja. A praça principal da cidade é tomada pelos convivas. É o ápice da festa e representa um momento de intensa comercialização de alimentos, em que todos os fiéis comungam, consumindo os pratos de Sant’Ana.

Voluntários participantes da comissão de organização da festa trabalham na preparação, venda e distribuição das refeições: os fiéis são sentados em fileiras, nas mesas montadas no meio da praça, ao lado da matriz. Pratos de “comida típica” são vendidos em benefício da Igreja: arroz de leite, paçoca, feijão-verde, carneiro, buchada, xerém, picado – que é também chamado de sarapatel –, vatapá de camarão, churrasquinho, queijos, doces e bolos. As bebidas alcoólicas, proibidas nos outros dias da festa, são vendidas ou trazidas pelos farristas, que se reúnem nas mesas, em uma arquitetura pensada para se ter uma visão ampla da festa e ser visto pelos demais; percebe-se a hierarquia social, em que os mais ricos escolhem os lugares mais próximos da igreja. Em particular, os homens bebem exageradamente, de manhã até de noite, antes das festas noturnas (shows), que terminam de madrugada. As noitadas se prolongam nos botecos e alguns oferecem cafés da manhã regionais, com bastante “sustança” – são, com algumas variantes, os mesmos pratos servidos no almoço. Após tirar a ressaca e descansar um pouco, é preciso recomeçar, algumas horas depois.

Como na matança do porco, versão rural e familiar que segue os padrões festivos locais, onde há muita gente, barulho, comida e bebida em exagero, a festa de Sant’Ana apresenta um verdadeiro *potlatch*, do qual os menos ricos participam de maneira marginal, como espectadores ou trabalhadores, servindo os convivas. As famílias ricas, instaladas no centro da cidade, nas proximidades das casas de parentes, mostram com ostentação seu bem-estar e seu status social; oferecem generosamente comida e hospedagem aos convidados, que devem aceitar sob pena de ferir o anfitrião. A praça torna-se uma extensão da casa – os lugares são reservados – e se tem a impressão de participar de uma grande comunhão. As comidas consumidas são as de uma sociedade rural, produtora dos seus alimentos, organizada em torno de uma figura feminina: a santa, que é, antes de tudo, uma mãe protetora, uma avó. Celebração da maternidade, da fé católica, das tradições familiares, a festa é uma cena na qual os participantes mostram seu sucesso econômico, em particular com seus carros de luxo, ostentando roupas de marca, joias e mesas

fartas, participando dos leilões organizados pela igreja e gastando sem contar para festejar.

Ao ressaltar a identidade local, o evento favorece um endoturismo voltado para o consumo alimentar e a venda de produtos locais, associados a formas de sociabilidades que são vistas como a expressão genuína da cultura. Num fenômeno parecido àquele observado na Córsega por Pesteil (2006, p. 15), a reapropriação cultural se acompanha de uma inversão dos estigmas e se traduz por uma valorização do local que serve também para o turismo; aqui limitado à região e aos tradicionais lugares de migração, o Sudeste e o Centro-Oeste. As famílias pobres, os moradores dos sítios, trabalhadores agrícolas, vaqueiros, empregados domésticos, não sentam nas mesmas mesas – muitos deles são negros, descendentes dos escravizados. Eles participam discretamente da festa, vendendo seus produtos, atrás das panelas, servindo os comensais.

ALIMENTOS, FOLCLORE E TURISMO

As tradições alimentares oferecem uma tradução concreta de uma região portadora de história e de cultura, é essa ideia que encontramos na palavra francesa *terroir*. Os “produtos da terra” religam automaticamente o indivíduo a saberes compartilhados, a uma trajetória familiar e a um lugar de origem (PESTEIL, 2006).¹⁸ De certa forma, as preparações culinárias correspondem à ideia naturalizada de patrimônio, e são sinônimos de arcaísmo e folclore: uma tradição genuína transmitida oralmente de mãe para filha, enraizada num território de exceção, que teria sobrevivido aos séculos. A cultura alimentar é formada por um “conjunto de representações, de crenças, conhecimentos e de práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e que são compartilhadas pelos indivíduos de uma cultura dada ou de um grupo social determinado dentro de uma cultura” (CONTRERAS; GRACIA, 2005, p. 37). Na verdade, as tradições culinárias retratam as fraturas sociais e raciais que têm origem na sociedade colonial.

No Seridó potiguar, a comida da terra é apresentada como um dos itens na reivindicação de uma tradição histórica e de uma identidade regional, tendo como referência a sociedade colonial que se estruturou no século XVII. É como se fosse possível viajar pela história ao degustar um “prato típico”: no imaginário regional, os fundamentos da cultura do sertão, como a doçaria, seriam provenientes de Portugal e teriam sido conservados quase intactos desde o século XVII! Não é de se estranhar que este seja o caso do chouriço: o fundador de Acari, Caetano Dantas Correia, teria oferecido carne de porco e o doce a frades inquisidores para comprovar que não era judeu. Na verdade, no doce que o cristão-novo comeu, não havia sangue mas gergelim; o doce de espécie teria nascido na ocasião (DANTAS, 2008, p. 41-47)¹⁹. Nesse sentido, a sobre-mesa ilustra os embates presentes na fundação da cidade e da região. Reflete em parte a ideia de que o alimento é associado ao processo civilizador, hipóteses reiteradas na literatura sobre a história do Nordeste.

Assim, o autor da “História da alimentação no Brasil”, Luís da Câmara Cascudo (2011), propõe uma leitura da sociedade brasileira a partir das dietas indígenas, africanas e portuguesas, mostrando as trocas culturais operadas nas preparações alimentares (Cavignac; Oliveira, 2012). O folclorista potiguar atribui ainda o sucesso da conquista do sertão a uma comida, a paçoca, carne de sol pilada com farinha, de fácil conservação e transporte. Esse prato genuinamente sertanejo, associado à rapadura, teria sido o sustento dos desbravadores nas guerras contra os índios (CASCUDO, 2011, p. 741-752). Mesmo se precisamos desconfiar dessa leitura simplificada da história, esta revela a importância da alimentação na representação do passado, destacando a questão colonial na associação da carne seca, da farinha de mandioca e do açúcar bruto.

Em outro nível, a valorização dos produtos do sertão que observamos nas capitais turísticas do Nordeste é fruto de uma reapropriação indevida dos marcadores identitários dos grupos marginalizados²⁰. Pode ser analisada como uma das consequências da urbanização brutal da sociedade brasileira, com a migração de populações rurais para as cidades. Por sua vez, o turismo impulsionou um movimento de patrimonialização fora dos padrões da UNESCO, criando elementos icônicos visando responder a uma demanda de cultura autêntica. Os investimentos turísticos e de infraestrutura implementados nessa última década colocaram a região Nordeste como um dos primeiros destinos de turismo nacional entre 2006 e 2013. A partir daí, foram organizadas feiras de produtos artesanais, festivais gastronômicos e roteiros temáticos para incentivar e diversificar o turismo. Concomitantemente, houve um aumento das marcas da cultura rústica nas cidades, em particular com os restaurantes destinados a um turismo de massa, oriundo das regiões Sul e Sudeste do país, onde há um maior poder aquisitivo.

Ignorando os protocolos institucionais e as instâncias que regulam os processos oficiais de patrimonialização, vereadores, deputados e outras autoridades políticas decidem o que será reconhecido. Apresentam projetos de lei e proclamam especialidades culinárias patrimônios, sem sabermos as razões para uma tal decisão. Assim, em 2014, na época da Copa do Mundo, circulou um abaixo-assinado na internet para que a gíngua com tapioca do mercado da praia da Redinha, em Natal, fosse reconhecida como patrimônio.²¹ Foi decretada patrimônio da cidade do Natal em 2016, após ter sido objeto de reportagem numa revista nacional de grande circulação, a *Veja*; dois anos depois, foi sancionada patrimônio do estado do Rio Grande do Norte. Em 2017, sob pressão política feita por alguns produtores, foi criada uma lei estadual que protege a fabricação artesanal dos queijos de manteiga e de coalho e da manteiga de garrafa. Em 2019, foi a vez do caldo de cana de Ceará-Mirim, do pastel de Tangará, da carne de sol e do queijo de coalho de Caicó, que foram indicados pela Assembleia Legislativa do Rio Grande do Norte. Em 2021, a Lei 10.903 declara o grude de Extremoz, uma preparação

com goma de mandioca, sal e coco, patrimônio estadual; já constava na Arca do Gosto do Slow Food desde 2017. Esses procedimentos visam dar destaque a elementos que fazem referência a um complexo cultural de uma localidade ou uma região, e servem aos interesses de grupos ligados a setores do turismo e da alimentação, levando a uma folclorização turística (BROMBERGER, 2014). O reconhecimento via Assembleia Legislativa, mesmo que não tenha consequências práticas para os grupos detentores desses saberes, corresponde à ideia de autenticidade da produção cultural: ao ingerir os pratos típicos, o turista pode ter um acesso direto a toda história e cultura que envolvem as preparações. No litoral, as plantações de cana de açúcar (cachaça), as atividades de subsistência (pesca e cultura da mandioca), no sertão, as fazendas de gado (queijos e carne de sol). Em todos os casos, através do alimento, é a história colonial que é valorizada e não o conhecimento e o trabalho das cozinheiras. Para o doce feito de sangue, produzido artesanalmente por pequenos agricultores, a patrimonialização parece difícil, sendo um alimento raro, exótico, facilmente perecível e quase sempre comercializado pelas redes de interconhecimento.

Enfim, o surgimento recente dos produtos da terra de fabricação semiartesanal nos centros urbanos, nas lojas de produtos do sertão, nos supermercados que investem nas marcas locais e nos lugares turísticos, se acompanha de uma mudança radical do sistema alimentar das famílias pobres, com a introdução maciça de produtos provenientes da indústria alimentar. No Nordeste, onde encontram-se mais da metade dos beneficiários da bolsa família, que foi implementada há mais de dez anos, as políticas sociais tiveram um impacto direto no consumo alimentar, possibilitando o acesso a um volume maior de produtos para os mais pobres. No entanto, isto não se traduziu necessariamente em uma dieta mais saudável, pois os novos consumidores mantêm uma alimentação rica em gordura e açúcar (IBASE, 2008; IPEA, 2016, p. 31). Se há mais proteínas do que no passado, essas provêm da indústria alimentar, tornando a dieta menos variada; os produtos frescos, cultivados nas hortas, nas zonas rurais, desaparecem dos cardápios, em particular durante os períodos de seca. Os supermercados ou pequenos comércios de proximidade que se desenvolveram durante esses últimos anos em toda a região vendem poucos produtos frescos; encontram-se mais frequentemente refrigerantes, enlatados e produtos manufaturados. Assim, o sertão exporta a imagem de uma sociedade agropastoril que ficou no passado.

Os produtos da terra, mais saudáveis, agora valorizados e patrimonializados, passam a ser controlados pelas agências sanitárias, devem se adequar às normas dietéticas e às modas gastronômicas. As comidas de raiz, antes consumidas diariamente pelos trabalhadores do campo, destinadas agora aos cidadãos, tornam-se comidas de festa.



Dona Inácia coloca o sangue no chouriço. Foto: Isabel Dantas, 2008



Sangue na farinha. Foto: Isabel Dantas, 2008



Mexendo o chouriço em Carnaúba dos Dantas. Foto: Isabel Dantas, 2008

PATRIMÔNIOS INTANGÍVEIS

Deixando para trás aspectos folclorizantes e deslocando o protagonismo político para as questões étnicas, o Ministério da Cultura publicou o Decreto nº 3.555 de 2000, visando se adaptar às orientações da UNESCO (LIMA FILHO, 2009). O cantor Gilberto Gil, à frente do Ministério da Cultura, entre 2003 e 2008, iniciou os processos de patrimonialização e os inventários nacionais de referências culturais (INRC).²²

Interessante notar que, no Brasil, entre as ações que prefiguram a mudança na concepção das políticas culturais para registrar o patrimônio intangível, houve uma primeira ação reconhecendo a importância da cultura afro-brasileira: o tombamento do terreiro da Casa Branca e do quilombo dos Palmares em 1986, que iniciaram o debate sobre o lugar da escravidão na história do país. Encabeçadas por ativistas e antropólogos, essas iniciativas irão se traduzir, na nova Constituição de 1988, em obrigatoriedade do tombamento dos documentos e dos monumentos das comunidades de remanescentes de quilombos (VELHO, 2006)²³. Quinze anos depois, as medidas constitucionais serão efetivadas e irão provocar uma revolução institucional no órgão responsável, o IPHAN, e na sociedade como um todo, com outras iniciativas na Educação e na regularização dos territórios.

O reconhecimento dos bens culturais de natureza imaterial parece ter sido um caminho mais fácil para incluir o legado africano na narrativa nacional, assunto delicado que toca feridas abertas da sociedade brasileira. Para encurtar a história, e prenunciando o golpe de 2016, a educação, o mundo artístico, as políticas de incentivo à cultura foram demonizadas, confundidas com as pautas de esquerda e os governos do Partido dos Trabalhadores. No entanto, se, entre os anos 2003 e 2016, foram impulsionadas ações de valorização das tradições populares, em particular a partir das reivindicações do movimento negro, o Rio Grande do Norte escapou da onda de fascinação histórica que caracteriza o surgimento dos processos de patrimonialização (ADELL, 2011, p. 09-11; BROMBERGER, 2014). As expressões culturais e o passado não são valorizados: houve poucas ações realizadas, e essas ou não tiveram quase nenhuma repercussão ou não seguiram os protocolos traçados pelas agências de cultura (CAVIGNAC *et al.*, 2010). Alguns atribuem o descaso a uma falta de sensibilidade patrimonial que se observa também na destruição dos sítios arqueológicos e do patrimônio histórico das cidades brasileiras.

Estranhamente, não há nenhum registro de conhecimentos associados às preparações culinárias brasileiras entre os bens inscritos na lista representativa do patrimônio mundial da UNESCO.²⁴ Nacionalmente, encontramos várias menções a saberes ligados a gêneros alimentícios; entre eles, o das mestras de chouriço na festa de Sant'Ana de Caicó.²⁵ Por trás dos dossiês apresentados para a inscrição como Patrimônio Cultural Imaterial (PCI), aparecem situações atípicas, que mostram uma

associação entre um patrimônio culinário e uma tradição sedimentada (ADELL, 2011, p. 18). Assim, enquanto o antropólogo procura conhecimentos tradicionais, o político, o jornalista ou o turista enxergam o produto “típico”. É o caso das produções artesanais e das preparações culinárias que se inserem num mercado cada vez mais procurado, com o apelo ao local, o tradicional e o saudável. O reconhecimento fortalece redes locais de produção e comercialização, fugindo das rotinas patri-moniais e os bens adquirem um valor suplementar ao receber este selo de autenticidade (TIBÈRE, 2013). É o que acontece com o queijo e a caçaça, em todo Nordeste, que escapam do controle do Estado. Assim, é preciso incorporar à reflexão os produtos e as estratégias desenvolvidas para o turismo, observando a seleção, a ressemantização e a valorização de elementos de uma cultura local feitas por agentes externos às comunidades detentoras dos saberes.²⁶

Em 2004, foi implementado o Roteiro Seridó pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae-RN e a Secretaria de Turismo do Estado, impulsionado pelo programa de regionalização do turismo promovido pelo Ministério do Turismo; mas não teve o sucesso esperado e poucos projetos estão ativos. Em 2006, foi organizado o primeiro Festival Saboreando pela mesma agência, com premiação de pratos e de produtos locais, visando promover a culinária local e incentivar a produção de queijos artesanais. Aproveitando o frenesi que a comida provoca, com os programas de televisão e o atrativo para os turistas, desde os anos 2005 organizam-se feiras de produtos locais e festivais gastronômicos nas cidades turísticas: Pipa, São Miguel do Gostoso, Martins, Portalegre, Gameleiras etc. Caicó, que se autodeclara capital regional da gastronomia, pela qualidade dos seus produtos, tem vários restaurantes que inovam em termos culinários, mas todos oferecem uma comida regional; além da feira que ocorre anualmente durante a festa de Sant’Ana, desde 2003, ocorreram várias edições do Festival de Carnes e Queijos, organizado por membros de uma associação de comerciantes. Em 2015, foi realizada a primeira edição do Festival Gastronômico e, em 2019, ocorreu o encontro de 70 doceiras da região, oriundas de 11 municípios do Seridó. Esses eventos mostram a importância da produção familiar para a economia local e o gosto que os seridoenses têm para seus produtos de *terroir*²⁷. A municipalidade ou atores da iniciativa privada organizam os eventos com o auxílio de patrocinadores, mas sem a participação do IPHAN.

O curioso trâmite do processo mostra as hesitações burocráticas do registro. Se o pedido de registro da festa de Sant’Ana de Caicó como bem imaterial foi proposto pela Diocese de Caicó e pela Paróquia de Sant’Ana em 2010, junto com as assinaturas dos fiéis, no entanto, o dossiê já tinha sido constituído em 2008 e encaminhado pela Superintendência do IPHAN no Rio Grande do Norte para Brasília. Houve uma solicitação de complementação em 2009, como parte do Inventário das

Referências Culturais do Seridó, que era o projeto inicial da instituição. Como justificativa:

A região do Seridó é lugar de destaque no cenário do sertão do Rio Grande do Norte, por sua história original, sua religiosidade vivida no cotidiano, sua tradição culinária e festiva, motivos de orgulho dos filhos da terra de Sant'Ana. Se, localmente, essa particularidade é reconhecida e valorizada, verificamos que não existiam ainda ações dos órgãos governamentais para a promoção e a valorização da cultura local.²⁸

O texto que foi produzido para o registro da festa de Caicó não esclarece por que o chouriço foi escolhido, nem como se associa à maior festa católica do estado: nem o que identifica uma tradição culinária da família ampliada, oriunda de um mundo rural marcado pela miséria e pelas privações, à festa da elite regional, hoje urbanizada, que celebra na ocasião suas origens. É fato que a comida ocupa um lugar de destaque na sociedade potiguar, em especial nas festas comunitárias, mas por que ter escolhido o doce de sangue? Qual fundamentação foi avançada? Partiu de uma demanda de um grupo de produtores? Teria sido escolhido pelo seu caráter exótico? De qualquer forma, se poucos têm conhecimento do registro da festa, quase ninguém soube das recomendações de salvaguarda dos saberes das cozinheiras e nada foi feito em quase dez anos! Nesse caso, podemos falar de patrimônio invisível pois, de fato, as instâncias institucionais conseguiram apenas apontar a importância do saber tradicional, sem implementar ações efetivas de salvaguarda.²⁹

Entre outras propostas de ações, recomenda-se que:

Com o intuito de salvaguardar os ofícios de bordadeira e mestra de chouriço e dos modos de fazer bordado e doce de chouriço, propõem-se ações que incentivem e garantam a transmissão dos saberes para as gerações mais novas, como a realização de oficinas, mostras e concursos culturais, bem como a documentação textual e visual destes ofícios (IPHAN, 2011, p. 114).

Assim, o esquecimento dos saberes associados ao bem registrado – os das cozinheiras – mostra que a instituição contribui, ao final, para a reprodução das fraturas sociais.

Além disso, a comida aparece como elemento de referência na constituição identitária, sendo quase consubstancial a esta, pois participa do sistema histórico, cultural e social do grupo, e, ao mesmo tempo, pertence à esfera do íntimo, da família, do segredo, da emoção (ADELL, 2011, p. 19; FISCHLER, 1996; MINTZ, 2001). Os conhecimentos envolvendo as plantas e os produtos alimentares revelam ainda a estrutura social, as trocas, as solidariedades e os códigos simbólicos que são traduzidos em hábitos e padrões alimentares socialmente incorporados (LÉVI-STRAUSS, 1964; WOORTMANN, 2013). São as expressões de uma memória sensorial que pertence às esferas menos conscientes das trajetórias familiares. O chouriço seria então um alimento identitário que remete a uma história coletiva, uma forma de vida e um modo de

produção – a do sítio camponês, caracterizado por um sistema de espaços diversificados, complementares e articulados entre si (WOORTMANN, 1995). Ao associar um doce feito com o sangue e a banha de porco a uma festa católica que continua veiculando uma versão colonial da história, mesmo sendo uma proposta louvável por parte do IPHAN para valorizar um saber popular, ocorre uma descontextualização das referências culturais e um apagamento das diferenças sociais entre os grupos, o que leva a uma folclorização do chouriço.

Por sua vez, os antigos locais de produção (sítios, fazendas, usinas de algodão), as festas (padroeiro, vaquejada, forró, carnaval) ou as expressões culturais de caráter étnico (Festa do Rosário, Dia da Consciência Negra), são ocasiões que atraem uma população urbana à procura das suas origens rurais e de uma cultura “autêntica”. Assim, no Seridó como alhures, os saberes e as tradições culinárias são de domínio feminino (HERTZ apud ADELL, 2011, p. 223-238). A aquisição e a transmissão desses conhecimentos se dão na esfera doméstica, entre as mulheres, as patroas e as empregadas. Nas “casas de família”, onde as cozinheiras negras trabalham como empregadas, as comidas são feitas para o consumo diário e para as festas familiares que reúnem a parentela extensa. Algumas dessas cozinheiras são reconhecidas pelas suas habilidades culinárias e são contratadas para fazer as refeições e os doces consumidos nas ocasiões festivas. Ao cozinhar, as “mestras” expressam sua história e imprimem sua marca, trazendo o conhecimento e as vivências das suas ancestrais. Escutando as histórias de vida das cozinheiras negras, temos acesso às suas formas de sobrevivência e estratégias de resistência à opressão³⁰. Mesmo com as conquistas acumuladas, a trajetória profissional das mulheres segue de perto as das suas mães e avós que foram escravizadas. Assim, na Boa Vista dos Negros, as moças começam a serem babás, empregadas domésticas, algumas conseguem se profissionalizar, com uma formação técnica (auxiliar de enfermagem, costureira, merendeira, cozinheira etc.) ou tornam-se autônomas, à frente de uma pequena empresa na cidade de Parelhas ou na comunidade quilombola. A fragilidade econômica, no entanto, marca essas trajetórias.

Os elementos culturais encenados pelos moradores do Seridó como sendo tradicionais correspondem a uma retórica passadista. Além de reproduzir fraturas sociais, as práticas e os saberes culinários são reflexos de uma dominação colonial ainda vigente (BOURDIEU, 1979). Para que os “alimentos da terra” sejam consumidos em meio urbano, eles devem ser transformados em produtos *gourmets* e se tornar uma bandeira da identidade cultural regional. Aqui os conflitos não aparecem, o campo é folclorizado e é associado a um passado exótico: os pratos típicos não seriam a materialização da versão colonial da história e a prova da existência das estruturas de dominação em vigor até hoje? Entende-se então por que as questões raciais, as desigualdades e os conflitos territoriais continuam silenciados.

No caso das cozinheiras negras, a arte culinária desenvolvida nos fogões à lenha das antigas fazendas do Seridó revela uma resistência silenciosa; a memória corporal, as técnicas, os gostos, carregam uma herança pouco valorizada.



Seu Chico e Dona Luzia enchendo lata. Foto: Isabel Dantas, 2008



Chouriço em Carnaúba dos Dantas. Foto: Isabel Dantas, 2008

UM PATRIMÔNIO IMPOSSÍVEL

As pesquisas sobre o lugar reservado à alimentação nas dinâmicas sociais contemporâneas nos levam a entender as relações entre os grupos, as escolhas culturais e as transformações de uma população que se urbanizou, mas que continua se identificando com as referências culturais do mundo rural.

Assim, o doce de sangue informa sobre as contradições de uma sociedade profundamente desigual, que tem como linguagem a comida: abundante, rica em carne e em gorduras animais com alto valor comercial (queijo, leite, nata), é oferecida generosamente nas ocasiões festivas, numa encenação da história feita por uma elite que se representa como branca (portuguesa). Dificilmente os mais pobres têm acesso à carne vermelha, reservada aos dias de festa ou à comercialização: tiveram que inventar uma gastronomia a partir das partes menos nobres dos animais e entre elas, uma substância que repulsa e fascina, o sangue, que é transformado em chouriço³¹. Ao celebrar o patrimônio do Seridó na festa de Caicó, a sociedade atualiza padrões de comportamento autoritários diretamente herdados da colonização que invisibilizam a história daqueles que produzem os alimentos, preparam as refeições e servem os padrões: as populações negras e as mulheres. Na cozinha, se trava uma batalha simbólica e se atualizam as contradições de uma sociedade que continua profundamente racista e desigual.

As ações implementadas pelo Estado, mecanismos suscetíveis de valorizar as culturas locais ou promover o turismo, expulsam a dimensão política do trabalho, escondem os conflitos sociais e raciais, aplanam a rugosidade do patrimônio e asseptizam a cultura (BROMBERGER, 2014, p. 146). A valorização dos saberes nativos, em particular os que estão relacionados à alimentação tradicional, tem consequências concretas para as populações locais inseridas num contexto de modernidade alimentar. Sem terem sido consultados, veem seus hábitos culturais expostos e caricaturados nos restaurantes-museus onde trabalham, e seus conhecimentos mais “naturais” – os saberes alimentares – serem transformados em sinais identitários. Não pleiteiam o reconhecimento das suas expressões culturais, agora folclorizadas, e das quais foram despossuídos (ABDALA, 2019). Os detentores desses patrimônios não são beneficiados, não são contemplados pelos processos de patrimonialização e devem se contentar com as migalhas do turismo. O reconhecimento da profissão pelo órgão cultural não aboliu as barreiras sociais e raciais, pelo contrário: as cozinheiras, como suas ancestrais, continuam trabalhando nas cozinhas das casas-grandes e preparam pratos de “comida regional” agora para os turistas e as famílias saudosas do tempero caseiro que se reúnem nos restaurantes *gourmets* da capital potiguar em dias de festa.

O exemplo do chouriço mostra, ao contrário, que o doce é uma exceção cultural, obedecendo a uma lógica não monetária e que não consegue ser padronizado para fins comerciais e turísticos. Mesmo se é supervalorizado localmente, é também dificilmente patrimonializável, pois é uma produção que, além dos entraves ligados às regras da vigilância sanitária, se destina a um consumo familiar, controlado por relações de confiança entre o produtor e o consumidor (POULAIN, 2002). A estranha patrimonialização que observamos no Seridó e o esquecimento do

chouriço pelas instâncias estatais que deveriam proteger os saberes e as práticas a ele associadas revela ainda, desse modo, as contradições dos processos patrimoniais.



Latas de chouriço enfeitado. Foto: Isabel Dantas, 2008

NOTAS

1. O presente trabalho foi realizado com apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.
2. O Seridó norte-rio-grandense faz fronteira com a Paraíba, estado com quem mantém laços históricos e culturais fortes; é composto por 24 municípios, sendo Caicó a principal cidade, localizada na região centro-sul do estado, distante 256 km da capital Natal. A região interiorana do Nordeste brasileiro, o sertão, representa 20% do território nacional, e é um semideserto. A região é conhecida por suas secas regulares e por ter fornecido mão de obra ao Sudeste; os migrantes nordestinos são responsáveis pela construção dos grandes centros urbanos do país. Até os anos 2000, conhecia altos índices de pobreza e taxas elevadas de carência alimentar. O cenário mudou profundamente com as políticas públicas instauradas durante a era Lula (CÁSSIA, 2015).
3. O atual governo extinguiu o Ministério da Cultura em janeiro de 2019 e subordinou os institutos e as fundações de cultura ao Ministério do Turismo, pelo decreto presidencial número 10.108, assinado em 7 de novembro de 2019. Um professor universitário e também pastor da comunidade cristã Ministério Defesa da Fé, sr. Tassos Lycurgo, foi nomeado à frente do Departamento do Patrimônio Imaterial do IPHAN. Para uma análise do modelo de desenvolvimento do agronegócio, a participação de empresas multinacionais e sua influência nas políticas públicas, ver o artigo de Heredia, Palmeira e Leite Lopes (2010).
4. A reportagem pode ser consultada no link: <<https://www.youtube.com/watch?v=euYrhF1S0Nw>>.

5. O doutorado foi orientado por Julie Cavnac e defendido em 2008 no programa de Pós-graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (DANTAS, 2008). As autoras participaram do Inventário da Cultura do Seridó, entre 2006 e 2008, realizado por uma equipe pluridisciplinar de discentes e docentes da Universidade Federal do Rio Grande do Norte e do Instituto Federal do Rio Grande do Norte, que serviu de base para a constituição do dossiê para o registro da Festa de Sant'Ana como celebração pelo IPHAN em 2010. Grande parte da etnografia foi realizada entre 2004 e 2008, nas festas comunitárias, nos sítios Carnaúba de Baixo, Olinda, Boa Vista, em pesquisas centradas sobre a doçaria. Posteriormente, as pesquisadoras coordenaram projetos de pesquisa e extensão, como o “Museu virtual Doces do Seridó”, “Ações de patrimonialização do chouriço na comunidade Boa Vista”, “Doçaria seridoense: um patrimônio cultural alimentar”, “Patrimônios sensíveis: memórias locais, práticas, saberes naturalizados”, o programa “Tronco, Ramos e Raízes” sobre os saberes das cozinheiras no âmbito rural e urbano, em particular na comunidade quilombola de Boa Vista (Parelhas), nas cidades de Acari, Jardim do Seridó, Carnaúba dos Dantas e Caicó (CAVIGNAC *et al.*, 2010, 2016; DANTAS, 2008, 2012; IPHAN, 2011).
6. A identificação dos seridoenses com a culinária regional e, em particular, os doces, foi perceptível durante o I Festival de Doceiras do Seridó, em Caicó, em setembro de 2019, que reuniu um público local apreciador de doces.
7. Nas cidades grandes, o chá ou o café é uma ocasião de reunir colegas de trabalho e é uma forma de sociabilidade essencialmente feminina entre mulheres de uma mesma família ou amigas: comemoração, despedida de solteira, chá de bebê etc.
8. Blog do Perry, segunda-feira, 28 de março de 2011, Timbaúba – XIII. Disponível em: <<http://perryseranegra.blogspot.com/search?updated=-max-2011-04-06T23:20:00-03:00&max-results=7>>. Acesso em: 21 jan. 2021.
9. Usa-se, indiferentemente, umbu ou imbu. O umbuzeiro (nome científico: *Spondias tuberosa*) é uma árvore comum da caatinga.
10. Segundo Luís da Câmara Cascudo (2011, p. 356), o doce seco seria de origem portuguesa, da doçaria conventual: “a casca é a farinha de mandioca, fina, feito angu, seca, com outra porção de farinha para abrir o ponto. A espécie, recheio, é feita de farinha de mandioca, passada em peneira fina, gengibre, gergelim, castanha de caju, pimenta-do-reino, cravo, erva-doce e mel de rapadura. É um dos doces típicos na Noite de Festa, Dia do Natal, São João, São Pedro e Ano Novo”.
11. Dona Zélia se reconheceu como quilombola ao evocar publicamente a história da sua avó, cozinheira famosa em Acari (CAVIGNAC *et al.*, 2016). Mais detalhes podem ser consultados no Museu Virtual Doces do Seridó, disponível em: <<http://docesdoserido.com.br/index.html>>.
12. Em Carnaúba dos Dantas, participamos de vários chouriços de Dona Angelita Maria Dantas, viúva, nascida em 1936, mãe de doze filhos nascidos e criados no sítio. Dona Daluz Dantas (*in memoriam*), casada, nascida em 1945, dez filhos, agricultora aposentada, vizinha de Dona Angelita, sempre criou porco no seu sítio. Dona Maria Luíza de Azevedo (*in memoriam*), nove filhos, nascida em 1936, residiu grande parte de sua vida na cidade de Jardim do Seridó e Dona Damiana Maria da Cruz, 5 filhos, nascida em 1939, no Sítio do Picuí, em Grotas, próximo de Nova Palmeira, na Paraíba, moradora da Boa Vista dos Negros, em Parelhas, foram também nossas interlocutoras. Em 2020, Dona An-

gelita e Dona Daminha receberam o prêmio da Lei Aldir Blanc reconhecendo sua trajetória e seu saber-fazer.

13. O arrasto é o conjunto das partes do animal menos nobres, que não são vendidas. É composto pelo espinhaço, o fígado, o coração, os bofes, os rins, os mocotós, a cabeça, as tripas, os buchos, a garganta, o esôfago, a língua.

14. Mestre(a) é o nome dado às pessoas que detêm um conhecimento específico. É reconhecido pela comunidade por sua arte ou saber-fazer que, geralmente, transmite às novas gerações. É o caso da capoeira, dos folguedos e de muitos outros campos da cultura popular. Assim, Maria Ieda da Silva Medeiros, a Mestra Dadi de Carnaúba dos Dantas, conhecida pelos seus mamulengos, ou ainda Seu Expedito Seleiro, em Nova Olinda-CE.

15. Os parentes e vizinhos ajudam a criar o porco dando restos das refeições; também chamadas de lavagem de porco.

16. São chamados de “criação” ou “gado miúdo”.

17. Não é fácil circunscrever o universo social dos participantes da festa. Marques (2015, p. 15) descreve a realidade sociológica das extensas parentelas do sertão pernambucano, descrevendo o papel das “genealogias [que] são a um só tempo efeito e instrumento de consolidação desse status coletivo”.

18. Se distinguem de outros produtos em proveniência “do reino” (pimenta, queijo), que lembram a dependência da antiga colônia à Portugal.

19. Esse doce tem todos os ingredientes do chouriço, sem a banha e o sangue do porco: feito com gergelim, para dar a cor preta, necessita de apenas 1h30 de cozimento. Serve de recheio para o doce seco, muito próximo do antigo fartem da Beira, farte, farten ou fartel português (CASCUDO, 2011, p. 318-319). Para uma análise das representações do Seridó pelas suas elites, ver a análise original de Muirakytan K. de Macêdo (2007, 2015).

20. Em 2016, 36,2% da população do Rio Grande do Norte vivia abaixo da linha da pobreza, com menos de 5,5 dólares por dia e por pessoa. 72,9% dos pobres são pretos ou pardos. Quase 59% da população se declara negra ou parda (IBGE, 2017).

21. É um prato preparado com peixes de pequeno tamanho (ginga), servidos fritos numa tapioca; normalmente descartados pelos pescadores para venda.

22. É o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial - PNPI, instituído pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, que viabiliza projetos de identificação, reconhecimento, salvaguarda e promoção da dimensão imaterial do patrimônio cultural.

23. O artigo 68 da Constituição Federal reconhece a dívida histórica da Nação brasileira em relação à escravidão, com o dever de emitir títulos de propriedade aos ocupantes dos territórios tradicionais. Remanescente de quilombos é o termo legal que corresponde aos diferentes grupos que se reconhecem numa trajetória histórica própria, relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida. No entanto, o artigo constitucional foi regulamentado apenas em 2003, com a promulgação do Decreto 4.887. Quase vinte anos depois, constatamos que esse direito é de difícil aplicação, pois fere interesses econômicos dos proprietários de terra; a burocratização e a judicialização dos processos fundiários, bem como a incapacidade do Estado em fazer valer a lei, fez com que muito poucos quilombos tivessem seus títulos emitidos e que poucos documentos e monumentos fossem tombados.

24. Os bens registrados nas listas representativas da UNESCO são o Círio de Nazaré (Pará), o Frevo (Pernambuco), as Expressões Orais e Gráficas dos Wajãpis

(Amapá), o Samba de Roda do Recôncavo (Bahia) e a Capoeira, em nível nacional. 25. No Sudeste, o queijo da serra da Canastra e Salitre, o Sistema agrícola do quilombo Vale do Ribeira; no Sul, os doces de Pelotas; no Norte, foi realizado um inventário das referências culturais ligadas ao sistema alimentar – cuias, tacacá, farinha de mandioca –, e foi registrado o sistema agrícola do Rio Negro; no Nordeste, houve registros dos processo de fabricação da Cajuína, do Acarajé (Ofício das Baianas de Acarajé). Para uma lista detalhada dos inventários realizados, ver a publicação do IPHAN (2018) e no site do IPHAN: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/681/>>.

26. O atual prefeito da cidade do Natal, Álvaro Dias, que revitalizou o Beco da Lama (foi declarado Patrimônio Cultural da cidade, em 17/06/2021, pela Comissão de Educação, Cultura, Ciência, Tecnologia e Inovação da Câmara Municipal de Natal), lugar de referência para a boemia e gastronomia da cidade de Natal, fez campanha para demolir o antigo Hotel Internacional dos Reis Magos, de estilo modernista, inaugurado em 1965. O hotel foi demolido em dois dias, no final do mês de janeiro de 2020, apesar dos protestos da sociedade civil organizada. Segundo o prefeito, o prédio não tinha valor histórico e representava um obstáculo ao desenvolvimento da orla urbana. O projeto é construir, no local, um bairro moderno, o que provavelmente irá excluir os moradores das casas populares do bairro.

27. O projeto foi aprovado pelo SEBRAE e contou com a parceria do SENAC, SESI e IFRN.

28. Parecer do Conselho consultivo, Processo Nº 01450.004974/2008-26: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Parecer_conselho_consultivo_festa%20de%20santana_de_caico.pdf>. Importante ressaltar que a equipe que realizou o Inventário das Referências Culturais do Seridó, da qual as autoras participaram, não foi a mesma que elaborou o dossiê nem o plano de salvaguarda. Em 2020 deveria ter sido realizado a pesquisa para revalidação do título mas, devido à pandemia, foi adiado. Em 2021, foi o próprio órgão que se responsabilizou pela elaboração da proposta de revalidação, sem que houvesse nenhum tipo de publicização.

29. A referência ao chouriço desaparece das ações de salvaguarda no documento elaborado pelo IPHAN em 2018 (p. 2013-2014).

30. Sobre trajetórias de cozinheiras negras e a presença histórica e cultural dos afrodescendentes no Seridó, ver Cavignac (2010) e Cavignac e Macedo (2016).

31. No Rio Grande do Norte, em 2014, das 984 famílias quilombolas, 72,7% ganhava até R\$ 154,00 (BRASIL, 2014, p. 82).

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica. Práticas sustentáveis temperadas por memórias e experiências. *Revista Ingesta*, São Paulo, n. 1, v. 1, p. 159-171, mar. 2019.
- ADELL, Nicolas; POURCHET, Yves (org.). *Transmettre, quel(s) patrimoine(s): Autour du patrimoine culturel immatériel*. Paris: Michel Houdiard, 2011.
- BOURDIEU, Pierre. *La distinction*. Paris: Les Éditions de Minuit, 1979.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Quilombos do Brasil: segurança alimentar e nutricional em territórios titulados. In: PINTO, Alexandre Rodrigues; BORGES, Júlio Cé-

sar; NOVO, Marina Pereira; PIRES, Pedro Stoeckli (Org.). Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, 2014.

BROMBERGER, Christian. Le patrimoine immatériel entre ambiguïtés et overdose. *L'Homme*, n. 209, p. 143-151, 2014.

BORTOLOTTI, Chiara. Patrimônio e o futuro da autenticidade. *Revista do Patrimônio Artístico e Histórico Nacional*, n. 36, p. 23-37, 2017.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 3 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2011.

CASSIA, Rita de. Políticas públicas no Nordeste do Brasil: a produção de enclaves e de desigualdades socioespaciais. *GOT - Revista de Geografia e Ordenamento do Território*, n. 8, p. 11-31, 2015.

CAVIGNAC, Julie A.; OLIVEIRA, Luiz Antônio de; CASCUDO, Luís da Câmara. In: Jean Pierre Poulain (org.). *Dictionnaire des cultures et des modèles alimentaires vol. 1*. 1. ed. Paris: Puf Collection Quadrige, 2012. p. 226-232.

CAVIGNAC, Julie A. Patrimônio cultural e questão étnica no Rio Grande do Norte. In: BARRIO, Angel Espina; MOTTA, Antonio; GOMES, Mário Hélio (org.). *Inovação cultural, Patrimônio e Educação vol. 1*. 1 ed. Recife: Massangana, 2010. p. 107-128.

CAVIGNAC, Julie; MACÊDO, Muirakytan K. de. *Tronco, ramos e raízes!* História e patrimônio cultural do Seridó negro. Natal: EDUFRN, 2016. Disponível em: <<https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/21376>>. Acesso em: 11 out 2021.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

CONTRERAS, Jesús. A modernidade alimentar: entre a superabundância e a insegurança. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 19-45, jan./jun. 2011. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/25736/17194>>.

CUNHA, Maria Manuela Ligeti Carneiro da. *Cultura com aspás: e outros ensaios*. São Paulo: Cosac & Naify, 2009.

DANTAS, Maria Isabel; CARVALHO, Cynthia Melo de. Doçaria do Seridó potiguar e economia da cultura. In: *VII CONNEPI - Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação*, 66. *Anais...* 2012. Disponível em: <<https://propi.iftto.edu.br/ocs/index.php/connepi/vii/paper/view/5091>>.

DANTAS, Maria Isabel. *O sabor do sangue: uma análise sociocultural do chouriço sertanejo*. 2008. 365 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal-RN, 2008. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/13685/1/SaborSangueAnálise_Dantas_2008.pdf>.

FABRE-VASSAS, Claudine. *La bête singulière: les, juifs, les chrétiens et le cochon*. Paris: Gallimard, 1994.

FARIA, Oswaldo Lamartine de. *Ferros de ribeiras do Rio Grande do Norte*. Fortaleza: Imprensa Universitária, 1984.

- FISCHLER, Claude. *Pensée magique et alimentation aujourd'hui*. Paris: Cahiers de l'OCHA 5, 1996.
- FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande e Senzala*. 34 ed. Rio de Janeiro: Record, 1998.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Mal-estar no patrimônio: identidade, tempo e destruição. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 28, n. 55, p. 211-228, jan./jun. 2015.
- HEREDIA, B. M. A.; PALMEIRA, M.; LEITE, S. P. Sociedade e economia do agronegócio. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 25, p. 159-176, 2010.
- IBASE - INSTITUTO BRASILEIRO DE ANÁLISES SOCIAIS E ECONÔMICAS. *Repercussões do Programa Bolsa Família na segurança alimentar e nutricional das famílias beneficiadas* - Documento Síntese. Rio: IBASE, 2008. Disponível em: <https://ibase.br/userimages/ibase_bf_sintese_site.pdf>. Acesso em: 12 jun. 2018.
- IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio*. Rio de Janeiro: IBGE, 2009.
- IICA - INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERAÇÃO PARA A AGRICULTURA. *Plano de desenvolvimento sustentável da região do Seridó do Rio Grande do Norte vol. 1: diagnóstico do Conselho de Desenvolvimento Sustentável do Seridó*. 2000. Disponível em: <<http://www.iica.org.br/Docs/Publicacoes/PublicacoesIICA/Plano-DesenvolvimentoSustentavelSeridó-VolumeI.pdf>>.
- IPEA - INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. *Pesquisa e Planejamento Econômico*, Brasília: Ipea, v. 46, n. 1, 2016. Disponível em: <http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/6490/1/PPE_v46_n01.pdf>. Acesso em: 23 abr. 2018.
- IPHAN - INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Dossiê Iphan. *A festa de Sant'Ana*. Brasília: Ministério da Cultura/Iphan/Mec, 2011. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br>>. Acesso em: 04 jan. 2018.
- IPHAN - INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Saberes, fazeres, gingas e celebrações: ações para a salvaguarda de bens registrados como patrimônio cultural do Brasil 2002-2018*. Brasília: IPHAN, 2018. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/sfgec.pdf>>. Acesso em: 20 jan. 2019.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mythologiques: le cru et le cuit*. Paris: Plon, 1964.
- LIMA Filho, Manuel F. Da matéria ao sujeito: inquietação patrimonial brasileira. *Revista de Antropologia*, v. 52, n. 2, p. 606-632, 2009.
- MACÊDO, Muirakytan Kennedy de. *A penúltima versão do Seridó: uma história do regionalismo seridoense*. Natal: Sebo Vermelho, 2007.
- MACEDO Muirakytan K. de. *Rústicos cabedais: patrimônio e cotidiano familiar nos sertões do Seridó (séc. XVIII)*. Natal: EDUFRN, 2015.
- MARQUES, Ana C. Movimentos em Família. *RURIS - Centro de Estudos Rurais*, v. 9, n. 1, 2015. Disponível em: <<https://www.ifch.unicamp.br/ojs/index.php/ruris/article/view/2074>>.

- MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. *RBCS*, v. 16, n. 47, out. 2001.
- MORAIS, Ione Rodrigues Diniz; DANTAS, Eugênia Maria. Região e capital social: a reinvenção do Seridó nos fios silenciosos da cultura. In: III SEMINÁRIO INTERNACIONAL SOBRE DESENVOLVIMENTO REGIONAL, Santa Cruz do Sul, 2006. Disponível em: <<https://www.unisc.br/site/sidr/2006/textos3/21.pdf>>. Acesso em: 12 abr. 2019.
- PESTEIL, Philippe. Questions de goûts et de couleurs: les variantes agro-alimentaires en Corse à l'épreuve de la certification. *Journal des anthropologues*, 2006. Disponível em: <<http://jda.revues.org/1232>>. Acesso em: 09 nov. 2014.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Manger aujourd'hui*. Attitudes, normes et pratiques. Editions Privat: Paris, 2002. Disponível em: <http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/05/02_Introduction.pdf>.
- POULAIN, Jean Pierre (org.). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: PUF, 2012.
- POULAIN, Jean Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. 2 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.
- SANTOS, Jardelly Lhuana da Costa. Um rastro de memória: terra, parentesco e ofícios na família Belém em Acari/RN (séc. XVIII-XXI). Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2017.
- SANTOS, Sebastião Genicarlos. *Parentes, vizinhos e compadres: estratégias de resistência e relações interraciais na Boa Vista dos negros*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2020.
- SILVA, Danycelle Pereira. *Os fios da memória: presença afro-brasileira em Acari nos tempos do algodão*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2014.
- TIBERE, Laurence. Alimentation et vivre-ensemble: le cas de la créolisation. *Anthropologie et Sociétés*, v. 37, n. 2, p. 27-43, 2013.
- VELHO, Gilberto. Patrimônio, negociação e conflito. *Mana*, n. 12, v. 1, p. 237-248, 2006.
- VILÁ, Mirian Bertran; VASQUEZ-MEDINA, José Antonio. *Modernidad a la carta: manifestaciones locales de la globalización en México*. Barcelona; Xochimilco: Icaria/ Observatório de la alimentación/ Universidad Autónoma Metropolitana, 2018.
- WOORTMANN, Ellen. *Herdeiros, parentes e compadres: colonos do Sul e sitiantes do Nordeste*. São Paulo: Hucitec; Brasília: EdUnB, 1995.
- WOORTMANN, Ellen. F. A comida como linguagem. *Habitus*, Goiânia, n. 11, v. 1, p. 5-17, 2013.

SUBMETIDO EM: 15/01/2021

APROVADO EM: 11/05/2021

**MIGRANTS AS BROKERS OF FOOD HERITAGE
MAKING: A CASE STUDY OF THE BARIO FOOD AND
THE CULTURAL FESTIVAL IN BORNEO, SARAWAK,
MALAYSIA**

**MIGRANTES COMO CORRETORES DE PATRIMÔNIO
ALIMENTAR: UM ESTUDO DE CASO DO FESTIVAL
BARIO FOOD AND CULTURAL EM BORNÉU, SARAWAK,
MALÁSIA**

Elise Mognard

eliseline.mognard@taylors.edu.my

Ph.D. in Sociology, Faculty of Social Sciences and Leisure Management
& Centre for Asian Modernization Studies, Taylor's University, Malaysia
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9579-236X>

Laurence Tibère

tibere@univ-tlse2.fr

PhD in Sociology, ISTHIA, University Toulouse 2 Jean Jaurès, France;
UMR5055 CNRS-CERTOP
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6751-5215>

Poline Bala

bpoline@unimas.my

Ph.D. in Social Anthropology, Faculty of Social Sciences and Human-
ities, University Malaysia Sarawak, Malaysia
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8567-217X>

Jean-Pierre Poulain

poulain@univ-tlse2.fr

Ph.D. in Sociology, ISTHIA, University Toulouse 2 Jean Jaurès, France;
UMR5055 CNRS-CERTOP & Faculty of Social Sciences and Leisure
Management & Centre for Asian Modernization Studies, Taylor's Uni-
versity, Malaysia.
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7111-8167>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-
-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

ABSTRACT

The ability of the communities to controlling heritage has been ques-
tioned and analyzed in a broader perspective of socio-cultural cohesion
and power. However, a research gap exists regarding the capabilities de-
veloped by the indigenous communities to collectively empower them-

selves by appropriating external resources, such as research and development projects. To address this gap, we have investigated the Kelabit socio-political configuration related to food heritage through the lens of the anthropology of brokers. The empirical basis of this contribution includes participant observation of the 11th edition of the Bario Food and Cultural Festival (Borneo, Sarawak, Malaysia) as well as semi-structured interviews with members of the Kelabit community – local, diaspora, and counter diaspora – and representatives of tourism and heritage. Overall, our findings unveil networked food heritage practices with outside agents and notably national and global academic institutions. Consequently, the analysis reveals the trans-identity capabilities of the Kelabit migrants in interfacing the local community with a range of stakeholders – and more specifically research networks – thereby adopting the role of cultural brokers. In doing so, the Kelabit people have been contributing to the intricate co-production of the definition of the Kelabit food heritage.

keywords: food, heritage making, indigenous minorities, brokerage chain, diaspora.

RESUMO

A capacidade das comunidades para controlar o patrimônio tem sido questionada e analisada numa perspectiva mais ampla de coesão e poder sociocultural. No entanto, existe uma lacuna de investigação relativamente às capacidades desenvolvidas pelas comunidades indígenas para se capacitarem coletivamente através da apropriação de recursos externos, tais como projetos de investigação e desenvolvimento. Para colmatar esta lacuna, investigamos a configuração sociopolítica dos Kelabit relacionada com o patrimônio alimentar através da lente da antropologia dos corretores. A base empírica desta contribuição inclui a observação participante da 11^a edição do Festival *Bario Food and Cultural* (Borneo, Sarawak, Malásia), bem como entrevistas semiestruturadas com os membros da comunidade local – Kelabit, diáspora e contra-diáspora – e representantes do turismo e do patrimônio. Globalmente, as nossas conclusões revelam práticas de patrimônio alimentar em rede com agentes externos e nomeadamente instituições académicas nacionais e mundiais. Consequentemente, a análise revela as capacidades de trans-identidade dos migrantes Kelabit na interface da comunidade local com uma série de intervenientes – e mais especificamente redes de investigação – adotando assim o papel de corretores culturais. Ao fazê-lo, o povo Kelabit contribui para a intrincada coprodução da definição da herança alimentar Kelabit.

Palavras-chave: alimentação; patrimônio; minorias indígenas; cadeia de corretagem; diáspora.

INTRODUCTION

A noteworthy participatory turn was observed in heritage scholars in the 1990s: the perspective switched from the academic, architect-based, and descriptive approach to a more process-oriented viewpoint (BORTOLOTTI, 2007). At the trans-national level, the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) has adopted this approach to escape Western cultural imperialism and to balance Western and Eastern views and powers concerning heritage management (L. SMITH, 2006). The principle of the ability of communities to control the heritage creation process as well as to manage heritage locations and events has been questioned and analyzed within the wider purview of socio-cultural cohesion and power (HARVEY, 2001) and sustainable economic and territorial development. The essence of this control principle advocates the adoption of participatory action research, which consists of involvement as a means of ensuring control over symbolic and economic resources. Such power encourages development grounded on collaboration with the community (HODGES; WATSON, 2000; NEAL, 2015; WATERTON; WATSON, 2011). Concurrently, a critical change of direction has resulted in a close review of heritage practices, expertise, and policies (amongst others ABREU, 2005; SMITH, 2006; WATSON; WATERTON, 2010). In an attempt to examine the triad of applied, populist, or critical perspectives in heritage studies, JACOBS (2014) proposes the use of a 'development brokerage and public action' framework for the analysis of the process of making the 2003 UNESCO Convention operational. Therefore, the paper proposes to analyze the making of heritage as a collective action, and within the viewpoint of the anthropology of brokers.

The emphasis of the central position of cooking and table manners in cultures (LÉVI-STRAUSS, 1966, 1968), and the food cultures, at the interaction of a human group in its environment (CONDOMINAS, 1980; HUBERT, 1997; POULAIN, 2017) has contributed to a shift in the perception of food heritage: from being seen as an aspect of the culture of elites, to being regarded as the subject of popular cultures (in the plural), those at the bottom of the social ladder, or belonging to the 'otherness' (HOGGART, 1957). Food is involved in daily life, and hence, diverse scales of society and representations are associated with these scalar manifestations (MATTA, 2016; ROBINSON; SILVERMAN, 2015). It could have thus contributed to the turn of 'conservative' forms of heritage, according to the modalities of 'monument' (BORTOLOTTI; SAGNES, 2016; FABRE, 2013), to a legacy that is considered a 'resource' for the community (BESSIÈRE, 1998; BESSIÈRE; TIBÈRE, 2013; BRULOTTE; DI GIOVINE, 2016; MACIEL, 2005; PINHEIRO; SOARES, 2016; POULAIN, 1984). Hedonic dimensions of food cultures have subsequently been highlighted, and popular practices have been defined as 'gastronomic' (POULAIN, 2011).

Social scientists focusing on food heritage have previously demonstrated the significance of external gazes and forces as drivers of heritage-making (APPADURAI, 1988; CUSAK, 2000; DESOUCHEY, 2010; HUBERT, 2000; MOGNARD, 2018; POULAIN, 1993, 1997; WILSON, 2006) and have highlighted the prominent role of researchers (BARBE, 2013; FOURNIER; LEPILLER; SIMONET, 2018; POULAIN, 2011), as well as tourism (BESSIÈRE; MOGNARD, 2012; BESSIÈRE; POULAIN; TIBÈRE, 2012). While some focus on the imbrication of the public roles of heritage researchers and practitioners with the capabilities and practices of networking (VAN DER HOEVEN, 2016), a research gap exists regarding the expertise developed by the communities that collectively empower themselves, by appropriating external forces, such as research and development projects.

In recent years, initiatives have been developed in Bario (in the Kelabit Highlands, Sarawak, Malaysia) to promote the food heritage of the indigenous Kelabit people. A festival (*Pesta Nukenen dan Kebudayaan Kelabit Bario*) and inventories initiated by the community demonstrate local awareness towards this food heritage and its interconnection with global social networks. The Kelabit Highlands has been recognized for the participation and empowerment of the indigenous community. This engagement has resulted in economic development that relies on the promotion of socio-cultural assets. Indeed, several projects such as e-Bario (BALA, 2011), or the Kelabit Highlands community museum (SWEET, 2015; SWEET; KELLY, 2014), have been successfully implemented using a participatory action research (PAR) design. Observations made during the 11th Food festival reflect the ongoing engagement of the Kelabit with the event and with its tourism products and services, which are claimed to be the outcomes of the participatory initiative. The unfolding of the events from the first to the final day of the festival unveiled brokerage heritage practices.

This paper introduces first the approach, material, and methods of the article. It further contextualizes the study with a brief presentation of the place and the people from the Kelabit Highlands. Subsequently, the article analyses the stakes of food heritage and tourism from an actor-oriented perspective, namely the point of view of the Kelabit population (including its 'local' diasporic and counter-diasporic aspects). Furthermore, the network heritage practices are analyzed, and the brokerage role of the Kelabit diasporic and counter-diasporic population and its co-production of the knowledge of the food heritage and its management are consequently unveiled.

APPROACH, MATERIAL, AND METHODS

Sociological perspectives on global collective action have primarily highlighted two attributes: first, participation depends on shared interests; and second, the power vested in the relationship between at least

two entities that are associated with such common interests. Hence, power is established through the control of a specific competency or know-how, or a relationship with relevant environments, or with the information and communication networks, and/or sources of regulation. The pool of social relations, regulations, competencies, and know-how, known henceforth as the collective identity, constitutes a cultural community and social capital. Scholars of the sociology and anthropology of development (LEWIS; MOSSE, 2006; LONG, 2001; OLIVIER DE SARDAN, 1995; OLIVIER DE SARDAN; BIERSCHEK, 1993) have fruitfully mobilized the anthropological concept of ‘broker’ in analyzing their role in the mobilization of resources and the facilitation of development processes. This approach regains interest in the context of the transformation of the nature of the states where an increasing number of novel actors are involved in the public action arena (KOSTER; VAN LEYNSEELE, 2018; LINDQUIST, 2015). According to this perspective, the power vested in heritage does not solely rely on the side of experts and the ‘authorized discourse on heritage’ (L. SMITH, 2006) nor does it depend on the institutions governing the heritage politics; rather, it is distributed amongst the stakeholders.

Grounded on this perspective, we engage with the analysis of the participative food heritage and tourism promotion practices of Kelabit people. Kirshenblatt-Gimblett has suggested that festivals are the showcases ‘par excellence’ for the presentation of intangible heritage (1998). Therefore, the fieldwork was organized around the time of the 11th *Pesta Nukenen dan Kebudayaan Bario* (Food Festival) to allow the researchers to observe the practices and examine the discourses of the stakeholders of the food heritage and its tourism promotion. Participant observations focused on the preparations of the festival and the actual event, consumption of a variety of meals in homes and at the festival. Further, we have conducted semi-structured interviews with 30 Kelabit participants purposively selected because of their relevance to food heritage and tourism promotion activities (cooks, tourist guides, homestay hosts, restaurateurs, and owners of shops or cafés). Representatives of the tourism and heritage system (Sarawak Board of Tourism, journalists, and travel agents) were also questioned. Before the interviews were conducted, and ahead of the observation, we took time to meet with representatives of the community and the members of its council of elders to ensure the relevance of the research, to address any questions that may be asked, and to consider their suggested directions for research.

KELABIT HIGHLANDS: THE PLACE AND THE PEOPLE

Bario is one of the main settlements of the Kelabit Highlands, located in the heart of Borneo, in the north-eastern part of the Malaysian state of Sarawak, and bordering the international frontier of East Kalimantan

(Indonesia). Nowadays, the area can be reached by two main modes of transportation: a 12-hour journey from Miri on logging roads built in the late 1990s and early 2000s; and a rural area air service, first introduced in 1962, which is the fastest option. Eighteen seated Twin-Otter aircrafts now fly to the area three times a day.

Figure 1 - Location of Kelabit Highlands (Borneo, Sarawak, Malaysia)



Source: WorldAtlas

According to the 2013 national census, the Kelabit indigenous people are the main inhabitants of the area, with a population of approximately 6,600 people. Those living outside now outnumber the inhabitants of the Highlands. Various scholars have highlighted numerous and diverse external influences that have shaped this remote community. Written history suggests the existence of external governance from Brunei, a country that was once largely dependent on trade between China and India, and thus to the exchange of trading items or products (EWART, 2009). Some of these products found their way into the longhouses in the Kelabit Highlands, which were, in turn, used as a means to display eminence in status in the highly stratified Kelabit society (LIAN-SAGING; BULAN, 1989). The notion of the modern state system was systematically introduced when the Brookes dynasty increased their influence throughout Sarawak, including the Kelabit Highlands (BALA, 2002; ONG; ONG; SELVADURAI; MOHD RADZI; SAIBEH, 2014). Christianity was introduced in tandem with the establishment of the white Rajahs. AMSTER (1998) highlighted the centrality of Christianity to the contemporary definition of the Kelabit identity (also BALA, 2009). The rise in interest in Christian tenets, mainly during and after World War II, led to the abandonment of former spirit-related beliefs and practices (JANOWSKI, 2014a) in the community. This change was compounded in 1973 by the spiritual phenomena known as the 'Bario Revival' (S. BULAN; BULAN-DORAI, 2004; JANOWSKI, 2014b). For many, the modernization of the Kelabit community is inseparable from

its conversion to Christianity as a point of fracture from prior animistic beliefs (AMSTER, 2016)².

Rice has a symbolic pivotal role to the Kelabit community, so much that it carried symbolic meaning to its people as an aspect of social status (JANOWSKI 1991, 2007) and collective identity within and outside the highlands (JANOWSKI, 2005). Like everywhere else in Borneo, these people historically cultivated hill rice through the slash and burn technique. To a certain degree, this practice has influenced how they have shifted and moved in their landscape. In the past, villages would relocate relatively more often in a circular migration pattern by dismantling the existing longhouse and by using the planks for the construction of a new one in the new territory that was occupied (HITCHNER, 2009). Over the last 10 decades, the Kelabit people practiced a form of wet paddy cultivation, that does not resemble any of the methods used in Borneo (CHRISTENSEN, 2002). The community has experimented with different varieties of rice over the last 50 years but has become famous because of the fine, small-grained adan rice (bera adan, in Kelabit language). The renowned 'Bario rice' grown in paddy fields filled with fresh running water irrigated from the surrounding mountains has received the Slow Food Presidia Foundation Award (S. BULAN; BULAN-DO-RAI, 2004; JIWAN; PAUL CHAI; TEO; JIWAN, 2006).

Since the community lives close to the forest, the people also hunt and gather wild and semi-wild resources from the surrounding forests or jungles (CHRISTENSEN, 2002; JANOWSKI; LANGUB, 2011). Their dependence on the forest for their daily sustenance is reflected in the line: 'the Jungle is our Fridge'³. In addition, the mountainous forests of the Kelabit Highlands house many salt-water springs or salt licks. These features play very important roles in the social world of the Highlands. Besides domestic consumption, the people also traditionally boiled this salt-water to make salt sticks, which were highly valued as trade items and were offered as gifts during their "Kelabit irau" or feasts (CHONG, 1954; JANOWSKI, 2014B; LIAN-SAGING; BULAN, 1989; MURANG, 1992; SELLATO, 1993). The significance of these salt sticks for trade and gifting is reflected by the designation they have received as 'Wang Berin' or People of the Salt (MURANG, 1992), by their neighbors, the Kenyah people. These different varieties of food in their landscape have been promoted as their food heritage through the food festival initiative described in the next section.

According to a census conducted by the local health clinic in 2015, about 1,200 Kelabit live in 13 villages. Most of those who are currently living permanently in Bario are either senior citizens without their grown-up children or young parents whose children are in primary or secondary school in Bario. Others have moved away to urban areas such as Miri, Kuching, Sibul, Bintulu, as well as Kuala Lumpur and overseas (England, Canada, Australia, and New Zealand).

The first survey to map rural-urban migration amongst the Kelabit (MURANG, 1998) revealed that 64% of the population have migrated out of the highlands in pursuit of education and job opportunities. This phenomenon involves both women and men as soon as they have reached 15 years of age because there are no upper secondary schools or colleges in the area of the Highlands. Today, the literacy rate amongst the Kelabit is particularly high. Many have at least a secondary school leaving certificate (after 11 years of formal education), while others have local and foreign university degrees. Still, others have attended professional courses and are now working in government departments and private sectors. This accelerated outwards migration of the younger generation affects the people in the highlands, who are left short of manpower, particularly for the cultivation of rice. Many families are hiring workers for the neighboring communities or from Kalimantan (Indonesia), and Kelabit migrants are supporting financially this effort.

The migrant Kelabit daughters and sons consider the Kelabit Highlands as their homeland, and therefore many will often return to visit (BALA, 2007). In recent years, there is a movement to ‘mul’ or return permanently after retirement. Many have built new homes in the highlands to remain in Bario. Others commute regularly, either by air or road between the city and the villages.

EXISTING FOOD HERITAGE-MAKING: PARTICIPATORY AND NETWORKED PRACTICES IN THE KELABIT HIGHLANDS

For the past decades, initiatives promoting the food heritage of the Kelabit have been developed in Bario and a festival was launched in 2004. It has focused on food and became a yearly event from March 2006 onwards. At the time of our fieldwork, we have counted 32 canopies accommodating luxuriant and diverse raw vegetables cultivated or harvested in the wild by people from the longhouses and/or villages of the highlands and deemed to reflect the importance of foraging for Kelabit identity (HALL, 2013; JANOWKI, 1993). Cultural activities—such as games, dances, and songs—happen in parallel to the exhibit to encourage visitors to repeat their participation in the event. At the center of the site, some tables and chairs are arranged to provide spaces for the visitors to enjoy the food and socialize.

Figure 2 - Food Displays at 11th Bario Food Festival



Credits: the author

Feasts – where food is pivotal – are common in the social world of the Kelabit, and many scholars have long highlighted their centrality. Therefore, the *Bario Food Festival*, which is now known as *Pesta Nukenen Bario*, is not entirely a ‘foreign’ concept to these people. As most of the festivals, it partly derives ‘from the joyful events associated with the traditional feasts’ (KIRSHENBLATT-GIMBLETT, 1998, p. 66). However, the festival is different from the common ‘irau’ because of its intent. The festival primarily aims to increase awareness about their traditional foods by celebrating them. Therefore, the first audience targeted by the festival comprised the Kelabit Highlands community and the Kelabit diaspora⁴. As such, it is conforming to the characteristics of the festival of re-enacting, re-presenting, and re-creating food activities in a discrete performance (KIRSHENBLATT-GIMBLETT, 1998). Over the years, the festival has gained momentum amongst local and international tourists. By its second edition, the festival began welcoming international visitors, and around 400 guests were estimated to attend the feast and ceremonies. Since 2010, the Sarawak Tourism Board has officially promoted the festival in its calendar of events. It is also presently included in international tourism guides such as *Lonely Planet* (ADEYINKA-OJO; KHOO-LATTIMORE, 2013). As the international participation in the festival revives and rises yearly, informants have reported that food already cooked for the convenience of the guests is becoming more common, while being either packed in locally harvested leaves and trunks or plastic containers and labeled.

According to the official brochure of the 10th edition, the initial expansion of the festival depended on several concurrent initiatives that blended trans-local and local stakeholders. This promotional document of the festival describes it as being organized by the Kelabit Highlands community, the staff of the e-Bario Telecentre, and the Alde Valley Food Adventure (United Kingdom). According to the same brochure, the event is a community-owned Festival that celebrates the exceptional food, forest, farming, and cultural heritage of the Kelabit Highlands. The pamphlet further claims that 16 longhouses and communities from the villages supported the first edition of the event, along with the Kelabit Highlands church.

The festival has benefited from networking practices with academia and non-governmental organizations (NGOs). The e-Bario community Telecentre originated from the e-Bario project, by University Malaysia Sarawak (UNIMAS) in 1999. This organization prompted the marketing of Bario as a tourist attraction in the Kelabit Highlands. According to the informants, the project was grounded on a PAR methodology (BALA, 2011) that resulted in the local community, more specifically its group of churchwomen⁵, contributing with an exploratory inventory of the representative products that the inhabitants of the participating settlements were willing to promote commercially. Since then, more com-

prehensive inventories (BULAN @ SINEH RABEN BALA; LABANG @ RABEN BALA, 2015; LUGUN, 2015) have been initiated and/or supported by members of the community, reflecting the awakening of an awareness of the food heritage in the community. This association with the academia is also corroborated by the nomination of Make JIWAN – at that time one of the Ph.D. students from University Putra Malaysia and co-researchers of a project funded by the International Tropical Timber Organization - as co-chairperson to the first edition of the food festival along with John TARAWE - a representative of the community, acting as the e-Bario Project local coordinator/manager.

Most of the informants have stressed the supporting role of numerous NGOs in the organization of the festival. For instance, volunteers from Task Force, World Challenge, Far Frontiers, and Rotary have consistently provided manpower and helped in the development of infrastructure, such as homestays. This contribution, in terms of manpower, is deemed very significant because of the substantial migration of the youngest, who move away from Bario in search of education and job opportunities. Apart from the helping hands, volunteers have (and are) helped by providing an external gaze to the community, a foundation, and a clientele to tourism activities such as homestays and treks: 'I can be a tour guide. I was a guide for five years for Task Force', says a nature guide.

Another noticeable illustration is the association that the Kelabit have forged with Slow Food to gain its recognition. The connection with this trans-national movement through the participation at the Presidia 2002 has enabled the community to work on getting some of its products certified Slow Food⁶. Even though the certification has been challenging for the Kelabit when understanding informal requirements, Bario rice has been recognized as part of the *Ark of Taste* catalog, in 2011, as a local product cultivated by hand and a noteworthy traditional crop worthy of preservation. More importantly for our analysis, the Slow Food movement has expanded awareness of the notion of food heritage and structured some of the activities at the festival. For example, when interviewing a local organizing committee member, on the relations between the festival and the e-Bario project, he replied:

It was the award given to the Bario rice. [...] But you cannot eat just rice. [...] The other thing that we have is salt. Our salt is also worthy of a Slow Food award, and we have addressed this once during the first and second festival (Pesta Nukenen) demonstration on making the salt.

The commitment of the Kelabit in discussing with external stakeholders testifies the mutual learning and engagement 'which take place in the borderland of a third culture, created by the interaction between the cultures of the clients and the locals' (LING, 2008, p. 186-187) or a meta cultural production of heritage (GRAVARI-BARBAS, 2012, 2018; KIRSHENBLATT-GIMBLETT, 2004).

The food festival has related food heritage and tourism promotion initiatives are pointing out the important involvement of external stakeholders. These external interventions could potentially lead to a deficiency in the appropriation of the food heritage by the 'community' is crucial. This question then arises, how do the Kelabit people maintain control of the heritage resources while being included or involved in so many external initiatives?

THE ROLE OF RETURNING KELABIT MIGRANTS IN HERITAGE-BROKERAGE PRACTICES

The brokerage approach invites researchers to consider the roles of communal power that results from the control of either a specific competency or know-how; or from a relationship with relevant environments; or the information and communication networks and/or sources of regulations. It is noteworthy that the control of the resource of 'food heritage' seems initially to go back to individuals who are part of the diaspora and have returned to the Kelabit Highlands. Besides the organizational competencies demonstrated above, the anthropology of brokers suggests that these actors institute their power based on competencies in terms of rhetoric, scenography, and network capabilities (BIERSCHENK *et al.*, 2000; OLIVIER DE SARDAN, 1995).

The role local stakeholders are intending to play in the definition of heritage is reflected by questions about their contribution to the publication of the research initiative we are reflecting upon. This demand arose in the context of our fieldwork, and it is not isolated. It reflects a longer history of co-producing texts that could potentially serve both academic and community purposes. The context of the Kelabit Highlands reflects global transformations in the manner in which the associations between the 'local community' and researchers are conceived and framed. Indeed, it asserts the post-colonial paradigm of development practices and studies (L. T. SMITH, 1999; LASSITER, 2005), which sheds light on the territories and imaginaries of the communities, and contemplates that 'indigenous narratives are equally capable of generating their legitimate forms of knowledge and discourses on development' (ZAWAWI, 2017, p. 41; ZAWAWI; NOORSHAH, 2012). Hence, these native accounts oppose previous a-territorial and a-historical narratives on indigenous peoples.

The Kelabit has developed the capacity of appropriating development and research projects that allows them to channel the efforts of external stakeholders. While we are meeting him on our overall research initiative, a representative of the community spontaneously mentioned one of their collaborations with a well-known university:

We have Cornell University; we want them to conduct research on how to perform waste management because they are quite experts in that field anyway. We give them this job so they can come back with a proper

proposal. Of course, we can go to local council with research that has been developed; we can go to the government for help.

This representative is strategically shedding the light on the connections and the negotiations of the Kelabit people with legitimate academic institutions. We posit that the case reflects the broader capabilities of orienting knowledge and participating in its production as per its development agenda, previously noted by HARRIS (2009). Also, our observations are leading to conclusions similar to those of Sweet and Kelly (2014) on the capacities enabled by the Kelabit political circumstances in engaging with a range of agents outside the community. These accesses to legitimate networks are playing a key role in the incorporation of vision, strategies, and values underpinning trans-national and global understanding of heritage.

We suggest that the political circumstances of the Kelabit people and hence the participation in academic projects primarily rely on the rhetoric capabilities of the Kelabit diaspora. Undeniably, a great number of scholarly investigations have been conducted in the Kelabit Highlands. Kelabit academicians such as the author (social anthropology), Ramy BULAN (law), and Robert LIAN-SAGING (ethnohistory) have undertaken research. These endeavors demonstrate the acquisition of rhetorical and trans-identity capabilities by the community (WEDEL, 2005). Also, much of the Kelabit youth are graduating from higher education institutions, and continue to maintain social ties with the Kelabit Highlands community. The exposure to higher education and numerous research projects could have created grounds for negotiation. Indeed, the initial collaborations with universities, as part of the e-Bario project, have been formative in terms of the understanding of some of the academic regulations: *'One guy from UPM was doing a Ph.D., and he had a grant. So, the grant was used in a way to actually start this festival. We used the grant properly. So, we are very careful with the grant'*, describes one of the festival organization committee members, who has studied at university before returning to the Kelabit Highlands. Additionally, the festival usually culminates in a community dinner. This feast serves as a stage for the launching of new initiatives by the community, that echo the scenography capabilities of the 'brokers'. These initiatives include projects such as the *Memorandum of Understanding* between UNIMAS and the Alliance of the Indigenous Peoples of the Highlands of Borneo (FORMADAT), or the founding of a community museum (SWEET, 2015; SWEET; KELLY, 2014) in July 2016.

Concerning network capabilities, the Kelabit diaspora is represented at discrete levels of the Malaysian political system, while maintaining important connections with the Kelabit Highlands (BALA, 2008). This communal network and its trans-local connections may enable the Kelabit people to address the agenda of the indigenous minorities.

The national agenda is caught in a position that would find the recognition of indigenous minorities difficult. Since both indigenous minorities and the Malays are considered ‘Bumiputras’, or sons of the soil, recognition of indigenous minorities would challenge the claims of the indigenous identity of the Malays who form the major ethnic group of Malaysia (R. BULAN, 1998; IDRUS, 2010; NAH, 2003; ZAWAWI, 2013). Moreover, DUNCAN (2008) argues that the main policy in Southeast Asia is to aim at creating unity in new nation-states in their relationships with ethnic minorities being on their peripheries, so they do not usually exert much influence on the national agenda. However, in the specific case of the Kelabit community, its representatives may be found in influential positions⁷. Thus, attention must be paid to the Kelabit diaspora and counter-diaspora, especially in terms of their ability to move even as they maintain multiple identities and agencies, and consequently achieve indigenous self-determination in the mainstream Malay-Muslim society. As suggested by CAI (2017), for other indigenous groups and cultural heritage from West Malaysia, by contributing to the definition of the heritage, the Kelabit are asserting their cultural identity and self-determination. Also, we suggest that the *Bario Food Festival* is a political and intellectual forum that provides relevant material for the production of knowledge and for official and unofficial meanings to be attached to the participatory heritage discourse (JACOBS, 2017). This festival —organized by Kelabit people and relevant agents outside of the community—is taking part in the bottom-up nature of intangible heritage making (ROBINSON; SILVERMAN, 2015).

CONCLUSION

Grounded on the anthropology of the perspective of the brokers, this article has explored the Kelabit socio-political configuration that is attached with the notion of cultural heritage. The analysis of the fieldwork conducted during the 11th edition of the Bario Food and Cultural Festival unveils networked practices, such as identification and tourism promotion, that are conducted with various institutions, associations, and NGOs. The Kelabit people – through these networked practices – achieves its empowerment regarding food heritage. The diaspora and counter-diaspora appear to form the core of these networks, interfacing the local community with a range of stakeholders and hence playing the role of cultural ‘brokers’ (BRANDECKER, 2009; LEWIS; MOSSE, 2006; LONG, 2001; OLIVIER DE SARDAN, 1995; OLIVIER DE SARDAN; BIERSCHENK, 1993; RICO, 2017; SALAZAR, 2016). In doing so, the Kelabit people maintain the ownership of its food heritage as a socio-economic, socio-cultural, and political resource and sustains it beyond external and temporary projects.

This paper contributes to scholarly knowledge in two ways. First, it asserts the idea that participative ‘local communities’ are developing

some expertise in engaging with external stakeholders and projects, intending to combine them with their initiatives of heritage making, developing and asserting a collective identity. The case studied reveals the role of the diaspora and counter-diaspora: their capabilities form the essence of connecting the local community to the academic or developmental stakeholders. Waterton and Smith (2010) have pointed out the possible conceptual disjunctions frequently encountered by the local groups in the assertion of their understanding of heritage. The Kelabit community, at large, is enabling the overall community group to overcome the challenge faced by many in defining and negotiating their food heritage within the local-global nexus. This is achieved based on its rhetoric, scenography, and network capabilities.

Second, we suggest that the intricate relations shaped between the community and external stakeholders are renewing the knowledge and representations of the indigenous people. Indeed, a renewed paradigm of identity and ethnicity is emphasizing the fluidity that supports the construction of social agencies (ZAWAWI, 2017). Overall, these findings contribute to a conceptual framework for research endeavors on indigenous communities that transcends the dominated/dominating dichotomy and conceives the repartitioning of key competencies and power, and the creation of complementary associations between different types of knowledge for a trans or meta production of the heritage (GRAVARI-BARBAS, 2012, 2018; KIRSHENBLATT-GIMBLETT, 2004).

In this contribution, we have focused on the capabilities demonstrated by the Kelabit community in producing knowledge and promoting food heritage by networking with external stakeholders, and notably the academia. However, we must also acknowledge certain limitations, such as the choice of analyzing the relationships of the community with external stakeholders, and this does not allow the provision of insights on internal social interactions such as gender, generational differences, and social positions. Further, the fieldwork and participant selection cast light on the food heritage practices and discourses of the local community, and only included the diaspora closely related to the festival. The involvement of the rest of the diaspora has not been systematically investigated in the current study. Future initiatives could attempt a re-construction of the whole brokerage chain to further analyze the competencies of the identified social agents.

NOTES

¹ The Slow Food Foundation champions the Slow Food Movement for Biodiversity. Under the Slow Food Presidia, the movement aims to sustain quality production at risk of extinction.

² This conversion could be associated with a naturalistic shift according to the approach suggested by Descola (2005) and supports the idea that the differen-

tiation between cognitive modes of the relationship with the natural environment is not that definitive (JANOWSKI, 2016).

³ This remark came out of a dialogue on the threat posed by industrial logging companies on the forested hills and mountains surrounding mountains in Bario. It means that the forest is where we store our daily needs for vegetables and protein. Then there was no 24 hours supply of electricity in Bario and the forest 'acts' like a fridge for food storage and for keeping it fresh.

⁴ Most of them are patronizing the festival, even though few new Kelabit comers were encountered at the 11th edition of the festival. Hence, it can be considered that food heritage and festivals act as an important revitalization resource, as observed elsewhere for another small-scale society by Di Giovine (2016).

⁵ Possibly reflecting this lead by women and their pre-dominance in the preparation and display of the food during the festival, at the time we have completed the fieldwork, most of the organizing committee members were women. It is worthwhile noting that most of them are migrants or return migrants.

⁶ While placing the festival at the core of the investigation and analysis, we were not able to elaborate on the certification process of Bario rice by Slow Food and resistances to the mechanization of the rice cultivation, another noteworthy process for the analysis of the ways Kelabit are negotiating power through food activism (COUNIHAN; SINISCALCHI, 2014).

⁷ Such as Idris Jala (holding the position of minister in the Prime Minister's Department and chief executive officer of the Performance Management and Delivery Unit – Pemandu – a task force to address bureaucracy in public-private partnerships from 2009 until 2015 and then the President and CEO of Pemandu Associates, a global consultancy company focusing on organizational change both in public and private sectors); Ramy Bulan (associate professor of Law at the University of Malaya and expert in indigenous land rights); Ose Murang (previously Resident of Miri Division of Sarawak and currently Deputy State Secretary of Sarawak); Robert Lian-Saging (former Director of Immigration Sarawak). Positions refer to the ones held prior to the 14th General Elections as fieldwork was conducted in 2016.

ACKNOWLEDGEMENTS

This work was supported by the Malaysian Ministry of Higher Education under Grant Fundamental Research Grant Scheme (FRGS) 'Towards a model of concerted and participative food heritage touristic valorization process: Kelabit indigenous community, Sarawak' (FRGS/1/2015/SS06/TAYLOR/03/1).

We would like to thank the participants from Kelabit Highlands for their warm hospitality and for taking the time to share their experiences.

REFERENCES

- ABREU, Regina. Quando o campo é o patrimônio: notas sobre a participação de antropólogos nas questões do patrimônio. *Sociedade e Cultura*, v. 8, n. 2, p. 37-52, 2005.
- ADEYINKA-OJO FOLORUNSO, Samuel; KHOO-LATTIMORE, Catheryn. Slow food events as a high yield strategy for rural tourism

destinations: the case of Bario, Sarawak. *Worldwide hospitality and tourism themes*, v. 5, n. 4, p. 353-64, 2013.

- AMSTER, Matthew H. Animism and anxiety: religious conversion among the Kelabit of Sarawak. In: ARTHEM, Kaj; SPRENGER, Guido (org.). *Animism in Southeast Asia*. New York: Routledge, 2016.
- AMSTER, Matthew H. *Community, ethnicity, and modes of association among the Kelabit of Sarawak, East Malaysia*. Boston: Brandeis University, 1998.
- BALA, Poline. Methodology through the E-Bario Project: from participatory methods to a relational approach to ICT for rural development in Sarawak, East Malaysia. In: STEYN Jacques; VAN BELLE Jean-Paul; VILLANUEVA MANSILLA (org.). *ICTs for global development and sustainability*. Hershey: IGI Global, 2011.
- BALA, Poline. An engagement with 'modernity'? Becoming Christian in the Kelabit Highlands of Central Borneo. *Borneo Research Bulletin*, v. 40, p. 173-86, 2009.
- BALA, Poline. National identity and multiculturalism at the margins: the Kelabit experience in the highlands of Central Borneo. In: ZAWAWI, Ibrahim (org.). *Representation, identity and multiculturalism in Sarawak*. Kuching: Dayak Cultural Foundation and Kajang, 2008.
- BALA, Poline. From highlands to lowlands: Kelabit women and their migrant daughters. In: HEW, Cheng Sim (org.). *Village mothers, city daughters: women and urbanization in Sarawak*. Singapore: Institute of Southeast Asian Studies, 2007.
- BALA, Poline. *Changing borders and identities in the Kelabit highlands: anthropological reflections on growing up in a Kelabit village near the international border*. Kota Samarahan; Sarawak; Malaysia: Unimas, 2002.
- BESSIÈRE, Jacinthe. "Heritagisation", a challenge for tourism promotion and regional development: an example of food heritage. *Journal of heritage tourism*, v. 8, n. 4, p. 275-91, 2013.
- BESSIÈRE, Jacinthe. Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia ruralis*, v. 38, n. 1, p. 21-34, 1998.
- BESSIÈRE, Jacinthe; TIBÈRE, Laurence. Traditional food and tourism: french tourist experience and food heritage in rural spaces. *Journal of science of food and agriculture*, v. 93, n. 14, p. 3420-25, 2013.
- BESSIÈRE, Jacinthe; POULAIN, Jean-Pierre; TIBÈRE, Laurence. Tourisme et alimentation. In: POULAIN, Jean-Pierre (org.). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: Presses universitaires de France, 2012.
- BIERSCHENK, Thomas; CHAUVEAU, Jean-Pierre; OLIVIER DE SARDAN, Jean-Pierre. *Les courtiers en développement: les villages Africains en quête des projets*. Paris: Karthala, 2000.
- BORTOLOTTI, Chiara. From objects to processes: UNESCO's intangible cultural heritage. *Journal of museum ethnography*, v. 19, n. 19, p. 21-33, 2007.

- BORTOLOTTO, Chiara; SAGNES, Sylvie. Daniel Fabre et le patrimoine: l'histoire d'un retournement. *L'Homme*, v. 2, n. 218, p. 45-55, 2016.
- BRULOTTE, Ronda L.; DI GIOVINE, Michael A. (org.). *Edible identities: food as cultural heritage*. London; New York: Routledge, 2016.
- BULAN @ SINEH RABEN BALA, Lucy; LABANG @ RABEN BALA, David. *Kelabit food heritage and food production as a cultural heritage*. 2015.
- BULAN, Ramy. Indigenous identity and the law: who is a native?'. *Journal of Malaysian and comparative law*, n. 55, p. 127-74, 1998.
- BULAN, Solomon; BULAN-DORAI, Lillian. *The bario revival*. Kuala Lumpur: HomeMatters, 2004.
- CAI, Yunci. Performing cultures, negotiating identities: the cultural politics of indigenous cultural villages in west Malaysia. In: HSIAO, Hsin-Huang Michael; HUI, Yew-Foong; PEYCAM, Philippe (org.). *Citizens, civil society and heritage-making in Asia*. Singapore: Institute of Southeast Asian Studies/Yusof Ishak Institute, 2017.
- CHONG, Ah Onn. Some Kelabit customs and practices. *Sarawak Gazette*, n. 30, p. 187-88, 1954.
- CHRISTENSEN, Hanne. *Ethnobotany of the Iban & the Kelabit*. NEPCON: University of Aarhus/Forest Department Sarawak, 2002.
- CONDOMINAS, Georges. *L'espace social: à propos de l'Asie du Sud-Est*. Paris: Flammarion, 1980.
- COUNIHAN, Carole M.; SINISCALCHI, Valeria (org.). *Food activism: agency, democracy and economy*. London: Bloomsbury Academic, 2014.
- DESCOLA, Philippe. *Par-delà nature et culture*. Paris: Gallimard, 2005.
- DI GIOVINE, Michael A. The Everyday as Extraordinary: Revitalization, Religion, and the Elevation of Cusina Casaraccia to Heritage Cuisine in Pietrelcina, Italy. In: BRULOTTE, RONDA L.; DI GIOVINE, Michael A. (org.). *Edible identities: food as cultural heritage*. London; New York: Routledge, 2016.
- DI GIOVINE, Michael A. UNESCO's World Heritage Program: The Challenges and Ethics of Community Participation. In: ADELLGOMBERT, Nicolas; BENDIX, Regina F.; BORTOLOTTO, Chiara; TAUSCHEK, Markus (org.). *Between imagined communities of practice: participation, territory and the making of heritage*. Göttingen: Göttingen University Press, 2015.
- DUNCAN, Christopher R. (org.) *Civilizing the margins: Southeast Asian government policies for the development of minorities*. Singapore: NUS Press, 2008.
- EWART, Ian J. The Documented history of the Kelabits of Northern Sarawak. *Sarawak Museum Journal*, v. 66, n. 87, p. 229-58, 2009.
- FABRE, Daniel. *Emotions patrimoniales*. Paris: Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 2013.

- FOURNIER, Tristan; LEPILLER, Olivier; SIMONET, Guillaume. Un patrimoine alimentaire endormi: le cas de la vallée pyrénéenne du vicdessos. *Ethnologie Française*, n. 3, p. 553-76, 2018.
- GRAVARI-BARBAS, Maria. Tourism as a heritage producing machine. *Tourism management perspectives*, v. 25, p. 173-76, 2018.
- GRAVARI-BARBAS, Maria. Tourisme et patrimoine, le temps des synergies?. In: KHAZNADAR (org.). *Le patrimoine, mais quel patrimoine?*. Paris: Babel, 2012.
- HALL, C. Michael. Why forage when you don't have to? Personal and cultural meaning in recreational foraging: a New Zealand study. *Journal of Heritage Tourism*, v. 8, n. 2-3, p. 224-33, 2013.
- HARRIS, Roger W. Tourism in Bario, Sarawak, Malaysia: a case study of pro-poor community-based tourism integrated into community development. *Asia Pacific Journal of tourism research*, v. 14, n. 2, p. 125-35, 2009.
- HITCHNER, Sarah Lynne. The living Kelabit landscape: cultural sites and landscape modifications in the Kelabit highlands of Sarawak, Malaysia. *Sarawak Museum Journal*, v. 66, n. 87, p. 1-78, 2009.
- HODGES, Andrew; WATSON, Steve. Community-based heritage management: a case study and agenda for research. *International Journal of Heritage Studies*, v. 6, n. 3, p. 231-43, 2000.
- HOGGART, Richard. *The uses of literacy: aspects of working class life*. Fair Lawn: Essential Books, 1957.
- HUBERT, Annie. Choices of food and cuisine in the concept of social space among the Yao of Thailand. In: MACBETH, Helen (org.). *Food preferences and taste: continuity and change*. New York: Berghahn, 1997.
- HUBERT, Annie. Cuisine et politique : le plat national existe-t-il ? *Revue des sciences sociales*, v. 27, p. 8-11, 2000.
- IDRUS, Rusaslina. From wards to citizens: indigenous rights and citizenship in Malaysia. *Political and legal anthropology review*, v. 33, n. 1, p. 89-108, 2010.
- JACOBS, Marc. Development brokerage, anthropology and public action: local empowerment, institutional cooperation and aid – safeguarding of intangible cultural heritage. *Volkskunde*, v. 3, p. 299-318, 2014.
- JACOBS, Marc. The vi of visibility, visitability, and viability in Vietnam: PHD and the safeguarding paradigm of the 2003 convention after a decade. *Santander art and culture law review*, v. 2, n. 3, p. 183-214, 2017.
- JANOWSKI, Monica. Being “big”, being “good”: feeding, kinship, potency and status among the Kelabit of Sarawak. In: JANOWSKI, Monica; KERLOGUE, Fiona (org.). *Kinship and food in Southeast Asia*. Copenhagen: NIAS Press, 2007.

- JANOWSKI, Monica. "I am a grandparent and my name is Good": status, food, and gender among the Kelabit of Sarawak. *Pacific Studies*, v. 39, n. 1-2, p. 126-73, 2016.
- JANOWSKI, Monica. "Pigs and people in the Kelabit Highlands, Sarawak". *Indonesia and the Malay World*, v. 42, n. 122, p. 88-112, 2014.
- JANOWSKI, Monica. Rice as a bridge between two symbolic economies : migration within and out of the Kelabit Highlands, Sarawak. In: WADLEY, Reed (org.). *Histories of the Borneo environment: economic, political and social dimensions of change and continuity*. Leiden: KITLV Press, 2005.
- JANOWSKI, Monica. *Rice, work and community among the Kelabit of Sarawak, East Malaysia*. London: School of Economics, 1991.
- JANOWSKI, Monica. The Symbolic Significance of food from the forest among the Kelabit of Sarawak, East Malaysia. In: HLADIK, Claude Marcel; LINARES, Olga F.; HLADIK, Annette; PAGEZY, Hélène; SEMPLE, Alison (org.). *Tropical forests, people and food: biocultural interactions and applications to development*. Paris: UNESCO/Parthenon, 1993.
- JANOWSKI, Monica. *Tuked Rini, cosmic traveller: life and legend in the heart of Borneo*. Copenhagen: NIAS Press/Sarawak Museum, 2014.
- JANOWSKI, Monica; LANGUB, Jayl. Footprints and Marks in the Forest: The Penan and the Kelabit of Borneo. In: BARKER, Graeme; JANOWSKI, Monica. *Why cultivate? Anthropological and archaeological approaches to foraging-farming transitions in Southeast Asia*. Cambridge: McDonald Institute for Anthropological Research, 2011.
- JIWAN, D.; PAUL CHAI, P. K.; TEO, J. K.; JIWAN, M. integrated highland development in Bario, Sarawak, Malaysia : an Overview. In: *International symposium towards sustainable livelihoods and ecosystems in mountainous regions*, Chiang Mai, Thailand, 2006.
- JOHNSTON, Robert; MARWOOD, Kimberly. Action heritage: research, communities, social justice. *International Journal of Heritage Studies*, v. 23, n. 9, p. 816-31, 2017.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara. Intangible heritage as meta-cultural production. *Museum International*, v. 66, n. 1-4, p. 163-74, 2004.
- KOSTER, Martijn; VAN LEYNSEELE, Yves. Brokers as assemblers: studying development through the lens of brokerage. *Ethnos*, v. 83, p. 803-13, 2018.
- LASSITER, Luke Eric. Collaborative ethnography and public anthropology. *Current Anthropology*, v. 46, n. 1, p. 83-106, 2005.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. 'The culinary triangle'. *The Partisan Review*, v. 33, p. 586-596, 1966.
- LEWIS, David; MOSSE, David. *Development brokers and translators: the ethnography of aid and agencies*. West Hartford: Kumarian Press, 2006.

- LIAN-SAGING, Robert; BULAN, Lucy. Kelabit ethnography: a brief report. *Sarawak Museum Journal*, v. 61, n. 3, p. 89-113, 1989.
- LINDQUIST, Johan. 'Brokers and brokerage, anthropology of'. *International encyclopedia of social and behavioral science*. 2 ed. Amsterdam: Elsevier, 2015.
- LING, How Kee. Border crossings: towards developing multiculturalism in social research and practice. *Representation, identity and multiculturalism in Sarawak*. In: ZAWAWI, Ibrahim (org.). Kuching: Persatuan Sains Sosial Malaysia, 2008.
- LONG, Norman. *Development sociology: actor perspectives*. London: Routledge, 2001.
- LUGUN, Nikki (org.). *Pesta Nukenen: celebrating the cultural and culinary heritage of the Kelabit Highlands*. Kuching: Rurum Kelabit Sarawak, 2015.
- MACIEL, Maria Eunice de Souza. Patrimônio, tradição e tradicionalismo: o caso do gauchismo no Rio Grande Do Sul. *Mneme - Revista de Humanidades*, v. 7, n. 18, p. 439-60, 2005.
- MATTA, Raúl. Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO. *Social anthropology*, v. 24, n. 3, p. 338-52, 2016.
- MOGNARD, Élise. Fat Duck as Foie Gras: Axiological Implications of Tourism Experiences. In: KLINE, Carol (org.). *Tourism experiences & animal consumption: contested values, morality & ethics*. New York; London: Routledge, 2018.
- MURANG, Ose. *Kelabit salt: salt-making and its significance*. Kuching: Dewan Suarah Kuching, 1992.
- MURANG, Ose. *Migration in Sarawak: the Kelabit experience*. In: WORKSHOP ON MIGRATION IN SARAWAK ORGANIZED BY THE SARAWAK DEVELOPMENT INSTITUTE, Parkcity Beverly Hotel, Bintulu, Malaysia, 1998.
- NAH, Alice M. Negotiating indigenous identity in postcolonial Malaysia: beyond being "not quite/not Malay". *Social Identities*, v. 9, n. 4, p. 511-534, 2003.
- OLIVIER DE SARDAN, Jean-Pierre. *Anthropology and development: understanding contemporary social change*. London: Zed Books, 2006.
- OLIVIER DE SARDAN, Jean-Pierre; BIERSCHEK, Thomas. Les courtiers locaux du développement. *Bulletin de l'APAD*, v. 5, p. 71-76, 1993.
- ONG, Puay Liu; ONG, Puay Hoon; SELVADURAI, Sivapalan; MOHD RADZI, Marsitah; SAIBEH, Badariah. The making of Malaysian solidarity: a historical look at education and social cohesion in Sarawak. *Geografia: malaysia journal of society and space*, v. 10, n. 1, p. 36-48, 2014.

- PINHEIRO, Joaquim; SOARES, Carmen (org.). *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*. Coimbra: Coimbra University Press/Annablume, 2016.
- POULAIN, Jean-Pierre. The sociology of gastronomic decolonization. In: NAIR-VENUGOPAL, Shanta (org.). *The gaze of the West and framings of the East*. Houndmills; Basingstoke: Palgrave Macmillan, 2012.
- POULAIN, Jean-Pierre. La gastronomisation des cuisines de terroir : sociologie d'un renversement de perspective. In: ADELL-GOMBERT, Nicolas; POURCHER, Yves (org.). *Transmettre, quel(s) patrimoine(s)? Autour du patrimoine culturel immatériel*. Paris: Michel Oudiard, 2011.
- POULAIN, Jean-Pierre. *The Sociology of food: eating and the place of food in society*. London; New York: Bloomsbury Publishing Academic, 2017.
- POULAIN, Jean-Pierre. Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe. *Ethnologie Française*, v. XXVII, n. 1, p. 18-26, 1997.
- POULAIN, Jean-Pierre. *Le Limousin gourmand*. Toulouse: Privat, 1984.
- RAUTENBERG, Michel. Une politique culturelle des produits locaux dans la région rhône-Alpes. *Revue de Géographie Alpine*, v. 86, n. 4, p. 81-87, 1998.
- REYNAUD, Jean-Daniel; RICHEBÉ, Nathalie. Rules, conventions and values: a plea in favor of ordinary normativity. *Revue Française de Sociologie*, v. 50, n. 5, p. 3-35, 2009.
- RICO, Trinidad. Expertise and heritage ethics in the Middle East. *International Journal of Middle East Studies*, v. 49, n. 4, p. 742-46, 2017.
- ROBINSON, Mike; SILVERMAN, Helaine (org.). *Encounters with popular pasts: cultural heritage and popular culture*. New York: Springer, 2015.
- SALAZAR, Noel B. Culture broker, tourism. In: JAFARI, Jafar; XIAO, Honggen (org.). *Encyclopedia of tourism*. Geneva: Springer & Cham, 2016.
- SAMMELLS, Clare A. Ode to a Chuño: learning to love freeze-dried potatoes in highland Bolivia. In: HAINES, Helen R.; SAMMELLS, Clare A. (org.). *Adventures in eating: anthropological tales of dining around the world*. Boulder: University Press of Colorado, 2010.
- SELLATO, Bernard. Salt in Borneo. In: LE ROUX, Pierre; IVANOFF, Jacques (org.). *Le sel de la vie en Asie du Sud-Est*. Patani: Prince of Songka University & Grand Sud, 1993.
- SMITH, Laurajane. *Uses of heritage*. London; New York: Routledge, 2006.
- SMITH, Linda Tuhiwai. *Decolonizing methodologies: research and indigenous peoples*. London: Zed Books, 1999.
- SWEET, Jonathan. The community museum and the heritage of conflict in the Kelabit highlands, Sarawak, Malaysian Borneo. In: REEVES, Keir; BIRD, Geoffrey R.; JAMES, Laura; STICHELBAUT, Birger; BOURGEOIS, Jean. *Battlefield events: landscape, commemoration and heritage*. Abingdon: Routledge, 2015.

- SWEET, Jonathan; KELLY, Meghan. Dynamics of Cultural Heritage Development in Sarawak. *IIAS 2014 proceedings of the conference on state policy and the cultural politics of heritage making in East and Southeast Asia*. Singapore: Institute of Southeast Asian Studies (ISEAS), 2014.
- TIMOTHY, Dallen J.; RON, Amos S. Heritage cuisine, regional identity and sustainable tourism. In: HALL, C. Michael; GÖSSLING, Stefan (org.). *Sustainable culinary systems: local foods, innovation and tourism & hospitality*. London: Routledge, 2013.
- TIMOTHY, Dallen J. *The political nature of cultural heritage and tourism: critical essays*. Abingdon: Routledge, 2016.
- VAN DER HOEVEN, Arno. Networked practices of intangible urban heritage: the changing public role of dutch heritage professionals. *International journal of cultural policy*, v. 25, n. 2, p. 232-245, 2016.
- WATERTON, Emma; SMITH, Laurajane. The recognition and misrecognition of community heritage. *International Journal of Heritage Studies*, v. 16, n. 1-2, p. 4-15, 2010.
- WATERTON, Emma; WATSON, Steve (org.). *Heritage and community engagement: collaboration or contestation?*. New York: Routledge, 2011.
- WATSON, Steve; WATERTON, Emma. Heritage and community engagement: finding a new agenda. *International Journal of Heritage Studies*, v. 16, n. 1-2, 2010.
- WEDEL, Janine. U.S. Foreign Aid and Foreign Policy: Building Strong Relationships by Doing It Right! *International Studies Perspectives*, v. 6, n. 1, p. 35-50, 2005.
- ZAWAWI, Ibrahim. The new economic policy and the identity question of the indigenous peoples of Sabah and Sarawak. In: GOMEZ, Terence; SARAVANAMUTTU, Johan (org.). *The new economic policy in Malaysia: affirmative action, ethnic inequalities and social justice*. Singapore: NUS Press, ISEAS Publishing, and Strategic Information and Research Development Centre, 2013.
- ZAWAWI, Ibrahim. Towards a critical alternative scholarship on the discourse of representation, identity and multiculturalism in Sarawak. In: KING, Victor T.; ZAWAWI, Ibrahim; HASSAN, Noor H-sharina (org.). *Borneo studies in history, society and culture*. Singapore: Springer, 2017.
- ZAWAWI, Ibrahim; NOORSHAH, M. S. Indigenising knowledge and social science discourses in the periphery: decolonising Malayness and Malay Underdevelopment. In: ZAWAWI, Ibrahim (org.). *Social science and knowledge in a globalising world*. Petaling Jaya: SIRD & PSSM (Malaysian Association of Social Sciences), 2012.

SUBMETIDO EM: 04/11/2020

APROVADO EM: 20/05/2021

BARRANCOS DE CUSCUZ DE MILHO E UM RIO DE LEITE: ALIMENTAÇÃO, IDENTIDADE E PATRIMÔNIO NO SERTÃO DE CANUDOS

CORN COUSCOUS RAVINES AND A RIVER OF MILK: FOOD, IDENTITY AND HERITAGE IN THE SERTÃO OF CANUDOS

Kadma Marques Rodrigues

kadmamarques@yahoo.com.br

Doutora em Sociologia, docente permanente do Programa de Pós-Graduação em Sociologia (PPGS-UECE), coordenadora do Observatório Cearense da Cultura Alimentar (OCCA), Universidade Estadual do Ceará (UECE)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7310-958X>

Pedro Victor Moura Lima

pedrovictorlima@hotmail.com.br

Doutorando no Programa de Pós-Graduação em Sociologia (PPGS) Universidade Estadual do Ceará (UECE)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6805-8100>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

O presente artigo procura compreender como práticas alimentares que concorreram para a afirmação de marcos identitários no âmbito do movimento social liderado por Antônio Conselheiro, no último quartel do século XIX, repercutem atualmente naquele território. De forma fragmentária, as referências à alimentação encontram-se há muito no debate sobre Canudos, por vezes associadas a supostas manifestações do desequilíbrio mental do Conselheiro e dos milhares de homens e mulheres que o seguiam. Contudo, a imagem negativa atribuída ao alegado “fanatismo” e alienação dos conselheiristas tem recuado frente àquela da coletividade que procurava inserir-se na realidade que a rodeava, a partir de uma perspectiva identitária particular, positivada pela dimensão religiosa. O atual processo de patrimonialização da herança conselheirista integra essa inversão simbólica, na qual tais particularidades resultam em submissão de aspectos da vida econômica a normas comunitárias de produção, distribuição e consumo, inclusive de víveres que compunham o repertório alimentar dos sertanejos.

Palavras-chave: Canudos; alimentação; identidade; patrimônio.

ABSTRACT

This article seeks to understand how eating practices that contributed to the affirmation of identity milestones within the social movement led by Antônio Conselheiro, in the last quarter of the 19th century, have repercussions in that territory. In a fragmentary way, the references to food have long been inside the debate on Canudos, sometimes associated with alleged manifestations of the mental imbalance of Conselheiro and of the thousands of men and women who followed him. However, the negative image attributed to this alleged “fanaticism” and alienation of his following has retreated in the face of a collective that sought to insert itself in the reality that surrounded it, from a particular identity perspective, affirmed by the religious dimension. The current process of patrimonialization of the *conselheirista* inheritance integrates this symbolic inversion, in which such particularities result in the submission of aspects of economic life to community norms of production, distribution and consumption, including food items that composed the feeding repertoire of the local inhabitants.

Keywords: Canudos; food; identity, heritage.

INTRODUÇÃO

Até os dias atuais, a comunidade de Canudos tem despertado discussões e debates, tal como também ocorrera à época da guerra que dizimou o arraial (1896-1897), quando, no Rio de Janeiro, então capital federal, as notícias acerca das batalhas que ocorriam no norte da Bahia pareciam contradizer a perspectiva de modernidade auspiciada pela recém-proclamada República. Canudos, um povoado pobre, liderado por um “fanático religioso”, que não reconhecia a representatividade do novo regime político, resistiu a três expedições militares, munidas do que havia de armamento mais moderno no Exército brasileiro. Na quarta expedição, diante da qual a cidadela sucumbiu, o próprio Ministro da Guerra, o Marechal Carlos Bittencourt, partira para o solo baiano, organizando as operações militares.

Finda a guerra, em outubro de 1897, com um saldo de aproximadamente vinte mil mortos, Canudos tornou-se tema de debates não apenas em virtude do massacre que vitimara a sua população, mas também em razão das condições de vida na comunidade fundada em 1893, sob a liderança do religioso cearense Antônio Vicente Mendes Maciel (1830-1897), que entrou para a história como Antônio Conselheiro. Era tão espantoso o fato dos “jagunços” resistirem a sucessivas ações do Exército, quanto a comunidade estabelecida às margens do rio Vaza-barris abrigar o segundo maior contingente populacional da Bahia, mesmo sem contar com qualquer auxílio das autoridades civis ou religiosas.

Dentre os que renegam a capacidade dos conselheiristas de estabelecer uma organização social original e dinâmica, havia os defensores da “modernidade” e do “progresso”, que entendiam a comunidade como um exemplo de obstáculo para a entrada do Brasil no “concerto das Nações civilizadas”. Euclides da Cunha, que conheceu os estertores da campanha contra Canudos, na condição de jornalista correspondente, propôs-se, no seu célebre livro *Os sertões* (1902), a realizar uma “defesa” da população sertaneja, para a qual, no entanto, não via alternativa que não fosse o seu desaparecimento, “esmagada” que seria pela “civilização”. Nesse sentido, não faltaram, no rebuscado vocabulário euclidiano, expressões que evidenciaram a suposta rusticidade das populações sertanejas, retratadas como retardatárias, rudes e, até mesmo, inúteis, chegando o autor, no citado livro, a referir-se aos “homens mais bravos e mais inúteis da nossa terra” (CUNHA, 2016 [1902], p. 225).

Nessa concepção do sertanejo como um bárbaro, a produção de víveres atenderia apenas à satisfação das carências básicas de uma população em permanente luta contra o meio. Desse modo, mesmo os elementos de provisão alimentar figuram como ranhuras no panorama geral de escassez que encerra o povo dos sertões, sendo a alimentação constantemente deformada pela predominante presença da fome. A compreensão dessa visão “civilizada”, ante os meios de vida de seus “rudes compatriotas”, abrange uma ideia de modernidade que, voltada para as dinâmicas macroeconômicas, “costuma atrelar subsistência a subdesenvolvimento”, conforme assinala Bartelt (1999, p. 48).

Distante da noção de abundância e de racionalidade da produção em larga escala, com suas projeções de mercado, estatísticas e cálculos logísticos, a atividade de subsistência despertava nos defensores dessa modernidade os mesmos pudores de que falava Josué de Castro (2007, p. 12) acerca da relutância em se tratar do tema da necessidade alimentar, o qual soaria “um tanto chocante para uma cultura racionalista como a nossa, que procura por todos os meios impor o predomínio da razão sobre o dos instintos na conduta humana”.

O viés naturalista de Euclides da Cunha apresentava os dados do que seria essa subsistência, com ênfase na luta implacável contra o meio. Contudo, o autor de *Os sertões* submete as condições materiais do sertanejo aos rigores de um determinismo que tudo molda. Este sofreria a influência inescapável do meio e da raça, ao mesmo tempo em que apresentaria uma capacidade inata de refazer-se, tal qual a vegetação que o circunda, por estar adaptado a uma natureza hostil.

Ainda em *Os sertões*, a alimentação aparece por vezes torturada, ora pela própria fome, a qual imporá o consumo de alimentos “nocivos”, que antes intoxicam do que nutrem; ora pelo “fanatismo”, expressão de mentes doentias, as quais teriam nos rigores alimentares as manifestações de sua patologia. Em ambos os casos, o que sobressai é a fome, em suas consequências físicas e mentais. Não por acaso, Josué de Castro

dedica a sua célebre *Geografia da fome* à memória de um Euclides da Cunha “sociólogo da fome”.

Em *Geografia da Fome*, obra de 1946, pode ser verificado a fonte das reservas físicas dos sertanejos. O livro do médico e geógrafo Josué de Castro aponta os pormenores do regime alimentar nos sertões nordestinos e suas consequências para a população que vive nessa área do país. O autor salienta a influência dos hábitos alimentares, tanto em termos quantitativos quanto qualitativos, nas dinâmicas culturais e econômicas da sociedade, sem ceder ao que ele denomina de “biologismo”, ou seja, um determinismo estabelecido por fatores biológicos ou naturais, como fez Euclides da Cunha.

Contudo, no que tange a Canudos, Josué de Castro replicou a base argumentativa de Euclides da Cunha, considerando a primazia de um fanatismo religioso de ordem patológica. Ainda que o autor de *Geografia da Fome* aponte as condições materiais desse “fanatismo”, enquadrando-o entre os sintomas psicológicos e morais da fome, e alerte para a complexidade de causas que envolvem o fenômeno messiânico no Nordeste, sua compreensão do movimento religioso como “fuga à miséria” não reconhece o advento da comunidade sertaneja como uma alternativa positiva de sobrevivência à constante ameaça da miséria.

De fato, o arraial conselheirista representou uma alternativa de subsistência na mesma medida em que os quilombos do Nordeste açucareiro também o foram, na interpretação do próprio Josué de Castro, que louvava o papel quilombola na produção de alimentos em uma região vitimada pela pobreza alimentar gerada pela monocultura da cana. E tal como Gomes (2016) destacou acerca dos quilombos, apontando os elos econômicos desses povoados com a sociedade envolvente, a comunidade de Canudos também não se encontrava isolada do seu entorno. Na verdade, o arraial conselheirista produzia um perceptível impacto sobre a economia da região. Nesse sentido, Garcez (1977, p. 21) aponta o estabelecimento de uma “rede de relações comerciais perfeitamente definidas”, a qual envolvia, além de Canudos, localidades como Juazeiro e Salvador.

Conforme aponta Bartelt (1999), são diversos os relatos que descrevem um ambiente de “fartura” no arraial de Canudos. Uma “abundância”, que, como lembra o referido autor, é, por vezes, desconsiderada, embora configure “uma normalidade sertaneja” (Bartelt, 1999, p. 48). Para além da normalidade, em Canudos, as possibilidades de produção da vida material estavam associadas à intervenção de fatores religiosos, que favoreceriam Canudos, em virtude da observância dos preceitos da verdadeira fé católica, os quais estariam sendo negligenciados pela sociedade republicana. Acerca desse favorecimento, Reesink (1999) destaca:

Já que Deus comanda a subsistência dos homens no seu trabalho na terra, em especial na roça para produzir os legumes de sua comida diária, a bonança da boa produção implica em uma grandeza reveladora

do reconhecimento e sanção divina da correção do modo de vida dos homens em Belo Monte (REESINK, 1999, p. 156).

O presente artigo visa compreender como os meios de subsistência desenvolvidos em Canudos e demais áreas dos sertões nordestinos enquadram-se no universo de sentidos e crenças compartilhados por Antônio Conselheiro e seus seguidores, e vice e versa. Ou seja, como a organização da vida material sertaneja, mormente no que diz respeito a sua cultura alimentar, moldou o discurso ideológico e identitário do arraial sertanejo. Procura-se, assim, contribuir para a compreensão do movimento liderado por Antônio Conselheiro, estabelecendo um quadro relacional entre instâncias, que, embora não se determinem, incidem com bastante força uma na outra, como é o caso da cultura e da alimentação. No debate acerca de Canudos, a evidenciação de tal relação torna-se bastante importante, em virtude do descuido com que os fundamentos culturais da base alimentar do arraial têm sido tratados.

Não está no escopo deste trabalho, obviamente, oferecer respostas definitivas para essa dimensão tão importante, em um momento tão crucial da História do Brasil. A aspiração deste texto é evidenciar a complexidade da questão, a partir de uma premissa central – a de que os seres humanos recorrem aos seus aparatos culturais para satisfazerem suas necessidades, as quais passam a agregar significados que vão além da materialidade. Desse modo, explorar as práticas alimentares de Antônio Conselheiro e seus seguidores permite um vislumbre do universo de sentidos que permeava o cotidiano daquela comunidade.

UMA PERSPECTIVA EMERGENTE DE ANÁLISE

Canudos constituiu, no final do século XIX, singular experiência de trabalho e produção coletivos, os quais já vinham se desenvolvendo desde o período de peregrinação de Antônio Conselheiro. Porém, no arraial do Belo Monte, onde aos antigos seguidores do Conselheiro somaram-se milhares de sertanejos, essa tendência de ação coletivista ganhou vulto de uma experiência social destoante do sistema produtivo vigente nos sertões de então, no qual a propriedade da terra figurava como uma premissa elementar das relações de poder político e econômico.

Em Canudos, a propriedade privada de bens individuais era reconhecida, excetuando a terra, a qual era disponibilizada para aqueles que dela quisessem e pudessem¹ tirar o seu sustento (ARRUDA, 2006). Essa configuração social, fortemente amparada nas premissas religiosas do povoado, permitiu que a comunidade crescesse, abrigo famílias sertanejas que fugiam do jugo opressor dos latifundiários, além de negros recém-libertos e de indígenas das redondezas (MELLO, 2014).

Sobre os indígenas, Reesink (2012) destaca o grande afluxo da etnia Kiriri, da localidade de Mirandela, para o arraial conselheirista. A tradição oral ligada a esse povo revela que a possibilidade de juntar-se ao seguidores de Antônio Conselheiro era recebida com alegria pelos indí-

genas, que faziam da peregrinação a Canudos um momento de regozijo e partilha com as gentes do sertão: “Não levaram nada para comer, mas sempre eram bem recebidos por onde passavam, era uma santa alegria até Canudos” (REESINK, 2012, p. 246).

Conforme Arruda (2006), a comunidade mantinha contato com os povoados circunvizinhos, servindo de “modelo para a população que vivia fora da comunidade”, dando “provas concretas que os sertanejos podiam encontrar formas alternativas e autônomas de vivência social baseada na solidariedade e na fraternidade” (ARRUDA, 2006, p. 152). Assim, Canudos desponta como uma contraposição ao sistema calcado no latifúndio, constituindo um padrão de sociedade adaptado ao meio sertanejo, tanto no que se refere à dimensão inclusiva, quanto no que diz respeito à constituição de meios próprios de subsistência. Estes pautavam-se por uma dinâmica de relação complexa com o ambiente exterior à comunidade, que tanto abrangia a produção necessária à manutenção da comunidade, quanto a importação de víveres e objetos diversos, muitas vezes sob a responsabilidade de emissários do Conselheiro.

Esse modelo de sociedade projetou-se para além das fronteiras de Canudos, servindo de referência para aqueles que enfrentam a luta pela terra, pela afirmação de pautas identitárias, ou mesmo pelo exercício da liberdade religiosa e de crença. Nesses embates, a memória de Canudos foi se constituindo em patrimônio vivo, calcado na experiência de homens e mulheres reais, cuja luta desigual contra o poder dominante tem sido celebrada por meio de poemas, romances, cordéis e músicas, revelando um universo de representações que vai muito além das páginas de *Os sertões*, como a pesquisa de Ângelo (2002) revelou.

Nas páginas do “livro-monumento” de Euclides da Cunha, esses homens, de vez que o autor se jactava de não tratar de mulheres em suas obras (MELLO, 2014), adquiriram as feições de uma estatuária heroica, porém, estática. Todavia, o legado da comunidade do Conselheiro é dinâmico, foi-se formulando no calor dos embates, adaptando-se a novas condições discursivas, instituindo novas perspectivas e temas de interesse.

Na esteira dos múltiplos embates e batalhas simbólicas, o tema da alimentação tem adquirido destaque, revelando muito da história de Canudos e de como a gente do Conselheiro procurou construir, à sua maneira, uma comunidade autônoma, alicerçada na experiência e na fé das populações sertanejas. Nesse contexto, é bastante relevante tratar do repertório alimentar característico dos sertões nordestinos, frente ao qual a comunidade procurava não apenas organizar a sua vida material, mas também promover para as populações vizinhas as virtudes do seu arraial santo, o qual garantia a todos quantos lá chegavam o alimento necessário e apreciado.

Estão presentes, nos relatos acerca de Canudos, alguns elementos bastante comuns do patrimônio alimentar dos sertões. A farinha, qua-

se onipresente nas refeições sertanejas; o milho, junto ao seu parceiro ideal, o leite – composição que origina receitas bastante apreciadas pelos sertanejos, como a canjica, a pamonha, o mugunzá; o umbu, que serve para o preparo da umbuzada, sobremesa bastante louvada por Euclides da Cunha; o café; o mel de abelha; a rapadura; o jerimum; o melão, a melancia, o feijão, a fava e, obviamente, a carne, decorrente daquela que é largamente apontada como a principal atividade econômica da região, a pecuária, tanto bovina, quanto caprina.

Contudo, a história de resistência, contada a partir da alimentação em Canudos, não se resume ao cardápio da dieta sertaneja. Tão importante quanto os componentes dessa alimentação é a forma como a comunidade se organizava em torno destes, compondo um conjunto de práticas e convenções que apontam as particularidades da comunidade, posto que “cada hábito alimentar compõe um minúsculo cruzamento de histórias” (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2013, p. 234). Desse modo, as práticas em torno do alimento em Canudos sinalizam tanto as diversas influências que compuseram o dia a dia da comunidade, quanto o esforço desta em inserir-se na realidade que a rodeava.

Tal compreensão acerca dos hábitos alimentares fornece subsídios para o confronto com as seguintes questões: como enquadrar os rigorosos jejuns, evidenciados em uma gama de relatos acerca de Canudos? Não seriam tais práticas reações insubmissas a uma realidade hostil? Nessa perspectiva, há que se considerar os valores sobre os quais estava assentado o arraial de Canudos. O que viabilizava aquela vivência comunitária passa pelo sistema de crenças e pelos anseios morais daquela coletividade. Nesse sentido, ser viável não se restringe apenas à obtenção de recursos para a subsistência, mas agrega significados à vida material, tendo em vista as expectativas e motivações da população ante seus desafios cotidianos. É significativo, nesse sentido, o que é ressaltado por Reesink acerca do que teria motivado os Kiriri de Mirandela a aderirem ao movimento conselheirista. Uma motivação que era partilhada com os demais grupos sociais que se reuniram em torno do Conselheiro, como bem aponta o referido autor:

Na verdade, quase todas as categorias sociais, reconhecidas socialmente ou construídas pelo analista, estavam presentes em Canudos, com a provável exceção ou presença mínima de grandes proprietários. Uma vida melhor os atraía, principalmente uma vida mais justa, mas não em razão somente de uma organização social mais legítima, mas porque esta ordem sociocultural se fundamentava na ordem englobante e fundante da religião, numa variante de catolicismo que fundamenta uma ordem moral e geral do mundo e do *socius* (REESINK, 2012, p. 248).

Nesse contexto, o tema da subsistência supera os limites das necessidades básicas, alcançando também uma fundamentação moral que, de forma alguma, está alheia às demandas concretas da população, não sendo, portanto, um mero recurso de “fuga”. Pedro Vasconcellos (2017)

ressalta como o conteúdo religioso do arraial de Canudos, mesmo em seus aspectos restritivos, auxiliou a comunidade na superação de dificuldades materiais, a partir de concepções que, para o conjunto da população sertaneja da época, não eram, de forma alguma, extravagantes.

Assim, a consciência do limite, evidente no conjunto das meditações/prédicas que formam os *Apontamentos...* [manuscritos subscritos pelo Conselheiro], não resultou num descaso para com a mesma vida cheia de precariedades; pelo contrário estimulou a que estas fossem enfrentadas coletivamente; mais ainda: que as formas do viver organizadoras dos trabalhos e dos dias recuperassem a densidade escatológica que a pregação católica convencional da época de alguma forma lhes havia retirado (VASCONCELLOS, 2017, p. 198).

Superando, assim, a caracterização vaga e depreciativa de “fanática”, a religiosidade canudense revela-se significativamente comprometida com a realidade, buscando nesta as suas referências e os seus parâmetros de ação. Tanto é assim, que Vasconcellos aponta como as prédicas de autoria de Antônio Conselheiro, revelando suas concepções religiosas, eram modificadas a partir de dados da realidade. Segundo esse autor², que reuniu e publicou um caderno de prédicas de Antônio Conselheiro, *Apontamentos dos Preceitos da Divina Lei de Nosso Senhor Jesus Cristo, para a Salvação dos Homens*, o arraial de Canudos, com sua configuração social tão peculiar quanto dinâmica, exigirá que o líder religioso cearense reelabore algumas de suas perspectivas religiosas, contrariando, assim, a imagem do fanático intransigente. “É justamente o Belo Monte que proporciona ao Conselheiro a possibilidade de reelaborar dados básicos, constitutivos do universo religiosos que deu norte a sua existência” (VASCONCELLOS, 2017, p. 198) .

Josué de Castro trata da relação entre as práticas religiosas desenvolvidas em Canudos e a realidade material da população sertaneja, em uma perspectiva que aborda a associação de causa e consequência entre fome e “fanatismo”. Porém, é possível vislumbrar uma alternativa a essa ideia a partir da constatação de que os relatos acerca dos rigorosíssimos jejuns praticados pelo Conselheiro “encontravam eco no espírito da coletividade já acostumada aos martírios da fome” (CASTRO, 2007, p. 239). Esta citação revela a imersão do pregador no ambiente em que atua, a qual confere não só uma dimensão de determinação religiosa, mas também de interação às práticas do jejum.

Essa simples afirmação do autor de *Geografia da Fome* vai ao encontro de dados que revelam um Antônio Conselheiro que moldou sua prática apostolar a partir da vivência com os dramas cotidianos da população, que negociava com os poderes constituídos no sertão, que estava atento às perspectivas abertas aos seus seguidores e que, sobretudo, agia no sentido de mitigar os sofrimentos da população. Ação essa que não se inicia com a fundação de Canudos, em 1893, apenas quatro anos antes da morte do Conselheiro. Pelo contrário, o arraial dizimado

pela República resultou de toda a experiência acumulada pelo religioso cearense e seus seguidores, após anos de peregrinação pelos sertões nordestinos, erguendo igrejas, muros de cemitérios, tanques de água e até mesmo povoados. Basta mencionar, como o faz José Calasans (1998), que Antônio Conselheiro é o fundador do povoado que originou a cidade de Crisópolis, na Bahia, onde até hoje está erguida a igreja do Bom Jesus, construída sob a liderança de Conselheiro.

O MANÁ SERTANEJO

No relatório que elaborou acerca de sua missão religiosa no arraial de Canudos, em 1895, o Frei João Evangelista de Monte Marciano, que fora incumbido de dissuadir a população sertaneja de seguir Antônio Conselheiro, registra a maneira como os sertanejos procuravam arregimentar mais pessoas para as fileiras conselheiristas. Segundo Frei João Evangelista, assim os sertanejos de Canudos promoviam o seu arraial: “ali, porém, nem é preciso trabalhar, é a terra da promessa, onde corre um rio de leite, e são de cuscuz de milho os barrancos” (MARCIANO, 1987).

A propaganda sertaneja, em que pese o olhar parcial de Frei João Evangelista, distingue a sua comunidade justamente a partir de referências alimentares, as quais aludem tanto ao acesso ao alimento, quanto à sua composição. Assim, essa mistificada descrição de Canudos encontra eco, por exemplo, nas constatações de Josué de Castro acerca da dieta sertaneja, na qual o milho, elemento base dessa dieta, anda de par com o leite, suprimindo as necessidades nutricionais das populações dos sertões (CASTRO, 2007). Nesse caso, fica patente a relação entre a composição material do cotidiano sertanejo e o ideário canudense, que se beneficia dessa dimensão.

Cabe observar que essa descrição, na qual o território de Canudos figura como uma grande refeição sertaneja, fala de um tempo presente, não de um reino de prosperidade que está por vir. Assim, essa descrição, além da clara referência religiosa que faz, sugere também o regime econômico e social desenvolvido em Canudos, no qual o alimento estaria acessível a todos que ingressassem na comunidade. José Calasans (1950) inclui esse trecho do relato de Frei João Evangelista entre os vários rumores de milagres praticados pelo Conselheiro, que circulavam pelos sertões.

No entanto, o relatório do Frei Evangelista, que serviu de referência inclusive para Euclides da Cunha, é menos importante para a compreensão do cotidiano do arraial conselheirista do que o é para um vislumbre das tensões que envolviam a comunidade sertaneja e as elites clericais e políticas de então. O tom apaixonado do relato, no qual o seu autor conclui pela necessidade de uma intervenção estatal em Canudos, revela momentos em que as diferenças de posicionamentos entre o Frei missionário e os sertanejos parecem rumar para um desenlace com sérias consequências.

É notável como, em alguns desses momentos mais tensos, o tema da alimentação surge como protagonista, quer seja quando o Frei cobra do Conselheiro pela pobreza e pela fome que vitima os sertanejos de Canudos, “entregues à ociosidade” (ou seja, distantes do regime econômico predominante), ou quando o membro do clero católico procura convencer os seguidores do Conselheiro de que é possível jejuar sem os rigores que se praticavam em Canudos. O Frei não deixa de registrar, nos dois momentos, as sonoras discordâncias da população.

A tensão entre a missão capuchinha e os conselheiristas revela os atritos que já existiam entre o Conselheiro, seus seguidores e as autoridades eclesiais. Todavia, tal conflito não pode ser resumido a uma tendência sediciosa, por parte de Canudos, em relação à Igreja. Conforme Vasconcellos (2017) aponta, são diversas as passagens do caderno de prédicas assinado por Antônio Conselheiro que sinalizam a necessidade da “ação sacerdotal” para a obtenção das “graças divinas”. Essa compreensão não ficou restrita aos sermões do religioso cearense, uma vez que a comunidade recebia a visita regular de certo padre Vicente Sabino dos Santos que, segundo o conselheirista Honório Vilanova (*apud* VASCONCELLOS, 2017), saía do arraial com “a bolsa regalada”, depois de ministrar os santos sacramentos para o povo do Conselheiro.

O próprio Frei João Evangelista realiza sua missão com a anuência do Conselheiro, ainda que este tenha se mantido bastante desconfiado ante as pregações do capuchinho, que não escondia o seu intuito de desestruturar o arraial conselheirista, no que atendia as recomendações da alta cúpula católica da Bahia, na pessoa do arcebispo Dom Jerônimo Tomé. Cabe ressaltar, também, que as celebrações religiosas, ministradas por Frei João, contavam com uma grande audiência. Esta, contudo, não titubeou em manifestar-se em favor dos ensinamentos de Antônio Conselheiro e, conseqüentemente, contra os propósitos da missão capuchinha, a qual foi abortada antes do prazo, com apenas sete dias.

A atitude da gente do Conselheiro em relação à missão capuchinha revela, por um lado, uma postura de reconhecimento dos dogmas e da estrutura da Igreja católica, a qual gozava de grande precedência sobre os moradores do arraial. Por outro lado, o catolicismo popular sertanejo, do qual o movimento de Canudos é uma expressão, dispõe de seus próprios agentes e manifestações, os quais se expressam, muitas vezes, à revelia das orientações da Igreja. À época de Canudos, a Igreja Católica no Brasil passava pelo que Della Cava (2014) denominou de “romanização”, ou seja, por um processo de normatização do credo católico, a partir das diretrizes centralizadoras de Roma, que resultou em uma maior repressão às expressões de religiosidade espontâneas.

Diante desse complexo quadro, no qual a comunidade religiosa busca autonomia sem perder de vista o alinhamento com as bases do credo católico, é bastante elucidativo que os hábitos de alimentação tenham se tornado elementos cruciais na contenda entre o representante da cúpula

la da Igreja e os adeptos do conselheirismo. A própria centralidade das práticas de alimentação, na comunidade de Canudos, já revela uma aproximação entre o Conselheiro, seus seguidores e a doutrina cristã, pois, como afirma Ponnau (2006, p. 109), “o Evangelho é uma grande refeição”.

Mesmo na pregação de Frei João Evangelista, na qual se sobressai o tom condenatório sobre a doutrina pregada pelo Conselheiro, essa aproximação se insinua, na medida em que, ao condenar os rigores dos jejuns praticados em Canudos, o capuchinho não descarta a importância da abstinência alimentar. Todavia, é a partir dessa base religiosa que a comunidade irá procurar se distinguir da sociedade ao seu redor, e, em certa medida, da própria Igreja, uma vez que esta, em seu alinhamento com os poderosos da República, estaria se desviando da verdadeira fé cristã, como aponta Vasconcellos:

Aos olhos do Conselheiro e de sua gente, é a Igreja Católica que está mudando: a maior evidência disso é a adesão que muitos de sua hierarquia estão dando ao nefasto regime republicano, bem como a hostilidade manifesta às expressões tradicionais da devoção (VASCONCELLOS, 2017, p. 164).

Assim, a comunidade ressignifica alguns hábitos e crenças alimentares comuns do catolicismo, tendo em vista não apenas maior fervor religioso, mas também visando manifestar, de modo coerente, os seus posicionamentos. Desse modo, em Canudos, às interdições alimentares frequentes no catolicismo, como a ingestão de carne e o consumo de álcool (CUNHA, 2016), irão se somar outras, sinalizando o posicionamento da comunidade frente àqueles vistos como inimigos do povo de Deus (ainda que fossem mui amigos do arcebispo). Da mesma maneira, aos prodígios alimentares narrados na Bíblia e na tradição católica, serão acrescentados os milagres do Conselheiro, aliviando a fome das populações sertanejas, as quais não figuravam propriamente como alvos para promoção de milagres, na compreensão de uma cada vez mais romanizada Igreja Católica. Ainda assim, como bem destacou a pesquisa de Calasans (1950), eram muitas as notícias que circulavam pelos sertões de milagres atribuídos ao Conselheiro.

No cristianismo, as notícias de milagres envolvendo a multiplicação de alimentos, como aquele que foi atribuído à Antônio Conselheiro, com a criação de uma comunidade em que são de cuscuz de milho os barrancos, não são novidades. Muito pelo contrário, o Evangelho traz vários relatos de prodígios, nos quais os pães, os peixes e até mesmo o vinho são ofertados a um grande número de pessoas, que, sem as manifestações milagrosas, não teriam o que comer ou beber. Na realidade, tomando-se em consideração a cultura judaica, da qual o cristianismo se origina, a proliferação sobrenatural de alimentos, que, tal como em Canudos, ocupariam o lugar da própria terra, remeteria a narrativas que procuram estabelecer as origens do povo hebreu na “terra santa”, que “emana leite e mel”.

Contudo, a imagem de um solo que é, todo ele, uma grande refeição, pode guardar um significado mais restritivo do que a multiplicação ilimitada de alimentos pode sugerir. Isso porque, a exemplo da terra prometida do velho testamento, a terra constituída de comida indica não apenas a prosperidade da comunidade fixada nas “barrancas de cuscuz”, mas também a própria santidade, originadora da fartura. Nesse sentido, Douglas (2010) ressalta como, no texto bíblico, a fertilidade, do ventre ou da terra, revelam a intercessão divina: “o gado, tal como a terra habitada, recebe a bênção de Deus, torna-se fértil e integra-se na ordem divina” (2010, p. 44), ou ainda, a “graça divina torna a terra fértil e, portanto, a vida dos homens possível” (2010, p. 41).

Cabe, contudo, pontuar que o caráter restritivo anteriormente citado decorre da própria raiz da palavra santidade, a qual, segundo Douglas (2010, p. 40) significa “separar (*set apart*)”. Ser santo é, portanto, ser diferente, é estar à parte, como a terra de cuscuz de milho em meio à caatinga. Na narrativa bíblica, tal significado fica bastante evidente nas circunstâncias em que os israelitas se esforçam por manter uma identidade cultural frente aos diversos povos com os quais entram em contato. Outro não é o cenário que se apresenta no momento da elaboração do *Levítico*, livro que contém um extenso repertório de interdições e normas alimentares, visando, justamente, a instituição de um povo santo. “Sejam santos, porque eu, Javé, o Deus de vocês, sou santo” (Lv 11:45). Tal recomendação surge no momento do exílio dos israelitas na Babilônia, ou seja, em uma circunstância não apenas de contato, mas de grande imersão em outra cultura.

Na Canudos de Antônio Conselheiro, ainda que não se observe o mesmo ímpeto de preservação nacional, a partir das instruções de um Deus identificado com uma nação específica, é perceptível a utilização do alimento na composição de uma identidade santa, em oposição a um ambiente degradado pelo pecado. De uma maneira geral, tendo em vista práticas e discursos recorrentes na tradição ascética do cristianismo, essa busca por santidade, a partir do alimento, ou antes pela privação deste, está bastante presente nas práticas de jejuns, que visam superar o mundo da matéria, contaminado pelo pecado.

Ora, observando-se o próprio exemplo da Canudos, ou, mais precisamente, a trajetória de Antônio Conselheiro, cujas práticas ascéticas impressionavam as populações sertanejas por seu rigor, é possível observar que mesmo a privação do alimento, tendo em vista a superação do mundo material, contribui por moldar essa realidade. Nesse sentido, pode-se dizer que, da mesma forma que um jantar pode engendrar maior contato entre as pessoas que compartilham da refeição servida, a prática do jejum visa, também, uma intensa comunhão com Deus. Ou seja, uma postura negativa e de recusa, revela-se, na verdade, como uma ação criadora de laços, entre o ser humano e a divindade. Mas não apenas entre eles.

Conforme anteriormente ressaltado, os jejuns do Conselheiro ecoavam sertão a fora, transmitindo uma mensagem de afinidade entre o religioso e a sofrida gente dos sertões. Cabe ressaltar que, no imaginário popular, mais do que os efeitos de mortificação do corpo, o que ganha ênfase, nesses feitos do Conselheiro, é a vida, a possibilidade de se viver com pouco, o que resulta em um estímulo à solidariedade, como fica claro no relato de um milagre do Conselheiro, em que um “crente abastado”, saindo de parca refeição que dividira com o religioso cearense, se sente “empanzinado”. É significativo, nesse relato, que o alvo do milagre tenha sido alguém munido de recursos, o que deixa mais evidente o caráter didático da ação milagrosa. Segue a descrição da mesma, nas palavras de Euclides da Cunha (2016):

Conta-se que em certo dia foi visitado por um crente abastado das cercanias. Repartiu com ele a refeição escassa; e este — milagre que abalou o arraial inteiro! — saiu, do banquete minúsculo, repleto, empanzinado, como se volvesse de festim soberbo (CUNHA, 2016, p. 200).

NOS PASSOS DO BEATO PEREGRINO

Analisada atentamente, a trajetória de Antônio Vicente Mendes Maciel, o Conselheiro³, revela-se rica de táticas e de respostas criativas, que, de muitas formas, rechaçam a imagem do fanático inflexível, que se tornou o líder de dezenas de milhares de pessoas em virtude da histeria coletiva de um povo miscigenado, logo, “degenerado” (CUNHA, 2016). Canudos só fora possível, graças a um árduo trabalho do Conselheiro, na pregação religiosa, no empreendimento de obras pelo sertão e na construção e projeção de uma imagem de homem santo, para o que contribuiu muito a relação do líder religioso com o alimento.

Segundo Calasans (1950), a primeira notícia veiculada na imprensa sobre Antônio Conselheiro data de 1874, pelo menos dezenove anos antes do estabelecimento do líder religioso e seus seguidores na velha fazenda de Canudos. O jornal *O Rabudo*, da cidade Estância, em Sergipe, foi o emissor da notícia, que dava conta de um “santarrão”, de aspecto “degradante”, a “figura mais degradante do mundo”, que gozava, no entanto, de grande prestígio entre as populações sertanejas, que, já naquela época, tratavam o religioso cearense como santo. A partir de então, Antônio Conselheiro tornou-se um personagem recorrente em periódicos e na comunicação entre autoridades, sendo retratado de maneira ambígua, despertando repulsa e admiração. Galvão (2015) destaca os traços mais frequentes nas descrições do Conselheiro:

Quando começou a chamar a atenção, Antônio Conselheiro já se tinha transformado num penitente ou, como passaria a assinar, “O Peregrino”. Certos traços passarão a ser reiterados quando dele falam: seu tipo físico de sertanejo, com barba e cabelo compridos; o hábito azul de brim americano; a aparência desmazelada; o regime ascético, pelo qual se privava

de carne, jejuava e dormia no chão; as obras de construção e restauração em que se empenhava; o carisma – e, naturalmente, o perigo para a ordem constituída (GALVÃO, 2015, p. 71).

Tanto o texto de *O Rabudo*, quanto as palavras de Galvão, revelam todo um trabalho junto à população, que fora mal captado pelas autoridades e pelas camadas letradas dos sertões nordestinos. O fato é que, quando das primeiras menções públicas à figura do Conselheiro, este já exercia uma notável autoridade sobre os sertanejos. Daí o choque causado não só pela aparência do religioso, mas também pela popularidade de que o Conselheiro já desfrutava. Contudo, uma análise que leve em conta não apenas a sua figura, mas também o chão em que ele pisou, pode explicar a sintonia que se estabeleceu entre Antônio Conselheiro e as populações sertanejas.

Para além dos singulares aspectos de sua aparência, o Conselheiro logrou notabilizar-se por suas ações e hábitos, inclusive os alimentares, como a síntese de Galvão revela. Como fazer de uma ação tão cotidiana, como o hábito de comer, uma marca de personalidade tão eminente, que se destaca mesmo em descrições bastante sucintas? Tal questão é ainda mais significativa levando-se em consideração que o hábito em evidência é, muitas vezes, uma recusa ao alimento, o que, em termos de visibilidade, deveria deixar o hábito de alimentar-se ainda mais recôndito.

Em primeiro lugar, é preciso ter em conta que essa recusa, tal como é praticada e compreendida, constitui um gesto de significado coletivo, semelhante à partilha de uma refeição. A manifestação coletiva da rigidez alimentar do Conselheiro ocorria mediante os sermões do religioso cearense, que “pregava os jejuns prolongados, as agonias da fome”, bem como pela autoexposição do líder de Canudos, que “dava o exemplo fazendo constar, pelos fiéis mais íntimos, que atravessava os dias alimentando-se com um pires de farinha” (CUNHA, 2016, p. 200).

Ademais, pode-se pontuar que os rígidos hábitos alimentares do Conselheiro, embora chamassem bastante atenção, não constituíam algo totalmente exótico ao cotidiano religioso de um sertão atravessado pelos pés andarilhos de muitos beatos. Estes, motivados pela escassez de padres nos sertões nordestinos⁴ e pela obra do Padre Ibiapina, que instituíra, sem a aprovação de Roma, ordens femininas de beatas, e que fora, ele próprio, um modelo de ação religiosa nos sertões da segunda metade do século XIX, empenharam-se na construção e reforma de edificações religiosas e na promoção de uma rígida conduta cotidiana, marcada, entre outros aspectos, por prolongados jejuns. Nesse sentido, Pompa (2015, p. 119) ressalta: “muitos beatos eram peregrinos, viajando de povoado em povoado, mendigando comida: visitavam doentes, construíam capelas e cemitérios, puxavam terços, ensinavam benditos”.

Imerso no seio da população, o beato compartilha as dificuldades rotineiras das comunidades do interior do Nordeste brasileiro do último quartel do século XIX. Sua alimentação frugal, em parte, reflete as limi-

tações alimentares das populações sertanejas, que o guarnecem dos parques provimentos de que solicita. Segundo Mariz (*apud* MELLO, 2014), o Padre Ibiapina, em suas “incansáveis” andanças, valia-se da “alimentação seca do interior de então”. Todavia, mesmo em um ambiente dotado de tão poucos recursos, no qual se configurou um regime alimentar que Josué de Castro (2007) denominou como “espartano”, o beato se destaca pela sobriedade de sua alimentação. O escritor Sílvio Romero (*apud* CALASANS, 1950, p. 29) deu o seguinte testemunho acerca de Antônio Conselheiro, a quem “possivelmente conheceu”, quando o religioso cearense estivera pela primeira vez em Sergipe: “Passou por Sergipe, onde fez adeptos. Pedia esmolas e só aceitava o que supunha necessário para sua subsistência, no que divergia dos nossos mendigos vulgares”.

Essa diferenciação denota que, mesmo inserido na comunidade, o beato se destaca nesta, como uma espécie de figura à parte (um santo), sendo, muitas vezes, compreendido como um mediador, a partir do qual se estabelecem conexões com as instâncias sagradas. Esta parece ser a compreensão que figura em testemunhos de indivíduos que veem a presença de alguns desses religiosos como uma oportunidade singular de garantir os benefícios dessas ligações com o sagrado e alcançar o Reino dos Céus. Uma ocasião, de fato, única, como sugerem os seguintes trechos de cartas de moradores de Canudos, em material coligido por Calasans (2002, p. 7): “Agora aparece por cá uma notícia que o concelero diz que quem não for daqui até agosto que não hentra mais hentão eu lhe mando pedir a Vem [...]”. Ou ainda: “[...] faça por vir o mais breve que lhe seja possível, com sua família, pois a marca do Senhor já esta dada para os Christãos que quizerem gozar de sua Santa Companhia”.

O próprio Conselheiro reconhecia o seu papel de mediador entre a comunidade e as esferas sagradas. Segundo Vasconcellos (2017), o tema da salvação daqueles que o acompanhavam era uma preocupação constante para Antônio Conselheiro. Com tal objetivo em mente, ele não poupava esforços, mesmo que isso significasse uma vida de intensos sacrifícios:

[...] em meio a tantos fazeres, cuidando ao mesmo tempo da terra e do céu, da vida e da morte de tantos que lhe passam pelas mãos e lhe confiam as melhores esperanças e os mais ardentes temores, preocupado com a sua salvação eterna e a de todos quantos nele apostam [...] (VASCONCELOS, 2017, p. 21).

O beato levou uma vida de doação. Doação de tempo, trabalho, recursos e conselhos. Doação da própria vida, a qual entregou aos cuidados da comunidade, para que esta pusesse em prática a caridade necessária para a conquista da salvação. Nos sertões nordestinos, essa função associada ao hábito de dar esmolas é perceptível, por exemplo, na crença de que Jesus se disfarçava de mendigo para testar a bondade das pessoas. Crença que, segundo Câmara Cascudo, encontra-se presente em todo o sertão nordestino (CASCUDO, 1978).

Assim, embora referente à outra vida, o caminho para o Reino dos Céus é construído nesta realidade e de modo coletivo. No caso de Antônio Conselheiro e seus seguidores, o impacto dessa convicção sobre a vida material da população foi considerável, contribuindo, conforme pontuou Vasconcellos (2017), para que as dificuldades diárias “fossem enfrentadas coletivamente”. A presença do líder religioso, bem como a mensagem e o exemplo que este transmite, reforçam os laços de solidariedade da comunidade. Configura-se, assim, entre os conselheirista, uma “economia religiosa”, calcada na ação cooperativa e solidária, que, nas palavras de um dos maiores opositores de Canudos, o Barão de Jeremoabo⁵, seria a “seita do fanatismo e do comunismo” (VASCONCELLOS, 2017, p. 155).

A “economia religiosa” que se instaura a partir da ação do beato cearense está assentada no chamado “cristianismo primitivo”, ou seja, na organização das primeiras comunidades cristãs, as quais serviram de paradigma organizacional para muitos movimentos cristãos ao longo da História (ARRUDA, 2006). Em suas pregações, Antônio Conselheiro desenvolvia, de forma original, o tema da caridade e os seus benefícios, que não se restringiam somente às benesses espirituais:

Porque todo o próximo tem o direito natural para pedir e ser remediado. [...] Considerem o valor que tem a caridade diante de Deus, para não deixarem de praticá-la pelo incomparável bem que dela resulta (CONSELHEIRO, 2017 [1897], p. 87-88).

Em termos práticos e administrativos, Antônio Conselheiro não se descuidou desse potencial da caridade para o desenvolvimento de seus objetivos materiais. O líder religioso, já instalado em Canudos, chega a sistematizar a coleta de esmolas pelas comunidades próximas ao arraial por ele liderado. Para tanto, utiliza-se dos beatos formados a partir da devoção em torno da sua figura, o que reforça a tradição de beatos andarilhos sertanejos, da qual o próprio Conselheiro provém, bem como investe no papel associado a esses religiosos na promoção da caridade:

As esmolas eram obtidas pelos beatos do Conselheiro que saíam, devidamente autorizados, para pedirem, levando, não raro, cartas neste sentido. Antônio Conselheiro era um missivista humilde, que escrevera muitas epístolas solicitando dinheiro, bois, coisas outras de que “tinha precisão” (CALASANS, 2002, p. 14).

Galvão (2015) também dá notícias desses “emissários” do Conselheiro, pontuando o papel do líder de Canudos como administrador dos recursos coletados:

Alimentos, roupas e dinheiro eram recebidos em donativos pelo Conselheiro e repassado aos destituídos. Por toda a duração do arraial, emissários percorriam o sertão solicitando esmolas em espécie ou em numerário, o conjunto das quais era por ele administrado (GALVÃO, 2015, p. 73).

Além de garantirem os almeçados recursos, estabelecendo uma espécie de “previdência” para os mais necessitados da comunidade, essas esmolas e donativos reforçaram os elos de Canudos com as comunidades vizinhas, revelando que a fixação do Conselheiro e daqueles que o seguiam não significava o isolamento destes, nem tampouco um rompimento com o legado estabelecido a partir das andanças de Antônio Conselheiro. Assim, o beato peregrino continuava incentivando as populações sertanejas a participarem do grande banquete da caridade, quer estivessem em Canudos ou não.

CANUDOS, CIDADE SANTA

Canudos não era, de forma alguma, uma comunidade fechada, na qual meia dúzia de “fanáticos” esperavam o fim do mundo. Pelo contrário, o arraial estava aberto, tanto para aqueles que procuravam amparo espiritual, como fica claro, por exemplo, no Relatório de Frei João Evangelista, que afirma que a maior parte da audiência da missão dirigida pelo frade capuchinho era de “gente de fora”, quanto para quem quisesse fazer transações econômicas com a gente do Conselheiro. As seguintes palavras de Mello (2014) denotam, inclusive, “certa pujança econômica” na comunidade conselheirista:

Depoimento recente, dado por ancião, filho de jagunço, ainda hoje residente na área, vai além na configuração da economia do Belo Monte, agregando a esta um caráter ativo, exportador, representado por contratos de fornecimento de peles de bode celebrados por Antônio Vilanova [maior comerciante do arraial e pessoa de confiança do Conselheiro] com os centros de Juazeiro e Feira de Santana (MELLO, 2014, p. 97).

Além de centro exportador, Mello (2014, p. 97) também ressalta que o arraial de Canudos era um grande importador de gêneros, “especialmente das localidades próximas: de Jeremoabo, de Tucano, de Uauá, de Várzea da Ema e até de Feira de Santana”. Cabe pontuar que esta última localidade, que figura tanto entre os importadores, quanto entre os exportadores de produtos para o arraial, dista mais de 250 km de Canudos. Fica patente, desse modo, o raio de influência da comunidade que se desenvolveu a partir da liderança religiosa de Antônio Vicente Mendes Maciel.

Contudo, apesar de integrada à economia sertaneja do período, a cidadela conselheirista buscava conservar uma identidade diferenciada do seu entorno, tal qual o beato que se insere na comunidade, estando à margem desta. No caso de Canudos, todavia, tal distinção refere-se não apenas a uma superação do mundo material, em razão de uma dimensão sagrada. Trata-se, pode-se dizer, de uma tomada de posição nesse mundo da matéria, ainda que tal posicionamento se baseie em argumentos religiosos. Nas palavras de Mello (2014, p. 88), o arraial estava “um pé dentro e outro fora também da realidade política e administrativa do país. No Brasil, sem ser Brasil”.

Segundo a doutrina do Conselheiro, a República, instalada no Brasil em 15 de novembro de 1889, representaria a “lei do cão”, uma afronta ao ordenamento instituído por Deus, que estabelecia uma hierarquia sagrada, na qual as autoridades constituídas são investidas de seus poderes pelo próprio Deus. Desse modo, Dom Pedro II e seus herdeiros teriam um direito sagrado ao posto de Imperador do Brasil.

A instalação do Conselheiro e de sua gente, numa então velha e decadente fazenda de uma localidade conhecida como Canudos, em 1893, ocorre após violentos embates entre os conselheiristas e as forças policiais. Estas, representando as elites econômicas e política dos sertões, atacaram o peregrino e seus seguidores no lugar de nome Masseté, após Antônio Conselheiro haver liderado, em um “lapso de oito dias”, “uma queima de tábuas com os editais dos novos impostos republicanos, os quais, como é óbvio, viriam sobrecarregar de gravames a economia de penúria dos pobres” (GALVÃO, 2015, p. 71).

Assim, percebe-se que a hostilidade à República, bastante presente nas pregações de Antônio Conselheiro, encontrava eco no dia a dia das populações sertanejas, que penavam ante o arrocho fiscal republicano. E ainda assim, se o discurso antirrepublicano do Conselheiro fugisse à compreensão da comunidade, a polícia a fazia compreender, com as constantes perseguições empreendidas ao povo do Conselheiro.

Desse modo, a comunidade de Canudos se forma em um contexto de repressão, no qual a fixação em um lugarejo remoto pode ter significado uma estratégia de sobrevivência. Arruda (2006), inclusive, aponta que a localização do arraial foi estrategicamente escolhida, visando a defesa da comunidade ante as investidas das forças policiais. Contudo, o arraial não se resumiu a um esconderijo. Na comunidade que fundavam, Antônio Conselheiro e seus liderados procuraram organizar uma sociedade a partir das suas visões de mundo, tendo em vista a forma como se viam dentro da realidade sertaneja do final do século XIX, no que, obviamente, incidia a hostilidade demonstrada, contra eles, pelas autoridades republicanas.

Assim, Canudos seria uma trincheira de santidade em uma terra maculada pelo pecado. A República, símbolo de degenerescência, não era reconhecida pelos canudenses. O próprio Conselheiro, conforme consta no Relatório de Frei João Evangelista Marciano (1987 [1895], p. 7), deixa isso muito claro, em sua justificativa sobre o motivo de manter homens armados no arraial – “No tempo da monarquia deixei-me prender, porque reconhecia o governo; hoje não, porque não reconheço a República”. A lei do arraial era a lei do Conselheiro, a qual, por sua vez, representava a vontade de Deus. É significativo, nesse sentido, que o tema principal do livro de prédicas do Conselheiro fosse justamente os dez mandamentos bíblicos. Assim, os seguidores do Conselheiro se viam mais próximos de um Reino dos Céus do que da República do Brasil.

Sendo o arraial atravessado por diversas estradas, Canudos conheceu um significativo crescimento populacional, chegando a abrigar a segunda maior população da Bahia, com pessoas oriundas de, pelo menos, quatro estados, Sergipe, Ceará, Pernambuco e Bahia (MELLO, 2014). Diante disso, são perceptíveis alguns esforços, por parte da comunidade em estabelecer marcações identitárias, que firmassem os limites entre conselheiristas e republicanos. Nesse caso, ser republicano não significava apenas estar fora do arraial, mas comungar dos ideais republicanos, ter alguma participação nas instituições do novo regime ou, no decorrer da guerra, envolver-se a favor das tropas federais. Calasans (2002, p. 16), por exemplo, colheu a informação de que, aos recém-chegados na comunidade, era oferecido um pedaço de terra, “desde que não houvesse dúvidas quanto às suas convicções monarquistas e católicas.”

Para a construção dessas configurações identitárias, referentes tanto aos conselheiristas quanto aos “republicanos, maçons e protestantes”, ou seja, àqueles tidos como inimigos do arraial, irão contribuir determinadas atitudes em face de alimentos tidos como provenientes da República. José Calasans (1950) revela um incidente bastante elucidativo acerca dessa postura. Segundo o historiador sergipano:

Um carregamento de farinha foi apreendido pelos jagunços. Seu condutor, acusado de republicano, esteve ameaçado. [...] O homem defendeu-se. Ele não era republicano, sua farinha sim. Foi o bastante. Lançaram fora toda a carga. Era melhor passar fome do que aproveitar alimentos republicanos (CALASANS, 1950, p. 17).

Tal acontecimento é revelador de um grande esforço de manter-se em firme oposição a tudo que estivesse associado à República. A rejeição ao alimento, certamente, confere maior relevo a tal posicionamento, uma vez que o drama da fome, apontado como uma escolha mais aceitável do que o consumo da comida republicana, estava, de fato, sempre à espreita nos sertões nordestinos. Ademais, cabe pontuar que o alimento destruído pelos conselheiristas, no exemplo em questão, era a farinha, um elemento básico da dieta sertaneja, o qual poderia ter sido aproveitado pela gente necessitada de Canudos.

José Calasans, que colheu o exemplo em questão, enfatiza a destruição do alimento republicano, a partir dos recorrentes argumentos que associam a postura antirrepublicana dos conselheiristas a uma “incapacidade mental” de aceitar o regime que se instalara em 1889. Em suas “mentalidades arcaicas”, os seguidores de Antônio Conselheiro teriam atacado a República a partir de uma religiosidade primitiva, a qual moldava toda a compreensão que tinham da realidade. “Tudo que fosse republicano recendia a pecado” (CALASANS, 1950, p. 17). A destruição de alimentos representaria, na interpretação de Calasans, uma prova categórica do “fanatismo” dos conselheiristas. “O fato é sintomático. Por si só serve para caracterizar a mentalidade contra a qual se arremessaram violentos os representantes da cultura litorânea” (CALASANS, 1950, p. 17).

Parece certo que, no ambiente sertanejo, tal desperdício de alimento seja um ato extremo. Contudo, ao contrário do que supõe Calasans, uma atitude tão incisiva pode indicar a dimensão do esforço dos conselheiristas em ordenar, a partir de suas convicções, a realidade em que viviam, a qual encontrava-se francamente ameaçada pelas autoridades, de quem, de uma maneira geral, se espera algum amparo, em vez de hostilidade.

Desse modo, tachar como impuro aquilo que vem da República pode significar uma maneira de reestabelecer uma ordem ou uma organização, com seus elementos devidamente dispostos, o que, no caso dos sertanejos de Canudos, pode presumir não só a precedência de Deus sobre todas as coisas, seguido de um Imperador, mas também o reconhecimento da função de proteção associada às autoridades públicas. Função que vinha, de maneira muito evidente, sendo infringida em relação aos conselheiristas. Sobre a forma com as pessoas lidam com aquilo que seria impuro, Douglas (2010, p. 6-7) assevera: “A impureza é uma ofensa contra a ordem. Eliminando-a, não fazemos um gesto negativo; pelo contrário, esforçamo-nos positivamente por organizar o nosso meio”.

Existem outros relatos de destruição de víveres, praticados por seguidores de Antônio Conselheiro, nas imediações de Canudos. Algumas dessas informações, contudo, partem das elites agrárias locais, interessadas em disseminar um clima de pânico em relação aos conselheiristas. Assim, tais narrativas estão inseridas em uma trama de boatos, com claras motivações políticas, que buscam mobilizar o medo que se construiu em relação aos habitantes de Canudos a favor de interesses partidários. É o que se observa na correspondência endereçada ao Barão de Jeremoabo, da parte de seus sequazes políticos. Uma dessas cartas, assinada pelo Tenente-Coronel Marcelino Pereira de Miranda, que se identifica como compadre e amigo do Barão, traz a seguinte notícia:

Dirigiram-se ao armazém onde estavam os víveres do Governo, puxaram para a rua e puseram fogo, que ainda continua a arder, muita farinha, milho, feijão, sacas de café e tudo mais. [...] Foram à fazenda Araçás do Dedé aí deitaram fogo na casa e cercas e soltaram cento e tantas reses do governo... (MIRANDA, 2001 [1897]).

As missivas endereçadas ao Barão tratam de supostas depredações praticadas pelos conselheiristas contra os proprietários de terras da região. Estes temiam que suas propriedades fossem saqueadas e depredadas pelos “fanáticos”. Medo que parecia infundado, dado que o Conselheiro pregava “o respeito total à propriedade privada” (SAMPAIO, 2001, p. 59), como fica evidenciado em uma das cartas destinadas ao Barão de Jeremoabo, escrita após a destruição de Canudos. Nessa carta, o Juiz Federal Paulo Fontes, pertencente ao grupo político do Barão, noticia uma ação que movia contra a União, dado os prejuízos no seu rebanho, causados pelas tropas federais, e não pelos jagunços, que, segundo o magistrado, não se valiam de “bens republicanos”.

Eu peço indenização não é dos gados que os jagunços comeram, pois v. bem sabe que os conselheiristas não se utilizam dos bens republicanos, contando com os grandes recursos fornecidos pelos seus fanáticos, e sim dos que foram consumidos pelas forças legais, quando naquelas longínquas paragens viram-se baldos de recursos e perseguidos por horrorosa fome (FONTES, 2001 [1899]).

Em suas correspondências destinadas ao Barão, o juiz Paulo Fontes revela-se bastante apreensivo, em virtude dos boatos em relação às ações dos conselheiristas e da proximidade de suas terras com o arraial de Canudos. Incitado pelo medo, o juiz federal prevê: “o que eu sei é que eu serei o mais prejudicado” (FONTES, 2001 [1896]). Ademais, Paulo Fontes, como aliado de primeira ordem do Barão Jeremoabo, de quem era primo, pertencia a um grupo político que, bem antes da primeira expedição à Canudos, em 1896, já clamava pela destruição do arraial. Tanto é assim, que, ao referir-se aos preparativos da expedição de Moreira César, o juiz sustenta que a destruição do reduto conselheirista poderia ter sido realizada bem antes, poupando muitos recursos.

Ainda assim, apesar da proximidade de suas terras com Canudos e de um posicionamento político que o colocava, para os conselheiristas, entre os “republicanos”, o juiz federal Paulo Fontes não teve suas propriedades violadas pelos “jagunços do Conselheiro”. Fato ratificado por Vital Soares, que viria a ser governador da Bahia, e que atuara como advogado de Fontes no processo que este moveu contra União. Sobre a atuação de Soares na defesa dos interesses de Fontes, Sampaio (2001, p. 80) afirma: “[...] Vital Soares enfatiza que não pediria ressarcimento de danos causados pelos jagunços do Conselheiro, porque estes não haviam cometido dano algum a propriedades privadas”.

Diferentemente da propriedade defendida pelo Juiz Paulo Fontes, o fragmento da carta de Marcelino Pereira de Miranda traz notícias de ataques a suprimentos do “governo”, que há poucos dias havia organizado um fragoroso ataque contra Canudos, a fatídica expedição Moreira César. Já se contavam em três o número de expedições enviadas para destruir o arraial conselheirista, em uma crescente demonstração de força e beligerância. Nessas lutas deflagradas em solo baiano, como em muitos outros conflitos armados, as provisões de alimentos constituíram um ponto fundamental no desfecho das ações militares. Nesse contexto, os dois lados procuraram atacar as chamadas “munições de boca” de seus oponentes, o que, provavelmente, foi o que os conselheiristas buscaram fazer nos armazéns do governo, tal como Marcelino de Miranda informa.

Todavia, cabe notar que, tanto na carta de Miranda, quanto na de Fontes, os conselheiristas obedecem a um mesmo preceito, o da interdição de produtos associados aos republicanos. Mesmo quando tencionam atacar os estoques de víveres republicanos, os sertanejos de Canudos não se valem dos alimentos armazenados, sendo preferível destruí-los

(ou soltá-los, no caso do gado) a consumi-los. A missiva do Juiz Fontes, inclusive, indica como esse procedimento dos conselheiristas, em relação aos “bens republicanos”, é de amplo conhecimento na região, constituindo um aspecto determinante da identidade dos “fanáticos”, que os diferenciava dos combatentes da República.

Essa distinção não decorre apenas de uma atitude visando confrontar a república, mas também de uma preocupação, por parte dos conselheiristas, com o que consumiam, tendo em vista uma concepção de impureza associada aos bens republicanos. Como lembra Douglas (2010, p. 8) acerca das noções de poluição corporal, “o processo de ingestão pode representar a absorção política”, e é significativo, nesse sentido, que entre os “bens republicanos” interditados aos conselheiristas estivessem incluídos os alimentos, mas não as armas. O seguinte trecho de *Os sertões* revela como o armamento deixado pela derrotada expedição Moreira César foi aproveitado pelos conselheiristas. Estes, ao mesmo tempo, rejeitavam as vestimentas republicanas, que “lhes maculariam a epiderme de combatentes sagrados”.

[..] substituíram nas mãos dos lutadores da primeira linha as espingardas velhas de carregamento moroso pelas Mannlichers e Comblains fulminantes; e como as fardas, cinturões e bonés, tudo quanto havia tocado o corpo maldito das praças, lhes maculariam a epiderme de combatentes sagrados, aproveitaram-nos de um modo cruelmente lúgubre [...] (CUNHA, 2016, p. 346).

Da República, só poderia vir a morte, ou os instrumentos desta. A vida e os recursos necessários para a sua manutenção não passavam pelo crivo republicano. A carta do Juiz Paulo Fontes evidencia que a rejeição aos provimentos republicanos só fora possível em virtude dos “grandes recursos” viabilizado pelos “fanáticos”, ou seja, por uma fonte de recursos estabelecida não em virtude do desprendimento dos conselheiristas em relação às condições materiais de existência, como sugerem os discursos que apontam a irracionalidade do fanatismo conselheirista, mas com o claro intuito de garantir a vida no arraial de Canudos. Assim, a repulsa aos alimentos republicanos está inserida em um quadro maior que revela todo um esforço em construir uma alternativa possível de vida, e não uma antessala da morte, na qual se espera, de maneira inerte e irrefletida, um iminente fim dos tempos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Antônio Conselheiro e seus seguidores procuraram, a partir da experiência que adquiriram após quase vinte anos de andanças pelos sertões, construir uma comunidade que garantisse os meios de subsistência para aqueles que procurassem o amparo espiritual advindo do Conselheiro. Assim, a produção da vida material dos conselheirista estava bastante associada às crenças religiosas da comunidade, o que resultava na configuração de normas e preceitos que incidiam sobre as formas de subsistência do arraial.

O alimento ocupa uma posição de destaque na cosmovisão cristã. O estabelecimento de preceitos alimentares tendo em vista a renúncia de uma materialidade corrompida, tem diversos precedentes no cristianismo, remontando às narrativas da tradição judaica. Antônio Conselheiro e seus seguidores se valeram do alimento como um vetor de afirmação identitária, estabelecendo limites entre a comunidade e a ordem social a que se opunham. Nesse sentido, o arraial sertanejo recorreu a um esquema de distinção social frequente na tradição cristã, sem perder de vista, contudo, as suas próprias especificidades doutrinárias, as quais, muitas vezes, iam de encontro às posturas oficiais da Igreja.

As normas alimentares desenvolvidas pelos conselheiristas não configuravam uma total alienação da realidade, como sugerem os discursos que enquadravam o Conselheiro e seus seguidores como “fanáticos”. Na realidade, as regras estabelecidas não só estavam inseridas em uma moral que não era estranha às populações sertanejas, como relacionavam-se com as circunstâncias específicas da vida no arraial. É o que se pode observar na conduta dos conselheiristas em relação à República.

O caráter antirrepublicano da doutrina do Conselheiro, ainda que calcado em premissas religiosas, encontrava amparo nas impressões cotidianas das populações sertanejas, que se viram oprimidas pela tributação republicana. Além do mais, a forma como as autoridades governamentais lidavam com Canudos respaldava a pregação do Conselheiro contra o regime político recém-instaurado.

Nesse contexto, a rejeição a alimentos associados à República marca uma forma bastante incisiva da comunidade se afirmar contrária ao regime republicano. Tal forma de afirmação identitária também não perde de vista a perspectiva religiosa, sobretudo referente à tradição cristã, que encontra no alimento uma via recorrente de construção de uma identidade santa, em oposição a um degradado ambiente circundante.

O presente artigo procurou compreender o protagonismo das populações sertanejas no estabelecimento de parâmetros identitários consonantes às suas expectativas e experiências cotidianas, a exemplo das práticas alimentares. Nesse sentido, no lugar do controverso fanatismo, enfatizado por larga e diversa produção discursiva, o que se tem é o paulatino reconhecimento dos valores associados a uma comunidade que, apesar da franca hostilidade que a circundava, buscou viver e firmar o seu lugar na realidade social.

NOTAS

1. Aos incapacitados para o trabalho, a comunidade disponibilizava recursos que garantissem a sua subsistência, os quais eram arrecadados por meio dos donativos disponibilizados tanto pelas populações do entorno, quanto pelos recém-chegados no Belo Monte, que doavam a maior parte de seus bens para a comunidade.

2. Pedro Lima Vasconcellos tem se destacado na análise da presença do texto bíblico na comunidade de Canudos, tendo publicado importantes obras sobre o tema, como *Do Belo Monte das promessas à Canudos destruída: o drama bíblico na Jerusalém do sertão* (Maceió: Catavento, 2010).

3. A alcunha de Conselheiro, que identifica o líder religioso Antônio Vicente Mendes Maciel, deriva, na verdade, de uma categoria do catolicismo popular nordestino. Segundo Pompa (2015), conselheiros são beatos que “alcançam um estatuto superior”, em virtude de sua “habilidade de pregação”.

4. Segundo Mello (2014), Dom Luís Antônio dos Santos, Bispo do Ceará, contabiliza, na sua diocese, no ano de 1861, um total de 33 padres para uma população de 720 mil habitantes.

5. Cícero Dantas Martins, o Barão de Jeremoabo, foi um membro da elite agrária baiana do século XIX, com grande inserção na política daquele estado. Proprietário de mais de 60 fazendas, o Barão liderava politicamente a área da Bahia onde estava situado o arraial de Canudos. À época da guerra, contudo, o grupo político do Barão de Jeremoabo encontrava-se fora do Governo baiano, firmando forte oposição a este, a quem responsabilizava pelos fracassos das incursões militares conta o arraial do Conselheiro.

REFERÊNCIAS

- ÂNGELO, Assis. Notícia de cordéis e músicas sobre Canudos. In: FERNANDES, Rinaldo (org.). *O Clarim e A oração: cem anos de Os Sertões*. São Paulo: Geração, 2002.
- ARRUDA, João. *Canudos: messianismo e movimento social*. 2. ed. Fortaleza: UFC, 2006.
- BARTELT, Dawid Danilo. Os custos da modernização: dissociação, homogeneização e resistência no sertão do Nordeste brasileiro. *Revista Canudos*, v. 3, n. 1, p. 42-60, 1999.
- CALASANS, José. Canudos: origem e desenvolvimento de um arraial messiânico. *Revista USP*, n. 54, p. 72-81, jun./ago. 2002.
- CALASANS, José. Coronelismo e Messianismo no Brasil – o caso de Canudos. *Revista Unipê*, João Pessoa, 1998. Disponível em: <<http://josecalasans.com/downloads/artigos/67.pdf>>. Acesso em: 25 jun. 2020.
- CALASANS, José. *O ciclo folclórico do Bom Jesus Conselheiro: contribuição ao estudo da campanha de Canudos*. Salvador: Tipografia beneditina, 1950.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *Mouros e Judeus na tradição popular do Brasil*. Recife: Governo do Estado do Pernambuco, 1978.
- CASTRO, Josué de. *Geografia da Fome*. 7. ed. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2007 [1946].

- CONSELHEIRO, Antônio. *Apostamentos dos preceitos da divina lei de nosso senhor jesus cristo para a salvação dos homens*. São Paulo: É, 2017 [1897].
- CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano*. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 1996.
- CUNHA, Euclides da. *Os Sertões*. São Paulo: Martin Claret, 2016 [1902].
- DELLA CAVA, Ralph. *Milagre em Joazeiro*. 3. ed. São Paulo: Cia das letras, 2014.
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo: ensaio sobre a noção de poluição e tabu*. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 2010.
- FONTES, Paulo Martins. [Correspondência]. Destinatário: Cícero Dantas Martins (Barão de Jeremoabo). Bahia, 12 dez. 1896. In: SAMPAIO, Consuelo Novais (org.). *Canudos: cartas para o barão*. 2. ed. São Paulo: Imprensa oficial, 2001.
- FONTES, Paulo Martins. [Correspondência]. Destinatário: Cícero Dantas Martins (Barão de Jeremoabo). Bahia, 13 fev. 1899. In: SAMPAIO, Consuelo Novais (org.). *Canudos: cartas para o barão*. 2. ed. São Paulo: Imprensa oficial, 2001.
- GALVÃO, Walnice Nogueira. Euclides da Cunha, precursor. In: PEREIRA, João Baptista Borges; QUEIROZ, Renato da Silva (org.). *Messianismo e milenarismo no Brasil*. São Paulo: USP, 2015.
- GARCEZ, Angelina Nobre Rolim. *Aspectos econômicas de Canudos*. Salvador: EDUFBA, 1977. Disponível em: <<https://repositorio.ufba.br/ri/handle/ri/27430>>. Acesso em: 15 mai. 2021.
- GOMES, Flávio dos Santos. Sonhando com a terra, construindo a cidadania. In: PINSKY, Jaime; PINSKY, Carla Bassanezi (org.). *História da cidadania*. 6. ed. São Paulo: Contexto, 2016.
- MARCIANO, João Evangelista de Monte. Relatório apresentado pelo Revd. Frei João Evangelista de Monte Marciano ao Arcebispo da Bahia sobre Antônio Conselheiro e seu séquito no Arraial de Canudos – 1895. *Centro de estudos baianos*, v. 130. Salvador: UFBA, 1987.
- MELLO, Frederico Pernambucano de. *A guerra total de Canudos*. 3. ed. São Paulo: Escrituras, 2014.
- MIRANDA, Marcelino Pereira de. [Correspondência] Destinatário: Cícero Dantas Martins (Barão de Jeremoabo). Tucano-BA, 19 mar. 1897. In: SAMPAIO, Consuelo Novais (org.). *Canudos: cartas para o barão*. 2. ed. São Paulo: Imprensa oficial, 2001.
- POMPA, Cristina. Memória do fim do mundo: o movimento de Pau de colher. In: PEREIRA, João Baptista Borges; QUEIROZ, Renato da Silva (org.). *Messianismo e milenarismo no Brasil*. São Paulo: USP, 2015.
- PONNAU, Dominique. *Figuras de Deus: a Bíblia na arte*. São Paulo: UNESP, 2006.

- REESINK, Edwin. A maior alegria do mundo: a participação dos índios Kiriri em Belo Monte (Canudos). In: CARVALHO, Maria do Rosário de; CARVALHO, Ana Magda (org.). *Índios e caboclos: a história recontada*. Salvador: EDUFBA, 2012.
- REESINK, Edwin. A Salvação: as interpretações de Canudos à luz das participações indígenas e da perspectiva conselheirista. *Raízes: Revista de Ciências Sociais e Econômicas*, n. 20, p. 147-158, 12 nov. 1999.
- SAMPAIO, Consuelo Novais. Canudos: a construção do medo. In: SAMPAIO, Consuelo Novais (org.). *Canudos: cartas para o barão*. 2. ed. São Paulo: Imprensa oficial, 2001.
- VASCONCELLOS, Pedro Lima. *Arqueologia de um monumento: os apontamentos de Antônio Conselheiro*. São Paulo: Ê, 2017.
- VASCONCELLOS, Pedro Lima. *Do Belo Monte das promessas à Canudos destruída: o drama bíblico na Jerusalém do sertão*. Maceió: Cavento, 2010.

SUBMETIDO EM: 15/12/2020

APROVADO EM: 11/05/2021

NEGRITUDE, GÊNERO E ALIMENTAÇÃO EM CONTEXTO PANDÊMICO: RELAÇÕES CAMPO-CIDADE

*BLACKNESS, GENDER AND FOOD IN THE PANDEMIC
CONTEXT: FIELD-CITY RELATIONS*

Paula Balduino de Melo

paula.balduino@ifb.edu.br

Docente no Instituto Federal de Brasília

Doutora em Antropologia Social - UnB

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2234-5814>

Viviane Evangelista Abreu

viviane.abreu@ifb.edu.br

Docente no Instituto Federal de Brasília

Doutoranda em Ecologia da Restauração - UnB

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1523-2149>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

Este artigo propõe pensar a alimentação desde a perspectiva étnico-racial e de gênero a partir das relações campo-cidade no contexto contemporâneo de crise instaurada pela ação do novo coronavírus (SARS-CoV-2). Para tal, apresenta um diálogo entre Ciências Sociais e Agrárias, com foco na Antropologia da Alimentação e na Agroecologia. Interessa refletir sobre a alimentação biodiversa como fator de promoção de saúde em um momento de adoecimento coletivo e ameaça às vidas humanas, bem como pensar sobre o acesso diferenciado a ela tendo em vista crivos como pertencimento étnico-racial e relações de gênero. A partir de experiências de produção e consumo de alimentos agroecológicos, os sentidos atribuídos ao ato de comer são analisados de forma paralela aos sentidos atribuídos ao ato de produzir e transformar matérias-primas em alimentos. Enfim, é lançada luz sobre experiências diversas que sinalizam possibilidades de transformação dos significados da alimentação e dos circuitos alimentares campo-cidade.

Palavras-chave: Antropologia da alimentação. Agroecologia. Relação campo-cidade. Pertencimento étnico-racial. Mulheres negras.

ABSTRACT

This article ponders over food from an ethnic-racial and gender perspective, based on the field-city relations in the contemporary context of

crisis introduced by the new Coronavirus (SARS-CoV-2). Therefore, a dialogue is presented between Social and Agrarian Sciences, focused in Food Anthropology and Agroecology. The interest is in pondering on biodiversity of food as a health promotion factor at a time of collective illness and menace to human lives, as well as thinking about differentiated access to this kind of food in view of filters such as ethnic-racial belonging and gender relations. From experiences of production and consumption of agroecological food, the meanings attributed to the act of eating are analyzed in parallel to those attributed to the act of producing and transforming raw materials into food. At last, light is shed on different experiences that signal possibilities of transformation of significance of food and in the countryside-city food circuits.

Keywords: food anthropology; agroecology; field-city relations; ethnic-racial belonging; black women.

ALIMENTAÇÃO: DIÁLOGOS INTERDISCIPLINARES

Desde os escritos clássicos nas Ciências Sociais a alimentação está presente. Ao definir os seres humanos como superorgânicos, Alfred Kroeber já dizia que a necessidade de se alimentar é um imperativo humano (KROEBER, 1952). Contudo, o ato de se alimentar difere imensamente conforme o tempo e o espaço, particularizando-se em cada contexto, em relação intrínseca com os ecossistemas locais. Alimentar-se

é um ato social e cultural alicerçado em significados que agrega pessoas, ritma o cotidiano, marca os momentos festivos, requer conhecimentos técnicos para a preparação das receitas e cuidados para a manipulação e o cozimento dos alimentos (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2016, p. 10).

Como sugere Jean-Pierre Poulain, a alimentação carrega diversos sentidos, significados, ritos, símbolos, saberes e práticas que definem a cultura das sociedades (POULAIN, 2013). Nesse sentido, a nutrição não é apenas física; corpo e espírito são nutridos pelos alimentos.

A alimentação está na interface entre Ciências Sociais e Agrárias. Nas palavras de Katz (2016, p. 22), “a alimentação se situa na interseção do natural e do cultural, do material e do imaterial”. A Agricultura revela-se como parte inicial do processo de se obter alimentos, ação esta que leva em consideração aspectos culturais e contextos dos sujeitos envolvidos. O desenho de um sistema agroalimentar inclui em sua própria concepção ideias de elementos alimentares relevantes para determinados grupos, alimentos possíveis de manejo adequado em determinado local, bem como a construção de formas adequadas de partilha, distribuição e mercados diferenciados.

A Agroecologia tem ampliado perspectivas de análise nos últimos anos para pensar o sistema agroalimentar em seu conjunto (SEVILLA GUZMÁN; SOLER, 2010). Assim, direciona-se de forma complexa e

cada vez mais intensamente à análise das relações intersetoriais e especialmente da articulação entre a produção e o consumo por meio de redes sociais e canais curtos de comercialização em mercados locais, oferecendo estabilidade às formas de produção e vida camponesas, com inserção estável em um sistema agroalimentar.

Nesse sentido, os sistemas agroalimentares abarcam uma complexidade de temporalidades e espacialidades que vão desde a gênese do processo produtivo – a terra, as sementes e os demais insumos – até a chegada dos alimentos à mesa. As culturas alimentares perpassam este sistema, sinalizando os caminhos pelos quais são desenhados os sistemas produtivos e as preferências alimentares. Propõe-se pensar os territórios agroalimentares e a alimentação ao longo deste fluxo, desde o plantio ao consumo, investigando os sentidos socialmente atribuídos aos alimentos agroecológicos. São alimentos-patrimônio: sementes locais ou crioulas que são guardadas no curso do tempo por famílias e comunidades; técnicas de cultivo e manejo bem como formas de transformar os alimentos aprendidas em contextos comunitários e transmitidas ao longo de gerações.

Nesse caminhar, as mulheres ocupam papel central, seja na roça, seja na cozinha, envolvidas no mais das vezes na pluriatividade. Os processos de transição agroecológica são em grande medida impulsionados pelas mulheres. Por sua vez, a preocupação com o consumo de alimentos saudáveis na família também é comumente centralizada nas mulheres. Interessa pensar as alianças entre produtoras e consumidoras em torno de um projeto comum que tem por meta o cuidado com a vida. Essa aliança de um lado é fomentadora de redes de produção agroecológica e economia solidária e, de outro, promotora de saúde.

PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS: CENÁRIOS QUE SE ATUALIZAM EM CONTEXTO PANDÊMICO

A crise instaurada pela covid-19 é mundial. A segurança e a soberania alimentar sofrem forte impacto. Segundo estudos da Oxfam (2020), até 12 mil pessoas morreriam de fome por dia no mundo até o final de 2020, devido às consequências da pandemia de covid-19¹. Esse número supera o total de mortes diárias causadas pela doença em si. O Brasil é um dos epicentros globais da fome, juntamente com a Índia e a África do Sul.

Essa previsão se cumpriu e o alerta continua sendo dado pela mesma instituição. Em 2021, mais de 20 milhões de pessoas encontram-se em níveis extremos de insegurança alimentar, atingindo um total de 155 milhões de pessoas em 55 países. O número de pessoas que vivem em condições de fome estrutural aumentou cinco vezes desde março de 2020, chegando a mais de 520 mil.

Muito embora as mulheres estejam no centro dos processos de produção, transformação e circulação de alimentos, são as que mais correm

risco de passar fome, especialmente mulheres negras, em função da discriminação sistêmica interseccional.

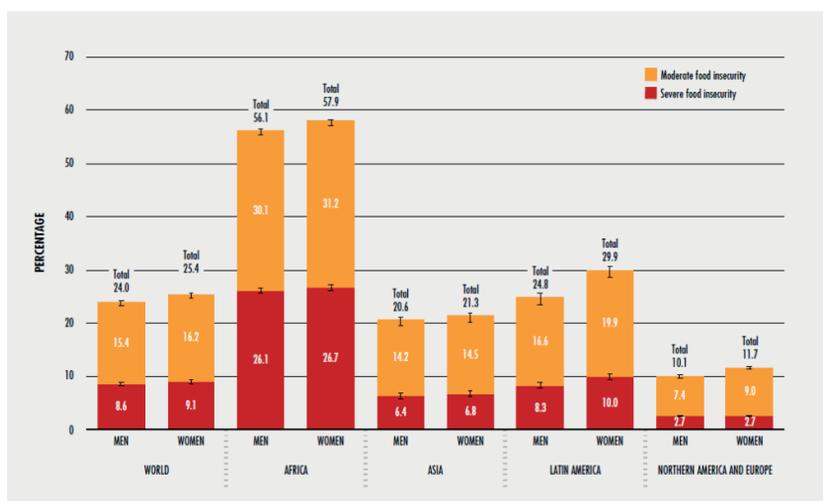


Figura 1 - Gráfico sobre níveis de insegurança alimentar em mulheres e homens no mundo (Fonte: FAO, 2019)

Como mostra o gráfico acima, em todos os continentes há uma prevalência de insegurança alimentar, moderada ou severa, entre as mulheres, sendo que as desigualdades entre homens e mulheres é maior na América Latina. O gráfico apresenta uma média de dados referentes aos anos de 2016 a 2018. No Brasil, dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), coletados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), entre 2017 e 2018, apontavam que a situação de insegurança alimentar era mais severa em domicílios cuja pessoa de referência são mulheres e naqueles em que residem famílias negras (IBGE, 2019a). A situação pandêmica iniciada em 2020 tende a agravar este quadro, como sinalizam os estudos da Oxfam.

As mulheres recebem menos do que homens pelo mesmo trabalho e detêm menor posse de terra, como mostram os dados do Censo Agropecuário 2017 (IBGE, 2019b) apresentados a seguir. As mulheres também são maioria no grupo de trabalhadores informais, que no Brasil representa cerca de 40% da população economicamente ativa. E, por isso, elas estão sofrendo duramente as consequências econômicas da pandemia.

No tocante à produção e consumo de alimentos, perante a crise atual, famílias agricultoras perderam canais de comercialização. Por outro lado, houve aumento da procura por alimentos, principalmente por aqueles que podem fortalecer a saúde, em especial frutas, verduras e legumes livres de agrotóxicos. Em ambos os contextos, as mulheres são pontos-chave. Anteriormente à pandemia, o mercado de produtos orgânicos e agroecológicos no Distrito Federal, assim como no Brasil de modo geral, trazia expressividade crescente. Em torno de sessenta feiras orgânicas ocorriam em diferentes Regiões Administrativas da cidade. Acreditamos que é importante indagar: Quem produz estes alimentos?

E quem os consome? Como se caracterizam quanto ao pertencimento étnico-racial? E quanto ao gênero?

Segundo o Censo Agropecuário 2017 (IBGE, 2019b), 52,9% das pessoas que vivem no campo são negras (pretas ou pardas) e 45,4% são brancas, uma distribuição semelhante à da população do país, segundo números da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD Contínua IBGE, 2019).

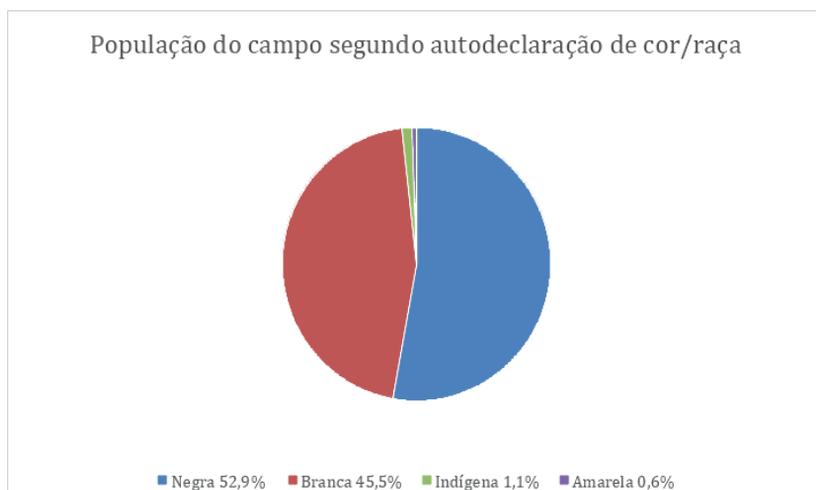


Figura 2 – Gráfico com dados sobre cor/raça da população do campo no Brasil (fonte: elaboração própria, dados do IBGE, 2019)

No tocante à distribuição por gênero, é necessário compreender como foram aferidas as informações durante o processo de recenseamento. “Quem é o responsável pela direção dos trabalhos no estabelecimento?”. Essa foi a pergunta ofertada pelo Censo Agropecuário 2017 (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2019b). 80% dos estabelecimentos agropecuários foram referenciados a partir do gênero masculino. Apenas 20% dos estabelecimentos agropecuários são dirigidos por casais, dividindo todas ou parte das responsabilidades relativas ao estabelecimento.

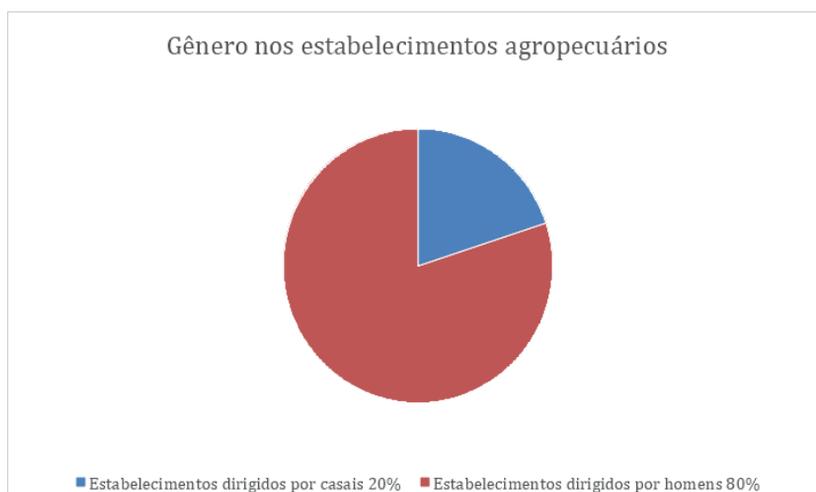


Figura 3 – Gráfico com dados sobre a direção de estabelecimentos agropecuários conforme o gênero (fonte: elaboração própria, dados do IBGE, 2019)

Quanto menor o estabelecimento, mais equilibrada é a distribuição de gênero. Os estabelecimentos com faixa de área menor que 1 hectare apresentam a proporção de 2 homens para 1 mulher. A presença das mulheres é maior nos estados da Bahia e Pernambuco, em percentual que varia entre 25 e 30%.

Embora ocupe uma pequena parcela das terras cultivadas, a agricultura familiar no Brasil é expressiva e produz muito. Segundo dados do mesmo Censo, a agricultura familiar representa 77% dos estabelecimentos agropecuários, ocupando apenas 23% das terras cultivadas. Quanto ao quesito empregabilidade, a agricultura familiar emprega 67% do total de pessoas ocupadas na agropecuária. Na produção de alimentos, a agricultura familiar tem participação significativa. Nas culturas permanentes, responde por 48% do valor da produção de café e banana; nas culturas temporárias, são responsáveis por 80% do valor de produção da mandioca, 69% do abacaxi e 42% da produção do feijão.

Não apenas no Brasil, mas no mundo todo, majoritariamente a agricultura familiar inscreve-se em um contexto marginal do ponto de vista da espacialidade e paradoxalmente significativa no tocante à produção de alimentos. O monocultivo em grande escala ocupa cerca de 80% dos 1,5 milhões de hectares dedicados à agricultura mundial (ALTIERI; NICHOLLS, 2020). Este sistema tem uma baixa diversidade ecológica e homogeneidade genética e, por isso, é suscetível à infestação por insetos e outras enfermidades, haja vista a gripe aviária e gripe suína. Por sua vez, o caráter sistêmico explicita-se quando percebemos que a saúde animal está diretamente relacionada à saúde humana e ecológica. Para controle de pragas são mundialmente aplicados em torno de 2,3 milhões de quilos de pesticidas por ano, menos de 1% dos quais alcança as pragas que objetivam aniquilar. Trata-se de um modelo produtivo cuja eficiência está visivelmente comprometida. 586 espécies de insetos e ácaros são resistentes a mais de 325 inseticidas (ALTIERI; NICHOLLS, 2020).

Por sua vez, a agricultura familiar, no Distrito Federal (DF), está presente em 2.733 estabelecimentos, propriedades com área de até 20 hectares cuja gestão está sob controle da família, onde prioritariamente a força de trabalho provém desta família (BRASIL, 2006). Dentre eles, 1.617 são chefiados por pessoas que se autoidentificaram perante o Censo Agro 2017 como pretas e pardas (IBGE, 2019b). Ou seja, 64,4% da agricultura familiar no DF é negra. No tocante ao gênero, a participação das mulheres assemelha-se ao cenário nacional. Apenas 19% dos estabelecimentos da agricultura familiar do DF têm a participação das mulheres na condução do estabelecimento.

A população negra também é maioria nas Regiões Administrativas situadas nas periferias do Distrito Federal. Em Planaltina, região onde reside a maior população do campo no DF, 74% das pessoas que vivem em área urbana são negras. Em relação ao gênero, 51,7% da população de Planaltina são mulheres. De acordo com a distribuição da população

por arranjos domiciliares, observa-se que 19,8% das famílias planaltinenses são chefiadas por mulheres. Esse é o segundo percentual mais expressivo dentre os arranjos familiares, superado apenas pelo arranjo de famílias compostas por casal com dois filhos (CODEPLAN, 2018).

ABISMOS ENTRE CAMPO E PERIFERIA NO TOCANTE À PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS

A negritude no Distrito Federal expressa-se majoritariamente em dois polos – campo e periferia, cenário que se projeta em boa parte das cidades brasileiras. Seria lógico pensar que fossem estabelecidas relações entre eles, especialmente pela proximidade geográfica. Contudo, na prática, o que se produz pelo povo negro no campo acaba sendo consumido pelas classes médias e altas, em sua maioria branca. Enquanto isso a população negra periférica consome, principalmente, produtos com baixa diversidade e pouco saudáveis, provindos do agronegócio, com preços mais acessíveis.

Os desencontros entre campo e periferia estão atravessados pelas relações de mercado em sociedades capitalistas. Nitidamente, as faixas de diversidade de consumo de alimentos são delineadas conforme pertencimento de classe e simultaneamente étnico-racial. Os agroecossistemas nos oferecem mais de 2.500 espécies de plantas como alimentos, porém a dieta da maioria das pessoas é composta por 3 cultivos principais: trigo, arroz e milho, os quais representam mais de 50% das calorias consumidas em nível mundial. Os impactos socioculturais e ecológicos deste arranjo sobre os sistemas alimentares mundiais são extremamente preocupantes (ALTIERI; NICHOLLS, 2020).

Para além da questão do preço dos alimentos, entende-se que as mudanças nos sistemas alimentares estão relacionadas a um trabalho midiático que associa comida e padrão de consumo. A indústria alimentar tende a homogeneizar as culturas alimentares. Questões como a comensalidade, o simbolismo dos alimentos e até mesmo sua qualidade nutricional são preteridos em função de outras questões como praticidade, aparência e relação custo versus benefício (SILIPRANDI, 2015). Contraindo-se a tal dinâmica, encontra-se a perspectiva da alimentação tradicional, orgânica e saudável e a valorização do ato social e cultural de comer (POLLAN, 2008). Em defesa da “comida de verdade”, Michael Pollan propõe uma retomada dos sistemas alimentares ancestrais, ou, da “comida da vó”.

A comida é um dos principais marcadores de diferenças sociais e culturais (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2016). Nesse sentido, as fronteiras entre os grupos sociais são também delineadas a partir da alimentação. Nos sistemas de poder, as posições estruturais dos sujeitos projetam-se nos corpos. Em países onde o gradiente de cor importa, como é o caso do Brasil, em torno da fisionomia cristaliza-se um vocabulário cromático. Entende-se que os signos da diferença estão para além da cor da pele, es-

tendendo-se a outros traços anatômicos, cuja presença, em maior ou menor grau, também orienta a classificação social baseada em tais critérios. A categoria raça/cor constitui, nesse sentido, um “indicador baseado na visibilidade do traço de origem africana” (SEGATO, 2005, p. 4).

Cada sociedade e cultura percorre caminhos singulares na construção da raça, a qual se articula com a constituição de outras formas de diferença, como gênero, classe, sexualidade, religião e outras. Discursos de gênero e raça são hierarquicamente organizados, de maneira articulada a iniquidades de poder e recursos. No caso de nações latino-americanas, o gênero e a raça foram constructos coloniais que articuladamente racializaram e genderizaram as sociedades submetidas (MENDOZA, 2010). As posições de gênero e raça são fruto de representação e significação cultural, mas também de práxis e relações vividas. Nesse sentido, interessa pensar como as práticas e os significados relacionados à alimentação configuram sentidos de pertencimento étnico-raciais e de gênero e ao mesmo tempo revelam a estrutura e o funcionamento social na medida em que se configuram relações de poder em torno dos sistemas agroalimentares.

As práticas, os conhecimentos e os sentidos que constituem tais sistemas configuram-se como patrimônios, ou seja, são saberes e fazeres coletivos cujos contornos delimitam um grupo social; são transmitidos de uma geração a outra e carregam uma carga social, simbólica ou afetiva (GUILLAUD, 2015). Nesse sentido,

os produtos alimentares, os objetos e o saber-fazer utilizados em sua produção, as suas transformações, a sua conservação e o seu consumo, bem como códigos sociais, ‘as maneiras de cozinhar’ ou ‘os modos ao comer e beber’, são fatos culturais, detentores de uma parte da história e da identidade de um grupo social que convém preservar como testemunhos destas identidades (POULAIN, 2016, p. 47).

Cabe então questionar: o que aconteceu com os sistemas alimentares das famílias negras? Quais dinâmicas sociais conduziram a dietas tão restritivas, baseadas principalmente no trigo, arroz e milho? Retroagindo no tempo, que narrativas informam as trajetórias de grupos sociais negros que hoje se encontram nas periferias consumindo alimentos de baixa diversidade e valor nutricional? Quais são as principais transformações de seus sistemas alimentares?

Trata-se de um debate global entre, por um lado, a hegemonia da indústria alimentar que caminha junto à padronização de formas de consumo e até mesmo dos gostos, e, por outro lado, o destaque e a valorização de sistemas alimentares locais e/ou tradicionais (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2016). Enfim, a compreensão das culturas alimentares de populações negras periféricas é uma questão complexa que deve ser analisada a partir de diferentes prismas. Este artigo, mais do que oferecer respostas, suscita questões e sinaliza caminhos analíticos que estão sendo trilhados.

O PROTAGONISMO FEMININO E A SOBERANIA ALIMENTAR

As mulheres ocupam um lugar central nos processos de produção, transformação, circulação e distribuição de alimentos, tanto na cidade quanto no campo, muito embora permaneçam invisibilizadas, principalmente nos processos da produção de alimentos, como sinalizam os dados do Censo Agropecuário 2017 (IBGE, 2019b). Além de menor acesso à terra, o acesso das mulheres aos instrumentos de produção também é dificultado. Muitas vezes, as mulheres não recebem rendimentos por seu trabalho, pois seus resultados são somados à renda da família, cuja gestão é feita sem a participação delas.

Ademais, são por vezes alijadas dos processos decisórios sobre aspectos produtivos ou sobre a comercialização dos produtos da unidade familiar, embora sejam figuras centrais no trabalho das lavouras, dos quintais produtivos, das criações de animais, das ações de preservação e aclimação de espécies (por meio de bancos de sementes ou de conservação nas propriedades), da salvaguarda e transmissão de conhecimentos sobre a produção e o uso de plantas medicinais. E somam a todas essas atividades aquelas ligadas à manutenção da família que, em muitos espaços, é exclusivamente exercida pelas mulheres. Algumas ainda trabalham na produção de artesanatos e beneficiamento/transformação de produtos (industrialização caseira de pães, doces, conservas, dentre outros) (SILIPRANDI, 2015).

Em muitos casos as mulheres são impulsionadoras de processos de transição agroecológica, ou seja, processos produtivos que paulatinamente deixam de usar agroquímicos para produzir alimentos em consonância com os movimentos da natureza, estabelecendo com eles parcerias que potencializam ambos, os processos produtivos e os elementos ecossistêmicos. Nesses processos, há uma valorização de insumos locais, na medida em que as estratégias e soluções para a produção nascem do próprio território ou de seu entorno. Uma produção de alimentos aliada à conservação e ao incremento da biodiversidade bem como à promoção da soberania alimentar. Trata-se de uma perspectiva em que alimentação e saúde estão imbricadas e são refletidas nas pessoas e nos ecossistemas.

A soberania alimentar vai além da segurança alimentar no sentido da contabilização dos nutrientes básicos à saúde. A soberania alimentar aponta para os processos decisórios das agricultoras relacionados ao que produzir, como, quando e onde produzir. Nesse sentido, pressupõe o acesso à terra/território e o cuidado com os ecossistemas. Ao mesmo tempo, sinaliza autonomia nas escolhas alimentares, ou seja, projeta um cenário em que o que vai à mesa não seja definido por contingências econômicas. Soberania alimentar é a possibilidade de definir políticas agrícolas e alimentares, bem como proteger a produção e as culturas alimentares (SILIPRANDI, 2015).

Na esfera familiar, pode-se melhor compreender a escolha feminina pela produção agroecológica ao se observar como as narrativas das mulheres muitas vezes consideram preferível uma situação em que se renuncia a ganhos monetários no presente em nome da sustentabilidade no médio e longo prazo; enquanto os dos homens parecem preferir o contrário (SILIPRANDI, 2015). No cenário macropolítico, a bandeira da agroecologia como base para a construção de um novo modelo produtivo para o campo é empenhada em grande medida pelas mulheres camponesas, como se vislumbrou na terceira Marcha das Margaridas ocorrida em 2007, em Brasília, com cerca de 30 mil mulheres de todos os cantos do país (SILIPRANDI, 2015).

EXPERIÊNCIAS CONTEMPORÂNEAS DE CONEXÃO AGROECOLÓGICA CAMPO-CIDADE

A atual crise fragiliza imensamente toda a população, com impactos mais profundos sobre a população negra e ainda mais sobre as mulheres negras. Por outro lado, oferece uma mudança de perspectiva que pode se materializar em mudanças nos sentidos atribuídos à alimentação e nos vetores de distribuição dos alimentos. Hoje, cidades com mais de 5 milhões de pessoas importam 2 mil toneladas de alimento por dia, alimentos que viajam em torno de mil quilômetros (ALTIERI; NICHOLLS, 2020). O cenário de crise evidenciado pela pandemia do covid-19 revela a insustentabilidade deste sistema agroalimentar e ao mesmo tempo mostra como o acesso a alimentos produzidos localmente é estratégico.

A crise que mostra a falência do sistema agroalimentar globalizado pode ser vista como um convite à construção e ao fortalecimento de outros arranjos ou mesmo outros sistemas agroalimentares. Ganham destaque estratégias agrícolas localmente arraigadas que propõem novas formas de produção, transformação das matérias-primas, circulação e distribuição dos alimentos. Na mesma medida, são fortalecidas formas que já estavam em curso antes de instaurada a pandemia.

A perspectiva agroecológica busca a sustentabilidade não apenas nas tecnologias e processos de produção de alimentos, mas também na inserção dos alimentos nos mercados. Nesse sentido, a Agroecologia questiona os métodos, mas também os objetivos da produção agropecuária moderna, bem como as formas de organização sociocultural, econômica e política que a originaram e a sustentam (SILIPRANDI, 2009).

Diversas iniciativas que visam aproximar produtores e consumidores agroecológicos estão sendo fomentadas neste momento. O Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor, IDEC, em parceria com a Associação Brasileira de Agroecologia, ABA, e a Articulação Nacional de Agroecologia, ANA, criou uma ferramenta para apoiar os pequenos produtores durante a pandemia da covid-19. A plataforma “Comida de Verdade” tem como um dos propósitos a divulgação de iniciativas orgâ-

nicas e agroecológicas da agricultura familiar e de pequenos produtores. A ação apoia as economias locais, estimulando a compra de alimentos direto de quem produz, além de divulgar que existem canais alternativos para abastecimento justo e saudável. A plataforma fica aberta para novos cadastros, para que produtores possam se inserir a qualquer momento².

Outras estratégias preexistem à pandemia. Dentre elas, as “Comunidades que Sustentam a Agricultura” (CSA) são experiências associativistas que envolvem agricultoras e agricultores familiares com produção orgânica e agroflorestal, ou em transição para a produção agroecológica, e pessoas interessadas em adquirir este tipo de alimentação em uma relação direta com as famílias agricultoras. É um arranjo que transcende as relações de consumo na medida em que o lugar de consumidor/a é substituído pelo lugar de colaborador/a na produção de alimentos, são os chamados coagricultores/as. Trata-se de uma movimentação mundial cujas primeiras experimentações surgem na Europa da década de 1960 e que chega ao Brasil primeiramente em São Paulo e no Distrito Federal, em 2015. Atualmente, existem 35 “Comunidades que Sustentam a Agricultura” (CSAs) consolidadas no DF³.

A sustentabilidade do arranjo advém do acordo estabelecido entre os/as participantes, em que custos e benefícios da produção/consumo são partilhados. Considera-se um fundo reserva para eventuais problemas relacionados a desequilíbrios no ecossistema que possam impactar a produção e se estabelece um consenso quanto a um valor mensal para a contribuição de cada participante. Trata-se, portanto, de um cenário de produção estável para a família agricultora. Por sua vez, há possibilidade de famílias citadinas se envolverem no trabalho agrícola, compreenderem a sazonalidade dos cultivos, as potencialidades e limitações relacionadas às condições de produção, enfim, estabelecerem vínculos com a terra e com quem produz na terra. Assim, a alimentação ganha outro sentido. O preço é relativizado pelo apreço aos alimentos e ao seu processo de produção (BRUZIGUESSI *et al.*, 2020).

Não obstante, entende-se que o consumo de produtos agroecológicos está atravessado por um recorte de renda, na medida em que são vivências principalmente de classes médias e altas, majoritariamente brancas. Observa-se claramente essas características do mercado brasileiro de produtos saudáveis, considerado o maior da América Latina, sendo tendência desse consumo de produtos orgânicos e agroecológicos impulsionados prioritariamente pela classe média, que busca alimentos mais saudáveis (LIMA *et al.*, 2020). Nesse sentido, as possibilidades contemporâneas de melhorar as condições de saúde por meio da alimentação, em um momento de adoecimento generalizado em torno da covid-19, ainda têm uma dimensão excludente.

Para compreender questões de gênero e etnicidade/raça das pessoas envolvidas com as CSAs, gostaríamos de investigar mais a fundo alguns

temas. À luz de dados estatísticos, argumenta-se ao longo do artigo a majoritária presença da população negra entre os que produzem alimentos agroecológicos. Pelo recorte de renda, sugere-se que tais alimentos são consumidos em sua maioria pela população branca. No tocante ao gênero, os dados do Censo Agropecuário sinalizam que os homens prevalecem na condução da organização produtiva. E a literatura aponta a prevalência das mulheres na gestão da alimentação doméstica.

A partir das experiências concretas das CSAs, cabe investigar: há mais mulheres coagricultoras do que homens? Há mais homens agricultores do que mulheres? Há de fato diferenças substanciais entre a identificação étnico-racial daqueles que produzem e daqueles que consomem? Também vale indagar se as famílias agricultoras que participam do modelo de CSA estão, em sua maioria, estabelecidas no campo/área rural ou em regiões periurbanas, próximas à cidade. São famílias tradicionalmente agricultoras ou fazem parte de grupos que participam dos recentes movimentos de êxodo urbano? Enfim, entende-se que tais questões podem elucidar a compreensão sobre os sistemas agroalimentares e a conexão campo-periferia.

Na contra-hegemonia das relações historicamente constituídas entre campo e cidade, o Movimento de Trabalhadores Rurais Sem-Terra, MST, em vários estados brasileiros produz alimentos saudáveis, diversificados, que garantem a soberania alimentar dos camponeses e, em tempos da covid-19, realiza ações de solidariedade, fazendo doações para periferias, favelas e comunidades que vivem a pandemia da fome. Desde o início da pandemia até o mês de julho de 2021, o MST já havia doado mais de 5.000 toneladas de alimentos e 1 milhão de marmitas a famílias em situação de vulnerabilidade social em diferentes periferias do Brasil. São cestas de alimentos, assim como marmitas, com alimentos produzidos nos assentamentos rurais e acampamentos sem o uso de agrotóxicos.

No Distrito Federal, o MST oferece as “Cestas Agroecológicas”, que podem ser adquiridas e/ou doadas. Pelo valor de R\$15,00, pode-se retirar, em pontos de entrega e dias previamente acordados, cestas com sete artigos, entre legumes, tubérculos, grãos, frutas e hortaliças. Assim, famílias com melhores condições de renda podem doar cestas solidárias a famílias em situação de vulnerabilidade. Em atos políticos, o MST também distribui cestas de alimentos saudáveis à classe trabalhadora.

O momento atual nas periferias, para muitas famílias, é representado pela falta: falta trabalho, falta saúde, falta escola, falta luz, falta água, falta interações com o entorno social, e, às vezes, falta comida. Essa realidade de vulnerabilidade motivou a organização de diversas iniciativas, dentre elas a Rede Agroecologia Solidária, por meio da qual foram adquiridos alimentos de assentamentos rurais de Planaltina e distribuídos a famílias em situação de vulnerabilidade social.

São experiências contemporâneas de trocas de alimentos agroecológicos vivenciadas entre mulheres assentadas da reforma agrária em comunidades formadas na luta do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem-Terra (MST) e mulheres periféricas, ambas situadas na Região Administrativa de Planaltina e, em sua maioria, mulheres negras. Ao conectar produtoras/es e consumidoras/es, entende-se que são criadas interações, trocas sociais e culturais que sinalizam as complexidades da alimentação.

É divino, extremamente extraordinário, saber que em tempos tão difíceis e cruciais para todos nós haja pessoas capazes de abrir parte do pouco que têm para assegurar que outras famílias e pessoas possam ter um respiro, uma esperança em dias melhores, nem que seja por uma semana ou um mês. Enfim, essa ação agroecológica solidária a meu ver não se baseou apenas na alimentação propriamente dita. Me fez perceber que ainda há humanidade em um mundo em que o capitalismo estava criando não seres humanos e sim robôs insensíveis com a dor do outro... A ajuda que me proporcionaram foi muito além de manter a minha barriguinha cheia... Me fez enxergar a situação atual numa perspectiva mais positiva (DEPOIMENTO DE UMA BENEFICIÁRIA DA REDE AGROECOLOGIA SOLIDÁRIA).

O ato de nutrir vai além do corpo físico. Reúne sujeitos que vivem diferentes condições de trabalho no campo e na cidade em torno de um princípio fundamental: o cuidado com a vida.

Enfim, a pandemia decorrente da covid-19 deixa transparecer a fragilidade da garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável. Fatores como classe social, pertencimento étnico-racial e de gênero matizam as possibilidades de acesso a este direito fundamental. As implicações resvalam na própria condição de vida e/ou morte. As experiências ora comentadas, dentre outras iniciativas, somam esforços no sentido de democratizar o direito à alimentação saudável. Os alimentos agroecológicos produzidos por famílias da agricultura familiar chegam às mesas de famílias periféricas. Em grande medida as mulheres são os vetores de comunicação entre esses universos, tão próximos e tão distantes.

São raízes, sementes, frutas, hortaliças, dentre outros alimentos que encarnam o valor nutricional da biodiversidade, alguns dos quais não são entendidos como comida por grande parte da população. São as chamadas Hortaliças Tradicionais (MADEIRA, 2013) ou Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), que por um lado agregam valor à produção agroecológica e por outro promovem saúde. Se para algumas famílias representam novos sabores, para outras conduzem ao preparo de “comidas de raiz”, quando a memória traz ao presente ingredientes e modos de preparo culinário tradicionais (CAVIGNAC *et al.*, 2016).

Alimentos como: cará do ar ou cará moela (*Dioscorea bulbifera*), feijão andú ou guandu (*Cajanus cajan*), araruta (*Maranta arundinacea*),

beldroega (*Portulaca oleracea*), moringa (*Moringa oleifera*), cagaita (*Eugenia dysenterica*), castanha de baru (*Dipteryx alata*), ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*) ainda são subutilizados ao pensarmos nas inúmeras possibilidades não acessadas de uso alimentar que valorizam o potencial nutracêutico e aproveitamento da biodiversidade local, no caso, do Cerrado. Novos hábitos alimentares surgem dessas interações, como o consumo de chás, produção de farinhas, geleias, fitopreparados em geral. Paralelamente, tradições são rememoradas e reinventadas a partir dessas interações, com capacidade de alimentar e curar o corpo e a alma. Iniciativas voltadas para a conservação de plantas tradicionais e nativas, cultivadas por camponeses e agricultores familiares, são de suma importância para o incentivo à agrobiodiversidade e para a promoção da segurança e soberania alimentar.

Estamos vivendo um momento extraordinário. Há quem diga que a realidade social se transforma cabalmente, de modo que o mundo não será mais o mesmo. Pensando no momento pós-pandemia, desejando que ele exista, seja como for, permanece o desafio de dinamizar mercados de alimentos agroecológicos nas periferias, valorizando a produção familiar que se nutre de insumos locais e ao mesmo tempo possibilitando às famílias que estão nas margens da sociedade a escolha por uma alimentação não industrializada, uma alimentação saudável. Uma alimentação repleta de alimentos que proporcionam o resgate de culturas alimentares, que estimula o consumo de alimentos *in natura* produzidos em nível local, com alto valor nutritivo, levando em conta a sanidade, do cultivo até o consumo (BRASIL, 2010). Sabe-se que, por haver produtos regionais, alimentos nativos e o acionar de redes locais, há possibilidades de acesso das periferias a esse tipo de alimentação, com baixo custo e articulação social.

Enfim, comer é um ato sociocultural, político e ecológico. As experiências em foco abrem caminho para uma mudança nos sentidos atribuídos à alimentação, com a possibilidade de aproximar campo e periferia, criar e fomentar sustentabilidade ecológica, visibilizar e fortalecer o trabalho das mulheres na alimentação e estreitar vínculos de pertencimento étnico-racial.

NOTAS

1. Disponível em: <<https://www.oxfam.org.br/especiais/o-virus-da-fome-se-multiplica/>>. Acesso em: 07 jul. 2021.
2. Há outras plataformas semelhantes, como: <<http://mangut.org/>>, <<https://sitionosnateia.com.br/2020/03/cadastro-de-produtores-locais/>> e <<https://www.google.com/maps/d/viewer?mid=1CiGBuclqravVTv-L-L9Uxek9RRyFh-QdM&shorturl=1>>, dentre outras.
3. Disponível em: <<https://csabrasilia.wordpress.com/>>, acesso em: 12 jul. 2021.

REFERÊNCIAS

- ALTIERI, Miguel; NICHOLLS, Clara I. *La Agroecología en tiempos del Covid-19*. 2020. Disponível em: <https://www.clacso.org/la-agroecologia-en-tiempos-del-covid-19/#_ftn1>. Acesso em: 22 nov. 2021.
- BRASIL. *Lei 11.326/2006*. Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Brasília: 2006. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11326.htm>. Acesso em: 19 nov. 2020.
- BRASIL. Ministério da Saúde. *Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável*. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
- BRUZIGUESSI, Elisa; ABREU, Viviane E. dos S.; OLIVEIRA, Igor A. A. Alimentação e Agroecologia: entrelaces entre Educação, Agroflorestas, e Comunidades que Sustentam a Agricultura (CSAs). In: ROTOLO, Tatiana (org.). *Laboratório de cultura e história da alimentação: práticas de educação e pesquisa*. Brasília: Editora IFB, 2020. Disponível em: <file:///C:/Users/Paula/Downloads/126-60-PB.pdf>. Acesso em 12 jul. 2021.
- CODEPLAN - Companhia de Planejamento do Distrito Federal. Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios (PDAD), 2018, Planaltina. Brasília: CODEPLAN, 2018. Disponível em: <<http://www.codeplan.df.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/Planaltina.pdf>>. Acesso em: 12 jul. 2021.
- CAVIGNAC Julie; SILVA Danycelle; DANTAS, Maria I.; MACÊDO, Muirakytan K. de. O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie (org.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFERN, 2016.
- FAO. *Safeguarding against economic slowdowns and downturns*. Roma: FAO, 2019. Disponível em: <<https://www.globalagriculture.org/fileadmin/files/weltagrarbericht/Weltagrarbericht/02Hunger/SOFI2019.pdf>>. Acesso em: 20 nov. 2020.
- GUILLAUD, Dominique. Les multiples déclinaisons du patrimoine dans les pays du Sud. In: MENGUE, M.T.; SAULIEU, Geoffroy (de); VIDAL, Laurent (org.). *La nouveauté du patrimoine: actes de la journée scientifique "Patrimoine et développement"*, UCAC-IRD, novembre 2014. Yaoundé: Ifrikiya, 2015. p. 9-24.
- GUIMARÃES, Antônio S. A. Racismo e anti-racismo no Brasil. *Novos Estudos CEBRAP*, São Paulo, n. 43, p. 26-44, nov. 1995.
- IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018: primeiros resultados*. Rio de Janeiro: IBGE, 2019a. Disponível em: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101670.pdf>>. Acesso em: 09 dez. 2020.
- IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Censo Agropecuário 2017: Resultados Definitivos*. Rio de Janeiro: IBGE, 2019b. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/3096/agro_2017_resultados_definitivos.pdf>. Acesso em: 09 dez. 2020.

- IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – . *Pesquisa nacional por amostra de domicílios contínua - PNAD Contínua – 2018/2019*. Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, 2020. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/trabalho/9171-pesquisa-nacional-por-amostra-de-domicilios-continuamensal.html?edicao=20652&t=downloads>>. Acesso em: 7 dez. 2021.
- KATZ, Esther. Introdução. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie (org.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN, 2016.
- KROEBER, Alfred L. *A natureza da Cultura*. Lisboa: Edições 70, 1952.
- LIMA, Sandra; GALIZA, Marcelo; VALADARES, Alexandre; ALVES, Fábio. *Produção e consumo de produtos orgânicos no mundo e no Brasil*. Rio de Janeiro: IPEA, 2020.
- MADEIRA, Nuno. R. *Manual de Produção de Hortaliças Tradicionais*. Brasília: Embrapa, 2013.
- MENDOZA, Breny. La epistemología del sur, la colonialidad del género y el feminismo latinoamericano. In: ESPINOSA MIÑOSO, Yuderkys. (coord.). *Aproximaciones críticas a las prácticas teórico-políticas del feminismo latinoamericano*. Buenos Aires: En la Frontera, 2010. p. 19-36.
- OXFAM BRASIL. *O Vírus da Fome: como o coronavírus está aumentando a fome em um mundo faminto*. 2020. Disponível em: <<https://d2v21prk53tg5m.cloudfront.net/wp-content/uploads/2020/07/Informe-Virus-da-Fome-embargado-FINAL-1.pdf>>. Acesso em: 12 jul. 2021.
- POLLAN, Michael. *Em defesa da comida*. Rio de Janeiro: Editora Intrínseca, 2008.
- POULAIN, Jean P. *Sociologias da alimentação*. 2 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.
- POULAIN, Jean P. A gastronomização das cozinhas locais. In: WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie (org.). *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN, 2016.
- SEGATO, Rita. Raça é Signo. *Série Antropológica*, Brasília: Universidade de Brasília, n. 372, 2005.
- SEVILLA GUZMAN, Eduardo; SOLER, Marta M. Agroecología y soberanía alimentaria: alternativas a la globalización agroalimentaria. *PH Cuadernos*, v. 26, p. 191-217, 2010.
- SILIPRANDI, Emma. *Mulheres e Agroecologia: a construção de novos sujeitos políticos na agricultura familiar*. 2009. 291p. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2009.
- SILIPRANDI, Emma. *Mulheres e agroecologia: transformando o campo, as florestas e as pessoas*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2015.
- WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie. *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN, 2016.

SUBMETIDO EM: 15/12/2020

APROVADO EM: 01/05/2021

FEIRAS EM UM TERRITÓRIO FRONTEIRIÇO: REFLEXÕES SOBRE COMIDAS, FRONTEIRAS E IDENTIDADES

STREET MARKETS IN A FRONTIER TERRITORY:

REFLECTIONS ON FOOD, BORDERS AND IDENTITIES

Paola Stefanutti

E-mail: paola.stefanutti@ifpr.edu.br

Doutora em Sociedade, Cultura e Fronteiras pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná e em Beni Culturali, Formazione e Territorio pela Università degli Studi di Roma Tor Vergata

Docente do Instituto Federal do Paraná

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6392-6869>

Andressa Szekut

E-mail: andressaszekut@gmail.com

Pós-doutoranda em Sociedade Cultura e Fronteiras pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná

Doutora em Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7445-6930>

Viviane da Silva Welter

E-mail: viviitaipu@gmail.com

Doutoranda em Sociedade, Cultura e Fronteiras pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1737-858X>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

Esta escrita tem por objetivo refletir sobre indícios alimentares levantados em feiras de um território fronteiro e relacioná-los com identidades e fronteiras. Faz-se por meio da observação do cotidiano das feiras, histórico, organização, línguas, identidades, socialização; e do registro de práticas alimentares/gastronômicas destes espaços contemplando ingredientes, produtos, técnicas e utensílios. A localidade estudada situa-se na tríplice fronteira entre Brasil, Paraguai e Argentina, por meio da análise de três feiras, uma em cada lado desta fronteira: a Feirinha da JK (BR), a Feria Municipal de Ciudad del Este (PY) e a Feirinha da Argentina (AR). Os percursos desta pesquisa foram moldados através do método indiciário (GINZBURG, 1989, 2006) em práticas do cotidiano (CERTEAU, 2007, 2008). Os resultados apontam estas feiras como

espaços sociais com sistemas alimentares complexos, em que a comida pode representar identidades, autenticidade, fronteiras entre o Eu e o Outro, adaptação para agradar paladares diversos e ainda ser veículo de continuidade e de transmissão de saberes entre a própria comunidade. Assim, a comida expressa dinâmicas sociais plurais, que estão em constante negociação e transformação.

Palavras-chave: culturas alimentares; fronteira; feiras.

ABSTRACT

This study aims to reflect on food evidence, from street markets in a frontier territory and relate them to identities and borders. The study was performed by observing the daily life of the street market, history, organization, languages, identities, socialization; and the registration of food/gastronomic practices in these spaces, including ingredients, products, techniques and utensils. The location studied is the triple border between Brazil, Paraguay and Argentina, where three street markets were analyzed, one on each side of this border: Feirinha da JK (BR), Feria Municipal de Ciudad del Este (PY) and Feirinha da Argentina (AR). This research was shaped using the indicative method (GINZBURG, 1989, 2006) in everyday practices (CERTEAU, 2007, 2008) with ethnographic hints. The results point to these street markets as social spaces, with their complex food systems, in which food can represent identity, authenticity, borders between the Self and the Other, adaptation to be appreciated by different tastes and still be a vehicle for the transmission of knowledge among the community itself. Thus, food expresses plural social dynamics, which are in constant negotiation and transformation.

Keywords: food cultures; frontier; fairs.

INTRODUÇÃO

A fronteira entre Brasil, Paraguai e Argentina, com seus respectivos municípios de Foz do Iguaçu, Ciudad del Este e Puerto Iguazú, tem despertado o interesse de pesquisadores das mais diferentes áreas, dentre elas as ciências sociais, saúde, geografia, relações internacionais, turismo e gastronomia. A respeito desta última, diversos autores (PIRES; ZANELLA; OLIVEIRA, 2012; SANTOS, 2013; STEFANUTTI, 2015, 2020) têm levantado questionamentos relacionados às dinâmicas alimentares desta fronteira: quais são as culturas presentes, qual sua comida típica, quais seus pratos representativos ou o que se come nessa fronteira. Este também é o interesse deste estudo, resultado de pesquisa de campo ocorrida entre 2017 a 2019 por ocasião do desenvolvimento da tese de doutoramento de uma das autoras.

A referida fronteira faz parte de uma das nove tríplices fronteiras do Brasil, possui localização geopolítica estratégica, no âmbito do Mercado Comum do Sul (MERCOSUL), sendo a fronteira mais populosa e com melhor infraestrutura urbana dentre as fronteiras da América do Sul. Foz do Iguçu está entre os destinos mais visitados do Brasil por estrangeiros¹, Ciudad del Este é a segunda cidade mais importante do Paraguai em número de habitantes e em desenvolvimento econômico² e Puerto Iguazú subsiste praticamente em função do turismo³.

De acordo com Bianchin (2018) a região se caracteriza pelo elevado grau de urbanização, com uma população de mais de 600 mil habitantes, pelos fluxos intensos de veículos, bens, serviços e pessoas mobilizados pelas relações comerciais e pelo turismo. Este último, com relevante representatividade econômica, uma que vez que estas cidades juntas formam uma rede de infraestrutura receptiva, com rodovias interligadas, três aeroportos, mais de 45 mil leitos, além de inúmeras agências de viagem e transporte, sendo destaque no cenário do turismo nacional e internacional.

Ademais do contexto de atividade turística, este espaço fronteiriço também tem como característica a recente colonização do território, imemorialmente ocupado por comunidades indígenas; e a fixação de diversos fluxos populacionais, principalmente a partir do início do século XX, mas que se estendem até a atualidade, com diferentes motivações, como a fuga de conflitos civis de seus países de origem, a necessidade de trabalho ou de estudo.

Os diversos fluxos populacionais que se deram ao longo dos anos têm sido tanto nacionais, dos três países, quanto internacionais, o que resultou em uma forte presença de populações flutuantes – aspectos que caracterizam este espaço como uma região metropolitana transfronteiriça, o que conforma um cenário ao mesmo tempo plural e singular, formando-se, assim, um espaço de múltiplas fronteiras e interações, múltiplas identidades e consequentemente múltiplos sistemas alimentares.

Como sistemas alimentares parte-se da concepção dos antropólogos Contreras e Gracia (2011, p. 36) que os entendem como: “[...] o complexo das relações interdependentes associadas à produção, distribuição e consumo dos alimentos que foram se estabelecendo ao longo do tempo e do espaço com o objetivo de resolver as necessidades alimentares das populações humanas”. Portanto, não são sistemas fechados em si mesmos, mas abertos às dinâmicas sociais, culturais, econômicas e políticas que vão se constituindo em um determinado espaço.

Territórios fronteiriços são propícios para a observação de sistemas alimentares e sua dinamicidade, pois muitas vezes estão envoltos em negociações de identidade, de poder e de representações, principalmente quando há a presença de populações flutuantes.

Na tríplice fronteira estudada, observam-se estas negociações devido às construções de discursos representacionais variados, como de integra-

ção e afirmações identitárias, ao mesmo tempo que passa por ressignificações dos elementos que a compõem como território. As ações de patrimonialização alimentar neste espaço são um exemplo da construção de discursos representacionais, uma vez que houve desarticulação entre a comunidade local e os propositores das ações. No *website* da prefeitura de Foz do Iguaçu⁴ e no Inventário Técnico de Estatísticas Turísticas (FOZ DO IGUAÇU, 2014) consta que os dois pratos típicos de Foz do Iguaçu são o Pirá de Foz e o Dourado Assado, informação que é replicada em blogs, *websites* e revistas de turismo. Sganzerla e Strasburger (2004, p. 42) também reforçam este imaginário, afirmando que “Os rios Paraná e Iguaçu, mais a Oeste e Noroeste, garantem o dourado e o pintado que, de muitas maneiras, viraram tradição de Foz do Iguaçu e municípios adjacentes ao lago de Itaipu”. Todavia, a proporção das águas não é vista no consumo dos moradores locais, na atualidade. Isto fica evidente pelo número de açougues *versus* o número de peixarias, o tamanho do espaço físico nos supermercados quanto à comercialização de peixes *versus* carne bovina, suína e de aves, e no espaço dedicado aos pescados nos cardápios dos restaurantes da cidade, com exceção do unísono salmão chileno. Aliás, o Pirá de Foz e o Dourado Assado são mais encontrados nas escritas mencionadas do que nos cardápios dos restaurantes, nas feiras locais ou nas cozinhas dos moradores do município.

Dentre as inúmeras possibilidades de recorte para se discutir culturas alimentares da localidade optou-se pela abordagem a partir das feiras. Neste local é onde se escolhem e se compram os ingredientes; onde normalmente prova-se, degusta-se e come-se; onde as conversas, por vezes, giram em torno do assunto alimentação: como preparar melhor aquele produto, com qual tempero combina mais, como armazená-lo da melhor maneira, quanto tempo dura e, por aí, a conversa estende-se até onde ambos, feirante e cliente, podem e querem. Pesquisar a partir de feiras é partir de um detalhe, de uma perspectiva micro que se expande tanto quanto se pode e se quer expandir.

Assim, estudar feiras é uma forma de registrar práticas alimentares do cotidiano, muitas vezes silenciadas e dar visibilidade a personagens à margem das cidades e das fronteiras. Entende-se que as feiras são áreas de produção (modos de fazer), de distribuição e de consumo dos produtos, no caso, das comidas de feiras. Um encontro entre produtores, comerciantes e consumidores, um vasto espaço para os estudos sociais. A feira é espaço de encontro, de socialização, de integração.

Desta forma, objetiva-se refletir sobre indícios alimentares, levantados em feiras de um território fronteiriço e relacioná-los com identidades e fronteiras. Faz-se por meio da observação do cotidiano das feiras, histórico, organização, línguas, identidades, socialização; e do registro de práticas alimentares/gastronômicas destes espaços contemplando ingredientes, produtos, técnicas e utensílios.

Foram analisadas três feiras, uma em cada lado da fronteira, sendo elas: a Feirinha da JK (BR), a Feria Municipal de Ciudad del Este (PY) e a Feirinha da Argentina (AR). A sequência de apresentação segue a ordem cronológica das visitas às feiras.

Os percursos desta pesquisa foram moldados através do método indiciário (GINZBURG, 1989, 2006) em práticas do cotidiano (CERTEAU, 2007, 2008).

Carlo Ginzburg é referência na utilização do método indiciário. Em seu livro *Mitos, Emblemas, Sinais: morfologia e história* o autor esmiúça os princípios do paradigma indiciário. Ginzburg (1989, p. 149), com base em Freud, atesta que o método indiciário seria um “[...] método interpretativo centrado sobre os resíduos, sobre os dados marginais, considerados reveladores”. Em tal método, informações que estão à margem (leia-se à margem geográfica e social) podem ser reveladoras. Tais informações marginais podem nos mostrar o que o centro, a ideia central, já encobriu, inviabilizando qualquer possibilidade de pensar além do dito, do pintado, do comido.

Ginzburg (1989, p. 151) faz ainda uma analogia, quanto às raízes do método indiciário, com o homem caçador que “aprendeu a farejar, registrar, interpretar e classificar pistas infinitesimais como fios de barba. [...] Gerações e gerações de caçadores enriqueceram e transmitiram esse patrimônio cognoscitivo”. Nessa concepção do caçador farejador e identificador de rastros e sinais, faz-se a analogia do pesquisador como um caçador, como ser que utiliza o método venatório. Então, o seu dever é decifrar, compreender, analisar, responder ou inquietar mais sobre um determinado assunto.

Se Ginzburg é fundamental nesta escrita com o método indiciário, o historiador francês Michel de Certeau (1925-1986) também o é na mesma medida em que trata das práticas do cotidiano. Certeau (2007, p. 37) buscou tornar o tema das práticas cotidianas em algo tratável, em: “[...] fornecer, a partir de sondagens e hipóteses, alguns caminhos possíveis para análises ainda por fazer”. Para isto, as práticas ou “maneiras de fazer” cotidianas deveriam parar de aparecer como pano de fundo da atividade social para se tornar objeto a ser estudado, algo na mira dos grandes holofotes do palco cênico da vida cotidiana.

Para tal, a pesquisa contou com observação participante nas feiras, registros em diário de campo e registros fotográficos, diálogos com os feirantes e com quem feirava e entrevista com os responsáveis de cada uma das três feiras.

Compreende-se que, para entender a fronteira e seus fenômenos, é essencial olhar para os sujeitos e seus cotidianos. A experiência do método indiciário proporcionou não apenas observar as sutilezas e os pormenores para descrever as características destas feiras, mas evidenciou, igualmente, aspectos além dos alimentares, como as (re)construções identitárias e de fronteiras entre os sujeitos que vivem esse espaço. São práticas do espaço.

AS FEIRAS

A Feirinha da JK acontece todos os domingos pela manhã na Avenida Juscelino Kubitschek, em Foz do Iguaçu. Segundo informações no *website* da Prefeitura de Foz do Iguaçu⁵, a feira existe desde 1986 e já passou por diversos endereços na cidade. A feira possui atualmente 200 expositores, dos quais 100 são categorizados como artesanato e os demais como alimentação. Destes, 50 são produtos *in natura* ou manufaturados oferecidos por feirantes-produtores e feirantes-intermediários e 50 são produtos prontos para consumo ou comidas de feira.

Das possibilidades de comidas de feira verifica-se particularidades nacionais e regionais como: barraca árabe, de Hong Kong, de Taiwan, do Japão, da Venezuela e da Itália; e de Minas Gerais, da Bahia, de Pernambuco, do Rio Grande do Sul e de Goiás. A Feirinha da JK é marcada pelos migrantes de perto e de longe e por suas comidas. Ressalta-se que também há comidas e bebidas mais comumente encontradas nas feiras brasileiras, como pastel e caldo de cana.

A Feria de Ciudad del Este ocorre de quarta-feira a sexta-feira, sendo que na quarta-feira funciona de 12:00 às 21:00, ou até haver clientes; na quinta, funciona nos três turnos e na sexta se encerra às 12:00. A Feria está localizada atrás do Terminal de Ônibus da cidade e ao lado do estádio de futebol Três de Febrero, estando a 3 km do centro comercial. Pelo horário de funcionamento, pelas distâncias dos distritos de onde vêm os feirantes (alguns se situam a mais de 150 km da Feria), e pelo custo do deslocamento, a maioria dos produtores dorme na própria feira. Ao longo do espaço é possível ver, atrás das bancas, colchões dobrados ao meio. O galpão se torna um grande dormitório depois do fechamento, como apontado por um dos coordenadores da feira, Benites (2019).

A Feria de Ciudad del Este comporta duas feiras opostas entre si: a Feria de Produtores denominada Central de Produtores e Feirantes Hortigranjeiros (CPFH) do Alto Paraná e a Feria Permanente. A Feria de Produtores é uma feira agroecológica cujos produtos advêm de pequenos produtores que cultivam sem a utilização de agrotóxicos, prezam pela diversidade e valorizam e promovem as sementes tradicionais. É também uma espécie de *farmers' market*⁶, um mercado de agricultores/produtores da própria região, em que quem vende é também quem produz, em uma cadeia curta de produção, sem intermediários. O produto vendido é local, é da região, é do território. Segundo a organização não governamental Red Rural de Organizaciones Privadas de Desarrollo ou apenas Red Rural (2016), trata-se de uma das experiências agroecológicas mais expressivas do Paraguai, com cerca de 400 produtores envolvidos.

Já a Feria Permanente comercializa produtos industrializados, como macarrão, farinha de trigo, sal, óleo vegetal, erva-mate e produtos de limpeza como sabão em pó e papel higiênico. Nesta feira também são vendidos produtos hortigranjeiros que são provenientes da CEASA (Centrais Estaduais de Abastecimento) de Foz do Iguaçu.

Ou seja, produtos agroecológicos e produtos do agronegócio compartilham o espaço. Os formatos, as cores, os aromas e a plasticidade desses produtos e o contraste entre o artificial, o natural, a perfeição e o defeito são aspectos e características a serem debatidos e ruminados. As diferenças são gritantes, não são vestígios, são fatos explícitos. O fluxo de alimentos da CEASA brasileira até a Feria de Ciudad del Este gera inúmeros conflitos entre produtores e comerciantes, sendo inclusive relatado nos jornais paraguaios como o “contrabando” de alimentos⁷.

Nesta Feria há ainda o *Pátio de Comidas*, um espaço separado para comercialização e consumo de comidas prontas. As comidas ali presentes são comidas do cotidiano paraguaio como *vorí vorí*, talharim com caldo de galinha, *chipa*, tortilha de milho, *chipa guasu* assada na folha de bananeira e/ou a famosa *sopa paraguaia*, pamonha, *marinera* (carne milanesa), cabeça de porco, enrolado de porco e *hambúrgueres*, sanduíche (bife ou frango à milanesa), além de frituras como carnes, peixes e *empanadas*. As cozinheiras também são produtoras agroecológicas.

A Feirinha da Argentina, localizada na região central de Puerto Iguazú, funciona todos os dias da semana das 10:00 às 14:00 horas e das 16:00 às 23:00 horas. Situa-se a 350 metros do cruzamento mais famoso e movimentado da cidade.

Segundo o presidente da Associação da Feirinha, Batista (2019), a Feirinha cresceu em número de vendedores e de produtos e em volume de venda quando passou a fazer parte do pacote de agências turísticas do Brasil, devido aos produtos artesanais que vendia. Salientou, ainda, que eram produtos que não chegavam ao Brasil vindos da Argentina ou que eram muito caros do lado brasileiro.

A feira conta com 29 barracas que vendem produtos industrializados ou comidas prontas para serem consumidas no local. Essas barracas poderiam ser categorizadas como bares e restaurantes, pois possuem uma área com mesas e cadeiras, como uma praça de alimentação. A Feirinha da Argentina é uma feira com alma turística.

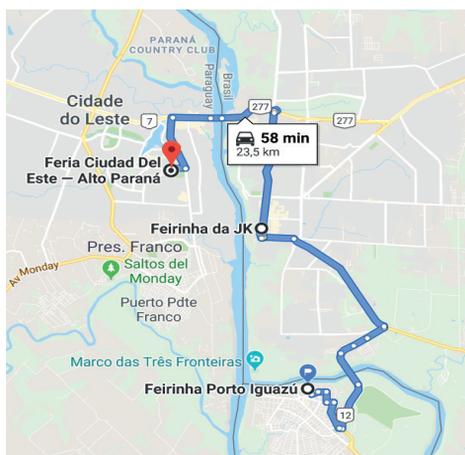
Os produtos prontos para o consumo identificados nestes bares e restaurantes são divididos em três categorias: *picadas* (tábua de frios), *empanadas* (pastéis) e dois tipos de carnes, picanha ou *bife de chorizo*. Evidencia-se a repetição das opções fornecidas pelos estabelecimentos.

Nas poucas barracas que comercializam apenas produtos industrializados argentinos, os produtos e as marcas se repetem, barraca pós barraca, entre azeitona, azeite de oliva, queijo, salame, vinho, *alfajor*, molho *chimichurri*, entre outros. Produtos que marcam a identidade argentina nesta feira e reforçam o apelo turístico.

Propusemos uma rota hipotética para visualização daqueles que não estão familiarizados com essas feiras e seus territórios. Chamamos de rota hipotética, pois as três feiras possuem horário e dia de funcionamento diversos. Entretanto, imaginemos sair da Feirinha da Argentina, rumo à Feirinha da JK e de lá sairmos com destino à Feria de Ciudad

del Este. Saindo do primeiro ponto até a Feirinha da JK são 12,6 km; e entre a Feirinha da JK até a Feria de Ciudad del Este são mais 10,9 km. Ao todo tem-se 23,5 Km, passando por quatro aduanas, quatro estruturas de controle estatais, duas pontes – da Fraternidade e da Amizade – e dois rios – Iguaçu e Paraná. Chegando e parando em três locais, três feiras, três espaços de comidas diversas.

Figura 1 - Rota hipotética das três feiras⁸



Fonte: Google Maps

São três feiras com características comerciais distintas, em territórios nacionais diferentes, separadas pelas aduanas, mas que no cotidiano se entrelaçam no território, nas interações e nas trocas. A localização de cada uma realça a definição dos discursos identitários, que são relacionais, situacionais e mostram a constante (re)construção das fronteiras entre os sujeitos nesses espaços, o que nos impele a refletir sobre fronteiras e identidades.

FRONTEIRAS E IDENTIDADES

Em uma perspectiva teórica, de acordo com Bourdieu (2001), a delimitação de fronteiras – tanto materiais, quanto simbólicas – são atos premeditados que pretendem delimitar e se fazer reconhecer frente ao outro. Entendemos as fronteiras como algo não fixo, mas moldado de acordo com as percepções e construções dos indivíduos que vivem em um espaço de interconexão sociocultural, econômica e territorial.

Reflete-se nesta pesquisa sobre as interconexões e as transposições de fronteiras, tanto físicas quanto simbólicas, nas práticas alimentares do cotidiano, uma vez que as fronteiras podem ser resultado das construções das memórias e identidades coletivas, que se amparam em definições de representações constituídas e entendidas como referenciais de coletivos frente ao outro.

Ao falar sobre identidade, a entendemos como móvel e plástica, a partir da lógica de pensamento de Barth (2000), que mostra que grupos

étnicos não são predefinidos e não podem ser definidos. Entretanto, os grupos são entidades que surgem do processo de definição cultural, socialmente estabelecidos e subjetivamente percebidos, entre grupos que interatuam em um marco interétnico específico. É a interação entre grupos que estabelece dinâmicas complementares de competição, de dominação e também de inclusão, de acordo com a realidade sociocultural, econômica e política vivida. Dessa forma, entendemos que as identidades são construídas socialmente, a partir de experiências históricas da interação entre grupos fronteiriços (PUJADAS, 2011).

Tilley (2006) e Hall (2006) também argumentam sobre identidades nessa mesma perspectiva, entendendo-as como relacionais, situacionais e em constante movimento. Hall (2006) indica que a identidade é formada ao longo do tempo, sempre em processo, no qual o sujeito assume diferentes identidades em distintos momentos, de acordo com os diversos grupos dos quais participa. Não se fala, assim, em identidades fixas, mas sempre em movimento (TILLEY, 2006), o que denota observar as representações que as constituem dentro do tempo e do espaço que as circundam; e considerar o ambiente de múltiplas interações e construções em que a pesquisa se insere.

Nesse sentido, discutimos identidades coletivas – que segundo Candau (2011), resultam de jogos sutis produzidos nos quadros de relações, reações e interações sociais – das quais emergem o sentimento de pertencimento e geram fronteiras sociais. Assim sendo, a experiência compartilhada e a definição de representação podem constituir uma coletividade que compartilha da mesma identidade, definindo o “nós” e o “outro”. E, ao se constituir um grupo, ocorre uma classificação e produção de diferença, isto é, fronteiras.

Assim como identidades não são fixas e homogêneas, tampouco as fronteiras o são. O limite fixo, a fronteira política, faz parte da construção dos Estados-nações modernos – comunidades imaginadas – onde se pressupõe a igualdade da população e o limite territorial bem definido, como aborda Anderson (2008). Contudo, a realidade vivida não corresponde a essa imagem criada sobre as nações. As inter-relações socioculturais fronteiriças e econômicas são constantes, os limites territoriais muitas vezes unem mais do que separam e as regiões internas que se pressupunham iguais são muito diferentes.

Dessa forma, abrimos a perspectiva analítica sobre a fronteira entre Brasil, Argentina e Paraguai não como definição de diferença, limite geográfico e cultural, mas como espaço de inter-relação constante, que responde aos contextos vividos, com estratégias de construção, de representações, de acordo com as experiências vividas e os interesses de cada momento.

Além dos usos estratégicos da fronteira – derivados das políticas estatais em cada momento histórico – deve ser considerado o papel desempenhado pelas populações fronteiriças, isto é, o conjunto de ha-

bitantes localizados de cada lado da fronteira cuja vida diária gira em torno do fato da fronteira: agentes de controle e vigilância; moradores fronteiriços e trabalhadores que cruzam diariamente as pontes; as pessoas envolvidas no comércio internacional ou que procuram serviços médicos e de educação; e os visitantes e turistas que trafegam pelos espaços fronteiriços. A lógica da fronteira como um limite ou como uma parede de separação exclui a própria existência de regiões de fronteira, entendidas como espaços para reunião, intercâmbio, hibridação, miscigenação e conflito de interesses (PUJADAS, 2014).

Benedetti e Salizzi (2014) apontam que as zonas de fronteiras podem configurar uma região com características singulares. Lugares que são formados pelas relações entre as diferentes territorialidades que se sobrepõem em uma ideia de multiterritorialidade, em referência a Haesbaert (2004).

O estudioso de fronteiras e suas dinâmicas sociais Eric Cardin (2012, p. 208) utiliza termos gastronômicos para tecer considerações sobre esse assunto: “A fronteira se apresenta como um imenso caldeirão, de conteúdo denso e quente, onde borbulham interesses e temperos diferentes, onde os aromas se misturam, resultando em uma realidade ímpar”. A fronteira é simbolizada por um caldeirão, um caldeirão de pessoas, profissionais, famílias, ideias, conceitos, preconceitos, costumes, tabus, legalidades, ilegalidades, práticas cotidianas, laços, deslaços, encontro e desencontro.

Deste modo, a fronteira é o rescaldo metafórico de um caldeirão forte, com sustância, às vezes amargo, outras salgado, algumas vezes azedo, e até – porque não – um caldeirão doce. Depende de quem o degusta, do que degusta, como degusta, quando degusta e com quem degusta.

Nestes espaços há pessoas – desde tempos imemoriais – que comem, bebem e transitam e, assim, não se deve negligenciar fronteiras, tampouco integrações ou reconfigurações fronteiriças, além das multiculturalidades e translocalidades. É um território complexo, no qual as relações de poder político, simbólico, econômico, social e cultural estão em constante disputa. Assim, apresentam-se diversos sistemas alimentares – em fricção, interação, adaptação – que nos permitem observar a multiplicidade de fronteiras e identidades que formam o caldeirão que caracteriza este território.

COMIDAS FRONTEIRIÇAS

Assim como as pessoas, comidas e ingredientes vêm e vão nestas fronteiras, às vezes com maior fluidez e leveza, e outras não tão espontaneamente assim. Para esta reflexão, apresentamos apontamentos a partir de falas dos entrevistados e da observação participante, que nos permitem visualizar as relações e os discursos estabelecidos nas feiras a partir do olhar para as fronteiras.

A imagem de uma Foz do Iguaçu multiétnica se apresenta na Feirinha da JK, entre as bancas, talvez sem querer, talvez por querer. Par-

tindo da hipótese de que poderia ter sido intencional ou proposital a existência de várias bancas de imigrantes e migrantes representadas na Feirinha, foi questionado ao coordenador da feira, Ronaldo Pinheiro, sobre o tema.

Sobre os imigrantes que trabalham na Feirinha, Pinheiro (2019) atestou que se o estrangeiro está regular no país não há empecilho ou favorecimento para que ele possa trabalhar como feirante. O coordenador afirmou que atualmente há em torno de 10 famílias estrangeiras que trabalham na feira, porém reforçou que não há facilidade ou procura por parte da Fundação Cultural (órgão gestor) para que alguém, mesmo estrangeiro, participe da feira.

Ainda nesta temática de imigrantes, o coordenador acentuou que, constantemente, é procurado por paraguaios e argentinos interessados em participar da feira. Entretanto, eles não conseguem participar devido ao alvará de feirante. Para a obtenção do alvará, um dos pré-requisitos é ser residente na cidade. A questão da nacionalidade não importa, mas a residência, a documentação, sim. Trata-se de uma demarcação territorial tão precisa em uma região fronteira onde as fronteiras físicas ora são rígidas e ora são porosas. Esses imigrantes podem ir e vir, mas não podem comercializar. A feira que parece informal tem suas formalidades.

Com relação aos produtos de origem dos demais países fronteiriços, Pinheiro (2019) comenta sobre a proibição da comercialização de produtos do Paraguai, visto que “produtos importados não podem”. Porém, o que não pode ser comercializado? Produtos importados ou produtos oriundos do Paraguai? E os produtos provenientes da Argentina? Pensamos que são as naturalizações deste espaço. Enquanto é comum a associação à ilegalidade dos produtos vindos do Paraguai, e por isso proibidos; os produtos argentinos sequer foram lembrados nesta conversa.

Verifica-se uma dinâmica paradoxal e ambígua, pois a fronteira admite oposição e diferenças – limita, mas igualmente concede passagem (WELTER, 2018), o que caracteriza uma miscelânea de aspectos e multiplicidade de conceitos que podem ser abarcados, privilegiados para a observação sociológica (MARTINS, 2009) que percorre redes e circuitos em uma trama que se dá por meio das relações sociais.

Pode-se supor que, por *produtos do Paraguai*, o entrevistado estava se referindo aos eletrônicos e outras “bugigangas” vindas do país vizinho; esta é uma expressão cotidiana da fronteira para se referir a este tipo de mercadoria. Contudo, expandimos essa discussão também para os produtos alimentares. Nota-se, assim, a construção de representações sobre o outro pautadas nas relações históricas e de poder entre os grupos.

Nesta feira, há duas barracas com produtos argentinos como doce de leite, alfajor, azeite de oliva, conservas, chimichurri e vinhos. Uma de um feirante brasileiro e a outra de uma simpática senhora uruguaia.

Estes produtos, todos de marcas argentinas, inclusive as mesmas encontradas do outro lado da fronteira, nos dá a impressão, por alguns segundos, de que estamos em outra feirinha, a da Argentina. Em outras bancas também há produtos argentinos, porém misturados com outros produtos de marca nacional. Uma outra banca de brasileiros vende empanadas prontas e quentes apresentadas em uma estufa. Há ainda uma banca, de um brasileiro, que vende alfajor caseiro, com uma placa que diz *receita argentina*. Demarcações identitárias na comida.

Enquanto há produtos alimentares argentinos sendo vendidos, não há produtos reconhecidos como paraguaios. Apesar disso, em diálogos com feirantes, alguns contaram que compram produtos primários como temperos, algumas bases para as preparações e outros secos⁹ importados do Paraguai. Se as estratégias impostas pela instituição regem de uma maneira, no ato das práticas, os sujeitos, os produtores desconhecidos dão golpes e fazem bricolagens, como diria Certeau (2007). Transformam, de modo subversivo, uma matéria-prima proibida em algo comestível. Estas são práticas cotidianas: tanto a venda de produtos oriundos da Argentina como a venda de produtos compostos por ingredientes provenientes do Paraguai. A Argentina pode, mas o Paraguai não pode. São negociações simbólicas entre o Eu e o Outro, e o Eu com o Outro. Entre o brasileiro e o argentino, e o brasileiro e o paraguaio.

O trânsito de mercadorias – não necessariamente de produtos alimentícios – nas fronteiras é historicamente complexo. Nesta fronteira não é diferente. Respeitando as lógicas do mercado local e global alguns produtos têm trânsito legalmente liberado, enquanto outros não. Contudo, percebe-se que alguns produtos alimentícios, como os oriundos da Argentina, são coletivamente aceitos/normalizados nas práticas cotidianas, mesmo não sendo importados legalmente. Como se houvesse hierarquias de legalidade e um reconhecimento coletivo sobre isso.

Assim, alimentos que legalmente não poderiam circular, circulam, mais ou menos de acordo com os discursos preestabelecido e compartilhados sobre a sua “legalidade”. Levanta-se a hipótese de que esse reconhecimento esteja relacionado com o poder simbólico de alguns alimentos frente a outros, reforçados pelos discursos turísticos, nos quais, por exemplo, se vende largamente a culinária/gastronomia argentina enquanto não se menciona a paraguaia. Nota-se assim, identidades e fronteiras em negociação e fricção – física e simbólica – refletidas nas práticas alimentares.

Na Feria de Ciudad del Este há frutas, verduras e hortaliças brasileiras provenientes da CEASA, competindo com os mesmos produtos hortigranjeiros produzidos pelos produtores agroecológicos da região do Alto Paraná, o que acarreta uma série de conflitos internos na feira. Esses conflitos estão presentes entre bancas e também nos jornais paraguaios, e esses comerciantes de produtos vindos da CEASA são denominados contrabandistas. Assim como produtor e comerciante, as

palavras contrabando e contrabandista assumem novos significados do outro lado da fronteira. Não se trata só de eletrônicos, cigarros, drogas e armas. Comidas também podem ser contrabandeadas. São ressignificações. São outras fricções fronteiriças e identitárias.

Na Feirinha da Argentina fizemos o registro de uma farofa pronta industrializada de marca brasileira e do arroz, feijão e picanha nos cardápios de bares e restaurantes – pratos “brasileiros”, o que caracteriza adaptações frente/para o Outro. Porém, a Argentina está demarcada ali, entre os produtos expostos nas prateleiras (alfajores, vinhos, azeitonas, doce de leite, dentre outros) e as comidas apresentadas nos cardápios (*empanadas* ou *bife de chorizo*). Exceto os casos acima mencionados, não há resquícios de uma diversidade de produtos de outras culturas, como ocorre na Feirinha da JK. A Argentina quer ser demarcada, quer ser comercializada, é a sua marca cultural/identitária que atrai os visitantes. Revelam-se construções de discursos identitários que ocorrem nas relações cotidianas.

São comidas fronteiriças, comidas que vêm e vão entre pontes, comidas que andam com os pés de pessoas fronteiriças, comidas políglotas que se comunicam em outras línguas, nem que seja o “portunhol”.

Os vestígios alimentares aqui relatados e encontrados nas feiras não se limitam a estes espaços, mas são reflexos dos sistemas alimentares encontrados neste território. As pessoas e as comidas dos três lados também circulam nos corredores e nas prateleiras de supermercados, hipermercados, atacadistas, empórios e até em lojas de especialidades nacionais ou regionais. Argentinos daqui, paraguaios dali, brasileiros acolá, entrelaçados por uma incontável diversidade de origens. Sujeitos fronteiriços que circulam, andam e transitam por este território dependendo do câmbio, do interesse e do gosto. Essas relações permitem observar as interações, fricções, re-construções de identidades e valores que se estabelecem nesse território.

COMIDAS E MIGRAÇÕES

Pessoas também andam, vêm e vão. Pessoas carregam coisas, nas mãos, nos estômagos ou nas memórias. Entre estas coisas estão as comidas. Nota-se, na Feirinha da JK, bancas de imigrantes e migrantes vendendo comidas que têm relação com a sua origem, com marcações identitárias bem estabelecidas. Essas marcações são evidenciadas por meio de *banners* ou cartazes de identificação na frente das bancas, realçando a representação de origem, nacional ou regional ali presente; não é uma suposição, é uma constatação.

Focaliza-se especificamente a Feirinha da JK neste subitem, baseando-se nos indícios e nas características desta feira, pois na Feria de Ciudad del Este os trabalhadores são paraguaios, exceto por um ou outro brasiguai¹⁰ e na Feirinha da Argentina os trabalhadores são argentinos, com exceção de uma venezuelana que o coordenador da feira reiterou que é naturalizada argentina.

A comida pode ser considerada um fator identitário, um demarcador de fronteiras entre o Eu e o Outro. Rocha, Rial e Hellebrandt (2013) enfatizam a alimentação em sua dimensão simbólica, como um item essencial de identificação dos migrantes com sua cultura de origem e, ao mesmo tempo, da negociação com a cultura em que se inserem. Nestas abordagens, a comida pode ser o elo e/ou a fronteira entre o novo e o velho. Seja por resistência identitária, seja como forma de adaptação à nova realidade, a alimentação pode ser um meio de identificação dos migrantes relativos às suas origens e demonstra disposição na negociação com a nova cultura.

Os antropólogos Contreras e Gracia (2011) enfatizam que as cozinhas refletem as sociedades: “Cada grupo social possui um quadro de referências que guia a escolha de seus alimentos. Algumas dessas referências são compartilhadas com outros grupos, outras são exclusivas” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 139). Esta afirmação não significa que os comportamentos alimentares se mantiveram estáticos e não sofreram alterações em suas sociedades e seus respectivos territórios.

Di Renzo (2019) compara a cozinha a uma caixa-preta da sociedade, referindo-se ao equipamento encontrado nos aviões que armazena e registra vozes e dados dos voos. Na cozinha, portanto, estariam contidos esses registros de gostos e de significados que as pessoas ativam quando compram, preparam ou consomem as comidas. Ela armazena as mudanças no tempo e no espaço dos sistemas mentais que abarcam ideologias, tabus, religiosidades, fobias, economias, entre tantos outros.

Com base nesses autores, propomos que a cozinha, ou seja, a cultura alimentar, é algo simbólico, em que os ingredientes devem ser percebidos para além das características nutricionais, funcionais e organolépticas; e as práticas, contempladas para além dos processos mecânicos e automáticos. Ingredientes e práticas devem ser articulados no social, no cultural, na história e com seus praticantes.

A comercialização de comidas típicas reforça a relação entre o imigrante e/ou migrante e o trabalho que exerce, à medida que ele cria seu posto de trabalho usando comidas tradicionais de seu país ou região e colhe dali – parcial ou totalmente – a sua fonte de renda. Reforçam-se os vínculos de continuidade com a origem e ao mesmo tempo se constroem laços com o novo território.

Na relação migrante, trabalho e comida são encontrados fatores como diversidade cultural alimentar, adaptações, hábitos e consumos que se entrelaçam com deslocamentos, memórias, comensalidade.

A banca japonesa com um casal de japoneses vende o tradicional *takoyaki*, bolinho assado japonês recheado com camarão, lula, carne ou misto, *guijoza* e *sushi*, acompanhados de chá verde ou chá de hibisco.

Uma barraca chinesa oferece algumas iguarias deste país e outras “não tão chinesas”, como rolinho primavera, *tempurá*, *bubble waffle* ou *egg waffle*, *taiyaki*, crepe francês, pastel frito e tapioca. Das bebidas, há

chá e diversas variedades de *bubble tea* (chá verde, chá verde com gengibre e chá de hibisco com canela), além de suco de laranja natural. Na barraca, há um casal de chineses de Hong Kong e duas filhas. O casal quase não fala português e se dedicam ao preparo dos produtos. Uma das filhas que fala português fica no caixa, enquanto a outra ajuda na elaboração dos pedidos.

Em uma mesa improvisada, um jovem rapaz venezuelano, estudante da UNILA,¹¹ vende a *chicha*, bebida ancestral indígena. A *chicha* apresentada na Feirinha da JK é feita à base de arroz e leva em sua preparação açúcar, cravo e canela. A bebida tem sabor semelhante ao arroz-doce. Porém, como a preparação é batida no liquidificador, resulta em uma espécie de arroz-doce líquido e espesso.

Em outra barraca, dois jovens taiwaneses propõem mais uma novidade para a Feirinha: o *sushi* vegano, composto de carne de soja, pepino e queijo de soja. Além dessa novidade, na barraca também podem ser encontrados rolinhos primavera tradicionais e veganos. Eles oferecem um suco de abacaxi natural. Na térmica desta bebida há uma série de explicações nutricionais e funcionais sobre os benefícios do suco natural de abacaxi adoçado com açúcar orgânico.

Nessa linha de bancas com produtos típicos pode-se mencionar ainda uma barraca com produtos italianos, *Mama Mia Pastas D'Itália*, com lasanhas, tortei, ravioli, tortellini, capeleti, rondelli, canelone e softiotti, cujos proprietários pareciam ser descendentes de italianos, mas eram descendentes de alemães. Há outras duas bancas que vendem massas, a *Massa do Nono* e a *Ivone Massas Caseiras*. As massas estão na feira apenas para levar, pois não há degustação no local.

Há uma barraca de um casal mineiro que vende apenas o pão de queijo com fornadas que saem do forno *truck*. O que nos chama atenção na barraca é o *slogan* em letras garrafais “Pão de queijo: O autêntico – Imitado sim, igualado jamais”. Mais uma vez verifica-se reforços identitários e de pertencimento através da comida.

A barraca de produtos pernambucanos é singular: lá se encontram manteiga de garrafa, queijo coalho, bolo de rolo, castanha de caju, bolacha de bolo de rolo, bolacha maragogi, feijão-de-corda, melão de cana, doces em calda (caju, jaca, goiaba, coco), queijo de manteiga, carne de sol, carne de siri, caranguejo, lagosta, camarão seco e salgado e até linguiça e buchada de bode, esta última vendida apenas sob encomenda ao casal pernambucano. Quem ali habita sabe o quanto é difícil encontrar a maioria dos produtos elencados. São particularidades regionais que, nacionalmente, não são tão difundidas.

Na barraca *Pamonha sabor goiano* um casal de senhores goianos – que se mudou para Foz do Iguaçu para acompanhar o filho que foi estudar medicina no Paraguai¹², vende pamonha doce, pamonha salgada e até pamonha frita, curau, bolo de milho e bolo de mandioca. Segundo Fernandes (2007), a pamonha possui raízes indígenas. Apesar

de ser consumida em todas as regiões do Brasil, é em Goiás que recebe uma verdadeira homenagem, sendo considerada a marca registrada deste estado. Os clientes dessa barraca são moradores locais, mas também goianos que moram em Foz do Iguaçu, como pudemos verificar ao acompanharmos algumas interações de goianos comprando na banca.

Há uma barraca gaúcha que vende salame, linguicinha, bolachas e pão de milho. Os feirantes são um casal gaúcho. A banca se chama + *Bah Tchê*¹³, expressão marcante dos gaúchos, o que aponta a importância da demarcação de identidades nas comidas e também na língua.

Dentre todas as possibilidades de migrantes, destacamos as cinco bancas a seguir: a banca de Hong Kong, de Taiwan, a árabe, a mineira e a baiana.

A barraca de Hong Kong denominada *Rei do Yakisoba* é gerida por um casal de chineses. Eles vendem 21 pratos, como rolinho primavera, *shumai* de camarão ou de porco, sopa *wandom*, *bifum* (macarrão de arroz), pão chinês no vapor, *guioza* e até pé de galinha com feijão preto e costelinha ao vapor com arroz apimentado. Além, claro, de diversas versões de *yakisoba*.

Segundo Yu (2018, p. 93), os produtos comercializados pelo feirante são: “[...] tipicamente consumidos no café da manhã de Hong Kong, o chamado /*dim sum*/ (pronúncia em cantonês)”. As comidas são expostas em recipientes de alumínio que se encaixam uns sobre os outros. O que é registrado na barraca de Hong Kong é a moderna versão dos recipientes de bambu a vapor.

Ressalta-se que essa banca é a única na Feirinha da JK que oferece opção tanto de garfo e faca quanto *hashi*¹⁴. No restante das barracas, se come com as mãos. Aliás, sobre as mesas há *hashi* descartável, guardanapo, molho de pimenta e *shoyo*. Caso o cliente deseje faca e garfo, é preciso pedir. Ali o território é deles. Nós somos os Outros.

Enquanto o *dim sum* é café da manhã para os chineses, para os brasileiros é sinônimo de almoço. Essa diferenciação é nítida quando se observa horário *versus* consumidores. A maioria dos brasileiros chega à barraca perto da hora do almoço, enquanto os chineses estão ali desde o início da manhã. Cada qual com a sua leitura daqueles alimentos. Percebe-se uma ressignificação do que é considerado apropriado para cada refeição. O mecanismo inconsciente do que é considerado comida, do café da manhã, almoço ou jantar, é acionado pelo fator social e cultural. Hábitos e costumes diversos, mesmo que em horários distintos, se entrelaçam.

Na banca de Taiwan vende-se tortinha de Taiwan (com recheio de feijão doce, creme, amendoim, queijo e milho) e *bubble tea* (de chá preto, chá verde e chá verde com lichia). A tortinha é feita em um tacho específico importado do país. Aliás, também há ingredientes que chegam de lá.

Esta banca está há dez anos na Feirinha da JK e é gerida por pai, mãe e filhas, todos taiwaneses. Observa-se que marido e mulher não falam

português, ficando a comunicação e a venda com as duas filhas que falam o idioma. A mãe faz as tortinhas, uma das filhas serve o chá, a outra fica no caixa, enquanto o pai observa no fundo da banca a movimentação e auxilia a quem for necessário.

Antes da imigração, o casal também fazia feira em Taiwan, comercializando os mesmos dois produtos: a tortinha e o *bubble tea*. Ao se estabelecerem no Brasil, algumas modificações foram realizadas. Uma das filhas nos conta que por adaptação ao público brasileiro eles adicionaram a opção de recheio de milho e queijo.

Modificações também foram encontradas em outra barraca – a barraca árabe – com a exclusão da carne moída nas receitas da *esfiha* de batata e do kibe de batata com coalhada, objetivando atender um público específico: os veganos e os vegetarianos. Estas alterações evidenciam a necessidade de adaptação dos imigrantes às novas relações sociais, costumes e novos hábitos alimentares (HECK; BELLUZZO, 1998).

Outra forma de adaptação frente ao outro foi verificada em entrevista com o coordenador da Feirinha da Argentina, Batista, que narrou:

Nós tivemos que criar uma gastronomia totalmente distinta, é possível ver que a picanha não é igual, os pastéis [empanadas] não são iguais, tivemos que adaptar tudo ao paladar brasileiro, paraguaio, estrangeiro. Então criamos uma gastronomia distinta do que se vê no resto da Argentina (BATISTA, 2019).

“Criaram” uma gastronomia distinta do que se considera como gastronomia argentina no restante do país. A invenção das tradições de Hobsbawm (2002) se aplica neste caso. É interessante frisar que o brasileiro e o paraguaio nestes discursos não são o estrangeiro. As fronteiras são relativizadas e fluídas. Há brasileiros, paraguaios e estrangeiros. E ele continuou: “Então serve para todos, pois criamos algo gostoso que agrada toda a gente, algo globalizado”. Provocamos: “Fronteiriço?” Ele concordou: “Sim, é fronteiriço. Sim, é uma gastronomia da tríplice fronteira”.

A comida, bem como outras questões sociais, não é estática; está em constante transformação no tempo e no espaço. A tortinha de Taiwan não é mais a mesma, a *esfiha* não é mais a mesma, nem mesmo a *empanada* é a mesma. As comidas se adaptam, mudam e se transformam, dependendo dos diálogos que as pessoas que produzem e consomem estão dispostas a fazer.

Observa-se, igualmente, que muito além de nutrir, a comida se reveste de múltiplas, complexas e polivalentes funções, imersa em uma dimensão simbólica e emotiva, constantemente debatida entre passado e presente, tradição e mudança (CIVIDINI; STEFANUTTI; GREGORY, 2017).

Uma das faces desta dimensão simbólica é o deslocamento em prol da comida, dos seus sabores, das suas representações, das suas memórias e do encontro com os seus. Essa questão pode ser observada na banca de

Taiwan, onde se forma uma roda de taiwaneses no entorno da barraca todos os domingos pela manhã. Segundo uma das feirantes, os taiwaneses habitantes de Ciudad del Este atravessam a Ponte da Amizade e vão à feira para comer sua comida típica. A comida se torna um meio para o encontro, para a manutenção da sociabilidade, a comensalidade.

Montanari (2008) aponta que a comensalidade, é o “com quem se come”. O comer em conjunto é típico do ser humano e é o momento em que “substância e circunstância assumem, ambas, um valor significativo, habitualmente coligadas uma a uma” (MONTANARI, 2008, p. 158). O compartilhar à mesa ou à feira é sinônimo de pertencimento ao grupo. Se reconstrói a identidade coletiva, reforçando os vínculos e também as diferenças, o “Eu” e o “Outro”, mesmo em um território diverso, múltiplo e em constante transformação.

Contreras e Gracia (2011, p. 269) evidenciam que: “A percepção do ato de comer está intrinsecamente ligada a ‘comer com’.. (família, casal, filhos, amigos, adultos etc)”. A comensalidade foi verificada no compartilhamento da comida, da mordida, do gole, do momento e da feira. A feira também é esse espaço onde comidas são degustadas e são partilhadas.

A próxima barraca a ser mencionada é a mineira, gerida por um jovem casal de Minas Gerais cuja esposa foi estudar medicina no Paraguai e o marido se mudou para a cidade acompanhando-a. Na barraca há doces, requeijão de corte, manteiga com sal, queijo minas padrão, queijo minas padrão zero lactose, queijo provolone recheado com lombo defumado e queijo Canastra. Todos os produtos são produzidos por parentes do casal no município mineiro de São Roque de Minas.

Esta feira representa as dinâmicas deste território fronteiriço, em que novas territorialidades são criadas a partir de novos fluxos populacionais ocorridos no tempo e no espaço. Essas novas territorialidades são marcadas pelas práticas alimentares que circulam por essas bandas, demonstrando, desta forma, que os sistemas alimentares são abertos e ocorrem no presente, a partir dos sujeitos e das possibilidades de circulação e fixação neste território.

Sobre o queijo Canastra, o casal conta que é o queijo mais famoso da região mineira, sendo o produto que as pessoas reconhecem logo à primeira vista. Na barraca, também é possível ver e ter seu café moído na hora, o que é uma atratividade visual e aromática do espaço, parte do universo de práticas alimentares que podem ser experienciadas em ambiente de feira.

Segundo o casal, os principais clientes são moradores de Foz do Iguaçu que são mineiros ou filhos de mineiros. “Às vezes eles compram para a mãe, para o pai, para a avó que são mineiros. Aqui na cidade tem bastante mineiro”. Este discurso revela a perpetuação da memória e da identidade cultural através da comida.

Há uma barraca, mais afastada, que vende acarajé e seus tradicionais acompanhamentos: vatapá, caruru e camarão seco, servidos por uma

baiana com suas vestimentas simbólicas, brancas, acompanhada de seu filho. No *banner* de divulgação há a foto do Pelourinho com baianas e suas vestimentas à frente e os dizeres: *Acarajé da Ana: O sabor da Bahia agora em Foz!* A fotografia foi feita pelo filho da feirante. Na ocasião ela não estava com a vestimenta simbólica. Usava uma camisa da própria barraca. Tempos depois, a vimos bater a massa de feijão fradinho na panela de alumínio com uma longa colher de pau. Quanto mais batido, mais aerado e leve o produto final ficará. Práticas e saberes.

A feirante soteropolitana, que desde 2013 faz acarajé na feirinha da JK, nos conta que não fazia acarajé na Bahia porque lá já tinha uma grande quantidade de pessoas que ofereciam o produto. Segundo a feirante, anteriormente, ela tinha um “trabalho normal”. Depois que se mudou para Foz do Iguaçu, percebeu uma oportunidade em oferecer o produto. Ela lembra que há um restaurante na cidade de cozinha baiana e somente ali era possível encontrar o acarajé, mas não como comida de rua, que é uma das marcas do ofício das baianas de acarajé¹⁵.

A feirante reforça que traz os ingredientes de Salvador, pois não os encontra em Foz do Iguaçu. Os ingredientes que vêm direto de Salvador para suas mãos são o azeite de dendê, o feijão fradinho e o camarão seco. Para a feirante, o acarajé é a cultura da Bahia. A feirante conta que não houve nenhum processo de alteração do acarajé para ser comercializado na Feirinha da JK, porém, disse que o abará ela só faz por encomenda, porque as pessoas ainda não se adaptaram, então ela faz para quem gosta.

O público da barraca está dividido entre baianos que moram em Foz do Iguaçu e pessoas da cidade que têm curiosidade de provar acarajé. Dos baianos que moram na cidade, ela diz que houve um aumento nos últimos anos em decorrência da mudança para a cidade para cursar medicina no Paraguai.

É interessante observar que a barraca fica distante das outras. Segundo o filho da baiana, os feirantes reclamaram do cheiro do azeite de dendê. Não só o sabor da Bahia está em Foz; o cheiro também. A comida e os sentidos tanto separam quanto agregam. Observam-se produtos, pessoas, identidades e fronteiras.

Contreras e Gracia (2011) compreendem a alimentação e suas relações como “marcadores étnicos”, no sentido de elemento promotor de identidade, por meio da diferença. Os antropólogos afirmam que as diferenças alimentares e culinárias podem ser positivas, causar curiosidade e serem valorizadas – principalmente em um cenário contrário à homogeneização alimentar, e paradoxalmente podem ser negativas e causar estranhamento, estigmatização e preconceito. Depende das negociações e das relações de poder que também permeiam as questões alimentares e, neste caso, o acarajé.

Cascudo (2011) reforça a importância da questão olfativa na formação do gosto. Cheiro bom ou cheiro ruim também são ativados no social. Aceitação ou repulsa são fatores culturais. O cheiro do azeite de

dendê na Feirinha da JK traz incômodo para alguns feirantes e alegria para alguns clientes. São cheiros que atraem e repulsam. Trata-se do mesmo cheiro, das mesmas partículas voláteis que são recebidas pelos órgãos olfativos e produzem sensações diversas. Reforça-se assim que tanto o cheiro quanto o gosto são construções culturais e simbólicas, e não apenas experiências individuais.

Na barraca árabe, denominada 7 *Temperos – Culinária Árabe*¹⁶, há *esfiha* de carne, batata e chicória, *falafel* e kibe frito recheado com coalhada. Os produtos são vendidos por uma feirante árabe usando lenço (*hijab*) e sua filha, que não utiliza este acessório identitário. Ao longo da pesquisa aprendemos que a feirante é brasileira, nascida no Rio Grande do Sul, e seus pais são libaneses.

Ela conta que o fato de utilizar o *hijab* faz uma grande diferença em relação à percepção do público, tendo escutado várias vezes: “Agora vou comer uma *esfiha* ou um kibe de verdade”. O *hijab* em sua cabeça e colo representa a autenticidade imaginada que suas mãos possuem. Ela ressalta, porém, que não é por esse motivo que utiliza o adereço. Percebe-se que as roupas ou seus adereços, como a árabe e/ou a baiana, fazem parte do discurso identitário e reforçam as diferenças e os pertencimentos, mesmo nas relações alimentares.

Sobre os produtos ela diz que tem vários produtos que vêm de lá [Líbano]. A feirante relata que é comum pedir para amigos ou familiares que estejam em viagem para que no retorno tragam um tempero ou algum produto específico. Ela diz que esse costume tem uma relação econômica, mas também pode ser interpretado como uma relação com o produto de origem, que veio de determinado território, e que carrega memórias, histórias e simbologias.

A feirante diz que os produtos que comercializa na barraca são tradicionais e são preparados como sua mãe, avó e tia fazem, sendo este conhecimento transmitido por gerações.

Houve um relato interessante sobre doces árabes. Ela conta que quando começou na feira havia uma outra barraca árabe que comercializava apenas doces árabes. O feirante era um refugiado sírio que era doceiro profissional na Síria. Ele passou a revender alguns doces para ela, até que ele se mudou para Goiás. Porém, antes da viagem, ele foi até a casa dela e a ensinou a fazer os doces árabes. “Então os doces que eu faço hoje, foi esse senhor, esse doceiro profissional sírio, que me ensinou”. Os doces são as bolachas com tâmaras e as bolachas de gergelim. Verifica-se uma transmissão de saberes entre a própria comunidade.

Diferente do que ocorre nas outras bancas, seu público são moradores e turistas, e muito pouco da comunidade árabe. A feirante menciona que nunca foi o objetivo vender para este público e que: “[...] eu nasci, fui criada na comunidade com os costumes de lá. Quando eu quero sair, a única coisa que eu não quero comer é comer comida árabe, é kibe e *esfiha*. Eu vou querer comer uma comida diferente”. Ela tem encomen-

das de árabes de kibe frito congelado e de bolachas de gergelim e de tâmaras. “Afinal, todo mundo faz *esfiha* em casa, né?”

A comercialização de alimentos nos casos mencionados são formas de complemento de renda destas famílias, sendo considerado uma estratégia de sobrevivência destes feirantes e produtores.

Há outras barracas de comidas de feira que não se aportam em representações identitárias nacionais ou regionais como a venda de pastel, coxinha, tapioca, pão de queijo, espetinho, açaí, bolinho de peixe, crepe francês e crepe suíço, além de caldo de cana, sucos naturais e água de coco aberto na hora. Apesar de vários desses exemplos poderem ser associados a determinados territórios, eles não foram identificados como tal pelos próprios feirantes ou em signos nas barracas, que é o caso da tapioca, do açaí e dos crepes. Assim, a identidade nacional ou regional é utilizada por alguns feirantes, mas não por todos, destacando a multiplicidade do território e das formas de se vivenciá-lo.

Ao pesquisar a partir de feiras, observar o cotidiano e seus detalhes, pode-se refletir sobre as dinâmicas, negociações e estratégias de pessoas que vêm e vão no espaço, modificando-o por meio de suas práticas alimentares. A comida pode ser novidade, atratividade visual e aromática; pode representar autenticidade; pode marcar fronteiras entre o Eu e o Outro; mas, igualmente, adaptar-se para agradar paladares diversos e ser veículo de transmissão de saberes entre a própria comunidade. Diversas (re)territorialidades foram observadas, seja como estratégia de sobrevivência ou complemento de renda, com a perpetuação da memória e identidade cultural através da comida ou ainda a disposição de negociar com uma nova cultura.

Assim, além de nutrir, a comida também é encontro, auxilia na manutenção da sociabilidade, do pertencimento ao grupo, marca fronteiras, ao mesmo tempo que as rompe, que as transpõe. Reconstrói, ressignifica e difunde sua identidade por meio da culinária. Retrata a experiência histórica, sua diversidade populacional, e a inter-relação do território estudado. É transnacional – com interações, fricções, adaptações, em que cada migrante (trans)forma a territorialidade fronteiriça com seus sabores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Takoyaki, *sopa paraguaia* e *bife de chorizo* são exemplos de comidas fronteiriças encontradas nestas feiras. Por meio delas, pode-se verificar a Feirinha da JK como um espaço com comidas regionais e de nacionalidades diversas, nas quais migrantes fazem adaptações frente aos novos ingredientes e novos públicos, ao mesmo tempo que mantêm seus vínculos com sua origem. Na Feria de Ciudad del Este, as chamadas comidas de feira são comidas do cotidiano nas mesas paraguaias e representam uma luta do campesinato paraguaio, sendo uma comida da terra, de paraguaios para paraguaios, fechadas em si mesmas, com

base em produtos agroecológicos. Na Feirinha da Argentina, verifica-se a comida fronteiriça turística adaptada para atingir aqueles que são de fora. Comidas e tradições criadas mas que mantêm o vínculo com uma identidade definida. Tem-se, assim, diferentes tipos e vivências de feiras, com suas múltiplas identidades e fronteiras, que refletem as relações de poder estabelecidas neste território.

Esses indícios alimentares levantados nas feiras são parte da história, da memória, da transmissão de saberes e fazeres, das práticas cotidianas, dos sistemas e das culturas alimentares deste território. Portanto, pode-se dizer que estes vestígios são parte constituinte do patrimônio alimentar local, muito mais do que Pirá de Foz ou Dourado Assado.

Concordamos com Montanari (2008, p. 189-190), que afirma: “[...] as culturas alimentares (e as culturas em geral) são mais ricas e interessantes quanto mais os encontros e as trocas tenham sido vivazes e frequentes – por exemplo, nas situações de fronteira”. Foi possível verificar como são ricas e singulares essas interações, trocas, idas e vindas de pessoas, mercadorias e saberes em um contexto fronteiriço.

A feira não é estática. Ela é orgânica e está em constante transformação. Ela acompanha fluxos migratórios, dos antigos aos mais atuais, como o último, ocasionado pelos estudantes de medicina no Paraguai, que moram em Foz do Iguaçu; as reivindicações por espaços de escoamento da produção agroecológica em Ciudad del Este; e os interesses turísticos em Puerto Iguazú. As feiras e os sistemas alimentares apresentados acompanham as dinâmicas e as movimentações do território. Os sistemas alimentares são complexos, abertos e ocorrem no presente, no espaço que o circunda e respondendo às experiências e expectativas dos grupos que os acionam identitariamente.

Assim, mercadorias, comidas, pessoas e saberes vêm e vão entre as fronteiras. Levam consigo suas características identitárias e transformam o território com seus sabores, cheiros, cores, em um processo de multiterritorialidade. A alimentação é mais um fenômeno social suscetível às dinâmicas, interações, influências e singularidades que o estar e viver na fronteira pode possibilitar. A “fotografia” desse território não é fixa, as comidas mudam de acordo com a mobilidade dos sujeitos e as possibilidades de trânsito, e assim as fronteiras também se transformam, em um constante jogo de poder e representação.

Compreendemos as culturas alimentares fronteiriças por meio das feiras não como algo finalizado e cristalizado, tampouco como unânime, mas como algo sendo construído no cotidiano, que possui vestígios indígenas, migrantes (de longe e de perto) e turísticos; indícios agroecológicos e da monocultura; traços de diversidade e de continuidade, tudo isso envolto em práticas, saberes e ingredientes que vêm e vão neste contexto de fronteiras. Afinal, a cultura alimentar é a comida praticada.

NOTAS

1. Segundo dados do Estudo da Demanda Turística Internacional realizado em 2018 pelo Ministério do Turismo, Foz do Iguaçu é o 3º destino mais visitado por turistas internacionais na categoria Lazer, Negócios, Eventos e Convenções. Ver mais em: BRASIL. Ministério do Turismo. *Estudo da Demanda Turística Internacional - Brasil - 2018*. Disponível em: <<http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/>> . Acesso em: 07 nov. 2020.
2. Segundo a Dirección General de Estadística, Encuestas y Censos (2015), Assunção possui 529.433 habitantes e Ciudad del Este 281.422 habitantes. Segundo o mesmo órgão governamental, Assunção contabilizou em 2011 o ingresso de receitas na ordem de 97 trilhões de guaranis e Ciudad del Este cerca de 32 trilhões de guaranis. Ver mais em: DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA, ENCUESTAS Y CENSOS. 2015. Disponível em: <<http://www.dgeec.gov.py/>>. Acesso em: 07 nov. 2020.
3. Puerto Iguazú é uma cidade pequena e, portanto, não possui extrema relevância para a economia Argentina. Porém, as três cidades juntas formam uma grande rede de infraestrutura turística.
4. Ver mais em: FOZ DO IGUAÇU. *Pratos Típicos*. Disponível em: <<http://www.pmf.pr.gov.br/turismo/%3Bjsessionid%3D3797854c4e16d0c8125784fb62c4?idMenu=1698>>. Acesso em: 12 ago. 2019.
5. Ver mais em: FOZ DO IGUAÇU. Agência de Notícias Governo Municipal de Foz do Iguaçu. *Projeto Feira Livre das Nações*. Disponível em: <<http://www.pmf.pr.gov.br/noticia/?idNoticia=36904>>. Acesso em: 13 abr. 2019.
6. Mercados com duas principais características: venda direta – quem produz é quem vende – e produtos à quilômetro zero, isto é, venda de produtos do próprio território, sem grandes deslocamentos. Do próprio território entende-se por região, ou no Paraguai por departamento.
7. Ver mais em: ADN PARAGUAYO. Feriantes están en contra de comerciantes que venden productos de contrabando. *ADN Paraguay*, Ciudad del Este, 11 set. 2018. Disponível em: <<http://www.adndigital.com.py/feriantes-estan-comerciantes-venden-productos-contrabando/>>. Acesso em: 17 abr. 2019.
8. Ver mais em: GOOGLE. *Google Maps*. Disponível em: <<https://www.google.com.br/maps/>>. Acesso em: 21 abr. 2019.
9. Se houvesse a identificação dos produtos, a ligação com a barraca seria imediata, por isso optou-se pela não descrição de quais produtos são adquiridos no Paraguai.
10. Segundo Albuquerque (2009), os brasileiros que residem no Paraguai são geralmente conhecidos como “brasiguaios” e este termo poderia ser entendido como uma identificação fronteiriça híbrida. Porém, com o tempo, “o termo adquiriu sentidos variados, funcionando como uma identificação ambígua, situacional e negociada conforme os interesses que necessitavam ser explicitados ou ocultados” (ALBUQUERQUE, 2009, p. 154).
11. Universidade Federal da Integração Latino-Americana.
12. Tem havido um interesse crescente por brasileiros, de norte a sul do país, para estudar medicina no Paraguai, pois as faculdades privadas paraguaias praticam mensalidades bem abaixo dos preços praticados no Brasil. No início de 2020, só em Ciudad del Este foi registrada a marca de 20 mil estudantes. Porém, muitos destes estudantes optam por somente estudar no município paraguaio

e moram, comem e vivem do lado da fronteira brasileira. Os estudantes e seus acompanhantes aparecem tanto do lado de dentro, quanto do lado de fora das barracas. Mais informações sobre o crescente número de estudantes de medicina no Paraguai ver: PORTAL DA CIDADE. Sem previsão de retorno das aulas, estudantes de medicina deixam o Paraguai. *Portal da Cidade*, Foz do Iguaçu, 24 abr. 2020. Disponível em: <<https://foz.portaldacidade.com/noticias/regiao/sem-previsao-de-retorno-das-aulas-estudantes-de-medicina-deixam-o-paraguai-1453>>. Acesso em: 07 nov. 2020.

13. “Mas bah tchê” é uma interjeição gaúcha.

14. Hashi: par de palitos utilizado pelos orientais como talher. O presente nesta na feira é de bambu e descartável.

15. O *Ofício das Baianas de Acarajé* está escrito no Livro de Registro dos Saberes e foi considerado Patrimônio Cultural do Brasil pelo IPHAN em 2004 (IPHAN, 2007).

16. O logo da banca tem traços árabes como os famosos arabescos.

REFERÊNCIAS

ADN PARAGUAYO. Feriantes están en contra de comerciantes que venden productos de contrabando. *ADN Paraguayo*, Ciudad del Este, 11 set. 2018. Disponível em: <<http://www.adndigital.com.py/feriantes-estan-comerciantes-venden-productos-contrabando/>>. Acesso em: 17 abr. 2019.

ALBUQUERQUE, José Lindomar C. A dinâmica das fronteiras: deslocamento e circulação dos “brasiguaios” entre os limites nacionais. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 15, n. 31, p. 137-166, 2009.

ANDERSON, Benedict. *Comunidades Imaginadas*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

BARTH, Fredrik. *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Tradução de John Cunha Comeford. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2000.

BATISTA, Julio César. Entrevista concedida em 18/04/2019 às autoras, em Puerto Iguazú.

BENEDETTI, Alejandro; SALIZZI, Esteban. Fronteras en la construcción del territorio argentino. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*, v. 23, n. 2, p. 121-138, 2014.

BENITES, Luis Lopes. Entrevista concedida em 03/04/2019 às autoras, em Ciudad del Este.

BIANCHIN, Aracelli. *A dinâmica territorial na fronteira trinacional do iguaçu pelo turismo: integração ou fragmentação?* Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Integração Latino Americana, Foz do Iguaçu, 2018.

BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. 4 ed. Rio de Janeiro: Beltrand Brasil, 2001.

BRASIL. Ministério do Turismo. *Estudo da Demanda Turística Internacional - Brasil - 2018*. Disponível em: <<http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/>>. Acesso em: 07 nov. 2020.

- CANDAU, Joel. *Memória e Identidade*. São Paulo: Contexto, 2011.
- CARDIN, Eric Gustavo. Trabalho e práticas de contrabando na fronteira do Brasil com o Paraguai. *Revista Geopolítica(s)*, v. 3, n. 2, p. 207-234, 2012.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.
- CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano 1: artes de fazer*. Tradução: Ephraim Ferreira Alves. 13 ed. Petrópolis: Vozes, 2007.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. Tradução: Ephraim Ferreira Alves e Lúcia Endlich Orth. 7 ed. Petrópolis: Vozes, 2008.
- CIVIDINI, Fátima Regina; STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir. Alimentação e migração: discussões e reflexões teóricas. In: IX ENCONTRO INTERNACIONAL DE LETRAS - IX EILETRAS III SIMPÓSIO TRANSCULTURALIDADE, LINGUAGEM E EDUCAÇÃO. *Anais...* Foz do Iguaçu: UNIOESTE, 2017. v. 1, p. 1000-1011.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Tradução: Mayra Fonseca e Barba Atie Guidalli. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- DI RENZO, Ernesto. La cucina da Adrià a nonna Peppinella. *Il Centro*, Pescara, 7 nov. 2019. Lo sguardo dell'antropologo, p. 10, 2019.
- DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA, ENCUESTAS Y CENSOS. 2015. Disponível em: <<http://www.dgeec.gov.py/>>. Acesso em: 07 nov. 2020.
- FERNANDES, Caloca. *Viagem gastronômica através do Brasil*. Design Sylvia Monteiro. 8 ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo/Editora Estúdio Sonia Robatto, 2007.
- FOZ DO IGUAÇU. Secretaria Municipal de Turismo. *Inventário Técnico de Estatísticas Turísticas*. Foz do Iguaçu: SMTU, 2014.
- FOZ DO IGUAÇU. *Pratos Típicos*. Disponível em: <<http://www.pmfi.pr.gov.br/turismo/%3Bjsessionid%3D3797854c4e16d0c8125784fb-62c4?idMenu=1698>>. Acesso em: 12 ago. 2019.
- FOZ DO IGUAÇU. Agência de Notícias Governo Municipal de Foz do Iguaçu. *Projeto Feira Livre das Nações*. Disponível em: <<http://www.pmfi.pr.gov.br/noticia/?idNoticia=36904>>. Acesso em: 13 abr. 2019.
- GINZBURG, Carlo. *Mitos, emblemas, sinais: morfologia e história*. Tradução: Federico Carotti. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.
- GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. Tradução: Maria Betânia Amoro. 8 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.
- GOOGLE. *Google Maps*. Disponível em: <<https://www.google.com.br/maps/>>. Acesso em: 21 abr. 2019.
- HALL, Stuart. *A Identidade Cultural na Pós-Modernidade*. 11ª ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006.

- HAESBAERT, Rogério. *O mito da desterritorialização*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.
- HECK, Marina; BELLUZZO, Rosa. *Cozinha dos Imigrantes: Memórias & Receitas*. São Paulo: Editora DBA, 1998.
- HOBBSAWM, Eric John Ernest. Introdução: A invenção das tradições. In: HOBBSAWM, Eric John Ernest; RANGER, Terence Osborn (org.). *A invenção das tradições*. 3. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. p. 9-24.
- IPHAN - INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Ofício das baianas de acarajé*. Brasília: Iphan, 2007.
- MARTINS, José Souza. *Fronteira: a degradação do outro nos confins do humano*. São Paulo: Contexto, 2009.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Tradução: Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- PINHEIRO, Ronaldo Adriano. Entrevista concedida em 02/04/2019 às autoras, em Foz do Iguaçu.
- PIRES, João Henrique Souza; ZANELLA, Flavia Meneghim; OLIVEIRA, Maria Rita Marques de. *Costumes alimentares dos barrageiros da Itaipu residentes na Vila C*. Foz do Iguaçu: Editora Parque Itaipu, 2012.
- PORTAL DA CIDADE. Sem previsão de retorno das aulas, estudantes de medicina deixam o Paraguai. *Portal da Cidade*, Foz do Iguaçu, 24 abr. 2020. Disponível em: <<https://foz.portaldacidade.com/noticias/regiao/sem-previsao-de-retorno-das-aulas-estudantes-de-medicina-deixam-o-paraguai-1453>>. Acesso em: 07 nov. 2020.
- PUJADAS, Joan Josep. Estado-Nación, movimientos autonómicos y procesos transfronterizos en España. In: ARCE, José Manuel Valenzuela Arce (coord.). *Transfronteras: fronteras del mundo y procesos culturales*. Tijuana, B.C., México: El Colegio de la Frontera Norte, 2014.
- PUJADAS, Joan Josep. Los claroscuros de la etnicidad. El culturalismo evaluado desde la óptica de la cohesión social y la ciudadanía. In: Palenzuela, P.; Olivi, A. (eds). *Etnicidad y desarrollo en los Andes*. Sevilla: SEPUS, 2011. p. 25-51.
- ROCHA, Carla Pires Vieira da; RIAL, Carmen Silvia; HELLEBRANDT, Luceni. Alimentação, globalização e interculturalidade a partir do contexto migratório. *Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas*, Florianópolis, v. 14, n. 105, p. 187-199, 2013.
- RURAL, Red. A Central de Produtores e Feirantes Hortigranjeiros no Paraguai. *Revista Agriculturas*, v. 13, n. 3, p. 56-64, 2016.
- SANTOS, Clenise Maria Reis Capellani dos. *A alimentação como processo de integração da comunidade Árabe em Foz do Iguaçu*. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Foz do Iguaçu, 2013.

- SGANZERLA, Eduardo; STRASBURGER, Jan. *Culinária paranaense*. Curitiba: Editora Esplendor, 2004.
- STEFANUTTI, Paola. *Do couvert ao café: pescadores, memórias e comidas*. Dissertação]. Foz do Iguaçu: Universidade Estadual do Oeste do Paraná; 2015.
- STEFANUTTI, Paola. *Das feiras às culturas alimentares (no plural) da tríplice fronteira*. [tese]. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Foz do Iguaçu, 2020.
- TILLEY, Christopher. Identity, Place, Landscape and Heritage. *Journal of Material Culture*, v. 11, n. 1/2, p. 7-32, 2006.
- WELTER, Viviane. *A hospitalidade e o controle na fronteira entre o Brasil, o Paraguai e a Argentina sob a perspectiva do turista brasileiro*. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Foz do Iguaçu, 2018.
- YU, Michele Siu Mui. *Presença das línguas chinesas e integração de chineses em diversos espaços sociais de Foz do Iguaçu – PR: um estudo interdisciplinar*. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Foz do Iguaçu, 2018.

SUBMETIDO EM: 14/11/2020

APROVADO EM: 21/04/2021

**O SABER-FAZER FARINHA:
CULTURA ALIMENTAR NA AMAZÔNIA BRASILEIRA**
*THE KNOWLEDGE FOR PRODUCING FLOUR:
FOOD CULTURE IN THE BRAZILIAN AMAZON*

Wanessa Pires Lott

wanessalott@hotmail.com

Doutora em História e Professora Adjunta da Universidade Federal do Pará (UFPA)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7026-9852>

Cristiane Lima Santana

cc.criscunha@hotmail.com

Graduada em Artes Visuais pelo Plano Nacional de Formação de Professores da Educação Básica (PARFOR) da Universidade Federal do Pará (UFPA)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6868-4910>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo primeiro apresentar o saber-fazer farinha na Vila Fátima, localidade que pertence ao município de Tracuateua-PA, na região de Bragança. A técnica, que consiste em transformar a mandioca em farinha, é conhecida na região como farinhada e trata-se de um dos pontos mais relevantes para a construção da memória e identidade local. Apesar do artigo dar ênfase à descrição da farinhada local, este estudo contribui para pensar a cultura alimentar pelo viés da antropologia. Ademais, a farinha também será percebida pela ótica da cultura visual, pelo fato do processo trazer uma bela visualidade não só para os produtores como também para novos observadores.

Palavras-chave: farinha de mandioca; cultura alimentar; Amazônia brasileira.

ABSTRACT

The purpose of this article is to, first, present the knowledge of producing flour in Vila Fátima, a site that belongs to the municipality of Tracuateua/PA, in the Bragança region. The technique that consists of transforming manioc into flour is known in the region as farinhada and is one of the most relevant points for the construction of memory and local identity. Although the article emphasizes the description of local flour, this study contributes to thinking about food culture from the

perspective of anthropology. In addition, the flour will also be perceived from the perspective of visual culture, as the process brings a beautiful visuality, not only for producers but also for new observers.

Keywords: manioc flour; food culture; Brazilian Amazon.

INTRODUÇÃO

A cultura alimentar é um sistema simbólico que possibilita entender os grupos por meio de suas maneiras de comer e de produzir o alimento. Influenciada por questões ambientais, sociais e históricas, as práticas em torno da alimentação ultrapassam as simples necessidades biológicas e são tomadas como um importante elemento de análise antropológica, pois a “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (DAMATTA, 1986, p. 56). Devido à grande relevância da comida para os estudos antropológicos, elegeu-se para este estudo a farinha de mandioca da região de Bragança-PA, mais especificamente, o modo de fazer farinha da Vila Fátima – pertencente ao município de Tracuateua-PA –, conhecida na localidade como farinhada. A escolha desta vila se deu por dois motivos.

Primeiro pela importância da contribuição desta localidade na produção de farinha. Segundo os dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) de 2017, apesar da terra ser utilizada majoritariamente para a pecuária de pequena escala, para a extração de madeira para lenha e para a lavoura permanente, a lavoura temporária – na qual se insere a produção de farinha – cede cerca de 30 km² para a plantação de mandioca¹. O segundo motivo se dá pela vivência de uma das autoras, que não só tem a farinha como um elemento significativo na sua alimentação, como também é detentora do saber-fazer da farinhada em Vila Fátima. A sua família é originária de agricultores que têm a mandioca ou, melhor dizendo, a maniva², como o principal cultivo e a farinha de mandioca como a principal produção da economia familiar. Como o trabalho exige grande saber, desde criança uma das autoras aprendeu pela observação dos mais velhos e pela convivência com o meio ambiente. Ou seja, o aprendizado não se dá de maneira formal, pelos bancos escolares, mas pelos diálogos intergeracionais³ e pela relação íntima com o meio, “uma forma produtiva de interagir com o conhecimento ecológico”. (OLIVEIRA, 2012, p. 174).

Ao entrar no ensino superior, esta produtora percebeu a farinhada como objeto de análise do campo das ciências humanas, indo além de ser o elemento de geração de renda da família. Ademais, a motivação para o desenvolvimento da pesquisa em torno do saber-fazer a farinha aliou-se à necessidade da valorização deste, o qual, durante a infância,

era tido como uma ação discriminada, tanto no sentido cultural como financeiro. Na memória de uma das autoras, os mais velhos diziam que as crianças deveriam estudar para “ser alguém na vida”, que “a roça não dá futuro”. O melhor é trocar a “enxada pela caneta”. Longe de não apoiar o incentivo ao estudo, tais dizeres de Vila Fátima são aqui destacados para ressaltar certa desvalorização da farinhada pelos próprios produtores. Assim sendo, mesmo que para uma das autoras seja muito fácil falar sobre a farinhada, a universidade propiciou uma percepção outra deste saber-fazer, o que resultou em uma pesquisa acadêmica da qual parte dela é apresentada neste artigo, que objetiva identificar a farinhada no cotidiano da Vila Fátima e seus pontos de visualidade no processo de produção.

Diante do exposto introdutório, este texto será apresentado em quatro seções, além desta introdução e das considerações finais. No primeiro momento, um panorama sobre a relevância da farinha para além de um alimento, posteriormente, a Vila Fátima será descrita, bem como o processo de farinhada. Na seção seguinte, a questão da visualidade deste processo será percebida, utilizando como base teórica a antropologia e as artes visuais. Como recurso metodológico, foram utilizados para o estudo a pesquisa bibliográfica e o trabalho de campo, que por sua vez se compõe de visitas às casas de farinha da região e de interlocução com os produtores locais, principalmente com a família Santana. Dotadas dos dados recolhidos no campo, passou-se para o segundo momento da pesquisa, o processo reflexivo (GUBER, 2005). É importante ressaltar que os diálogos seguiram as diretrizes de Cardoso de Oliveira (1998), pois preocupou-se em ouvir os interlocutores e não ouvir o que as autoras queriam ouvir, propiciando um contexto dialógico e não entrevistas com perguntas prontas e fechadas.

A relação dialógica só é possível de ser estabelecida no meio de uma posição do antropólogo entre os nativos: a de observador-participante, que cria familiaridade e possibilita a “fusão de horizontes” da qual falam os hermeneutas, condição indispensável para um verdadeiro diálogo (URPI, 2012, p. 20, grifo nosso).

E tal postura de familiaridade foi facilmente conquistada devido à inserção de uma das autoras no processo de farinhada, mas, como um “contrapeso”, a outra autora manteve o distanciamento devido para uma reflexão acadêmica.

A FARINHA PARA ALÉM DE UM ALIMENTO

A primeira palavra que nos vem à mente ao falar em farinha de mandioca é alimento, no entanto “indo mais além de sua dimensão biológica, a alimentação humana [é] um ato social e cultural [que] faz com que sejam produzidos diversos sistemas alimentares”. E por se tratar de um complexo sistema, “intervêm fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica que implicam representações e imaginários

sociais envolvendo escolhas e classificações” (MACIEL, 2005, p. 49). Desta maneira, pode-se afirmar que

a alimentação humana é impregnada pela cultura, é possível pensar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes atuando no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2005, p. 49).

Na esteira desse pensamento, afirma-se que a alimentação faz parte da construção identitária dos grupos, já que “a comida está inserida em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados” (MINTZ, 2001, p. 31) e embora seja uma atividade necessária e rotineira, o ato de comer assume uma posição de suma relevância, principalmente quando realizada em grupo:

O incomensurável significado sociológico da refeição está contido na possibilidade de pessoas que não partilham interesses específicos se encontrarem para uma refeição em comum – possibilidade que se funda no primitivismo e, portanto, na trivialidade do interesse material (SIMMEL, 2004, p. 160).

A comida une, assim como o ato de produzir o alimento e, mesmo com a grande relevância da farinha de mandioca na mesa paraense⁴, o ponto central a ser trabalhado neste estudo será a produção da farinha em uma parte da Amazônia Legal⁵, que compreende dentre outros estados o do Pará, que, por sua vez, tem a farinha da região de Bragança como um dos elementos econômicos e culturais mais importantes. Esta, recentemente recebeu a Indicação Geográfica (IG)⁶ e foi inventariada para ser registrada como Patrimônio Imaterial do Brasil⁷, seguindo o caminho iniciado pela United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) na Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage, de 2003, que foi efetivamente adotada três anos mais tarde.

For UNESCO, an “intangible cultural heritage” is manifested in particular in the following fields: oral traditions and expressions, including language as a vehicle of the intangible cultural heritage; artistic expressions; social practices, rituals and festive events; knowledge and practices concerning nature and the universe and traditional craft techniques (SANTILLI, 2015, p. 587, grifo da autora).

Nesta linha de pensamento assertiva de entender o alimento para além de sua função primeira, instituiu-se no Brasil o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e o Inventário de Referências Culturais (INRC), através do Decreto Federal nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. A partir deste, o bem inventariado tem a possibilidade de ser inscrito em um dos quatro livros de Registro: Livro dos Saberes, Livro das Celebrações, Livro das Formas de Expressão e Livro dos Lugares.

O registro de bens culturais possibilitou o reconhecimento da contribuição cultural dos diversos grupos formadores de nossa sociedade nos

seus aspectos mais subjetivos arraigados no cotidiano das diferentes comunidades e que são transmitidos a cada geração. Com a incorporação de mais um instrumento preservacionista, abriram-se novas possibilidades de construção oficial da identidade brasileira, possibilidades estas que permitiram a inserção de elementos das comunidades subalternas na construção da identidade do país, já que suas identidades estão calcadas, majoritariamente, em elementos que não apresentam as particularidades dos bens abraçados pela fase heroica do IPHAN (LOTT, 2017, p. 228 -29).

Neste sentido, vemos a relevância da salvaguarda dos bens culturais para a construção das memórias de uma dada região, pois “a memória, onde cresce a história, que por sua vez a alimenta, procura salvar o passado para servir o presente e o futuro” (LE GOFF, 2003, p. 471). Ao trazer à luz a memória coletiva em torno da farinha da paraense, há a edificação da identidade do saber-fazer a farinha, pois “a memória é um elemento essencial do que se costuma chamar identidade” (LE GOFF, 2003, p. 435, grifo do autor).

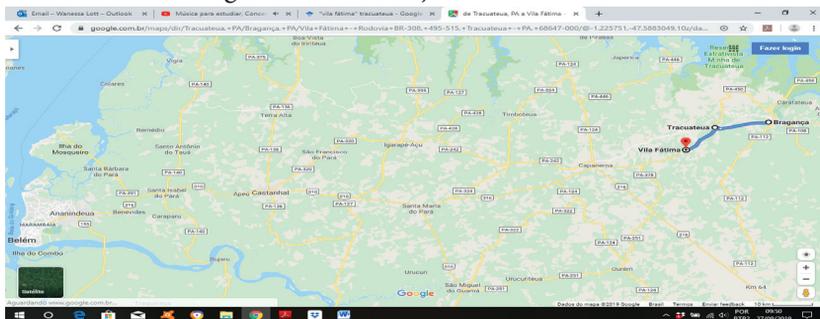
Uma das dimensões desse fenômeno [a alimentação] é a que se refere à construção de identidades sociais/culturais. No processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada (MACIEL, 2005, p. 50).

E tais elementos culturais são territorializados, construídos nos ditos lugares de memória, que funcionam como elementos capazes de bloquear o esquecimento de uma dada comunidade (NORA, 1993), e por tal motivo, merecem ser registrados, estudados e valorizados.

O LOCUS DA FARINHADA: A VILA FÁTIMA

A Vila Fátima pertence ao município de Tracuateua-PA, localizado no nordeste do Pará, entre as cidades de Capanema e Bragança e a cerca de 200 km da capital Belém. Com uma área de 936,12 km² e uma população em torno de 27.000 habitantes (IBGE, 2019), a denominada cidade dos ipês é formada por um pequeno núcleo urbano e diversas vilas de agricultores, dentre as quais destaca-se a Vila Fátima, que está a 12 km de distância da sede.

Figura 1 - Localização de Vila Fátima



Fonte: Google maps, 2019

Juntamente com as demais vilas da localidade, a Vila Fátima contribuiu significativamente com a produção de farinha da Bragança, e, apesar de haverem particularidades entre os produtores, o processo de produção, bem como a história de envolvimento com a farinhada, seguem basicamente o mesmo caminho. Historicamente, a produção da farinha de mandioca tem estreita relação com a formação do Brasil, especialmente se tomarmos a agricultura familiar de pequena escala (SILVA; MURIETA, 2014). No entanto, é relevante destacar que o trabalho de campo, que apoia este artigo, girou majoritariamente em torno da família Santana, formada por uma das autoras de 45 anos, seu marido de 50 e seu filho de 23. Este último é casado e não tem filhos. Descendentes dos primeiros moradores da vila afirmam que a forma de sobrevivência das famílias nem sempre foi o cultivo de mandioca e a produção da farinhada. Outrora, a geração de renda local tinha como foco a malva⁸ – tanto a fibra como a semente – o milho, o arroz e principalmente o feijão. No entanto, quando os grandes produtores iniciaram o cultivo de feijão na localidade, os pequenos agricultores não conseguiram manter sua produção e a saída foi voltar-se para o plantio de mandioca, como nos relata um agricultor de cinquenta anos de idade.

Ajudei meu pai a plantar muitas atividades de culturas, por exemplo a malva, o feijão, o milho. A gente plantava mandioca mas era pouco, só pra se manter dentro de casa, não tinha venda de farinha naquele tempo. O que tava no mercado era a malva, o arroz, o milho e depois passou pro feijão. Sempre fazendo a farinha pra também se manter, não pra venda, mas aí, depois o rico tomou de conta da produção do feijão e o pobre sem condição ficou lá em baixo. Aí foi que veio para a planta da maniva⁹, da mandioca, da farinha, levar pra Bragança. [...] Nunca faltou é carro todo dia, toda hora, os horários do interior pra tirar pra cidade, e aí a venda da farinha hoje cresceu muito hoje, o mercado da farinha cresceu muito. Todo mundo... é o pequeno agricultor, é o grande agricultor, os ricos estão vindo de fora comprar aqui a mandioca (SANTANA, 2019a)

A produção de mandioca, de maniva e principalmente de farinha é semanalmente escoada para Bragança por ônibus ou por carros de particulares, que utilizam especialmente a BR-308, também conhecida como rodovia Belém/Bragança, onde o tráfego é melhor (Figura 1). Além disso, há um movimento atual de compra nos próprios locais de produção.

hoje a farinha tá num mercado bom, porque o comprador de farinha de Bragança já tá vindo na casa do forno comprar a farinha do agricultor. O agricultor aqui de Vila Fátima e dos interiozinho aqui perto, é pouco os que faz a retirada da farinha pra Bragança, o marreteiro¹⁰ já vem comprar na casa de forno, isso aí tudo é bom. É um trabalho a menos pro agricultor (SANTANA, 2019a).

Assim sendo, a partir da dificuldade em manter a produção de feijão, a farinha saiu das mesas dos produtores e ganhou protagonismo na geração de renda local. Neste ponto de análise, podemos afirmar que a comida das famílias se tornou também um alimento e entrou significativamente como componente de geração de renda local. Ou seja, como a comida “se refere a algo costumeiro e sadio, alguma coisa que ajuda a estabelecer uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo, classe ou pessoa”, a farinha ocupava esta categoria. No entanto, ao se tornar um produto de venda, também pode ser entendida como um alimento, “algo universal e geral. Algo que diz respeito a todos os seres humanos: amigos ou inimigos, gente de perto ou de longe, da rua ou de casa, do céu ou da terra” (DAMATTA, 1986, p. 85).

Denominada como farinha-de-pau ou pão dos brasileiros pelos portugueses ainda em tempos coloniais (CASCUDO, 2004), este alimento/comida faz parte da cultura alimentar brasileira, principalmente na região Amazônica. De acordo com um levantamento de 2012, o maior consumo está nas regiões Norte e Nordeste. “A média brasileira é de 5,3 quilos anuais per capita, enquanto a região Norte continua com a maior média do país” com cerca de 23,54 kg/per capita/ano. Em seguida está a região Nordeste (9,67 kg/per capita/ano). “Todas as demais regiões apresentam consumo inferior a 1,3 kg/per capita/ano” (SEBRAE, 2012, p. 11) Os números refletem a realidade local de importância da farinha nas refeições paraenses, substituindo até mesmo o arroz no tradicional “arroz com feijão” dos brasileiros.

Existem alimentos que são comida e outros que não o são. Comida é basicamente feijão, arroz e carne [...]. O que não é comida pode incluir peixe, canja de galinha, frutas, verduras. E não são comida porque não sustentam, não “enchem a barriga”, não satisfazem, não são “fortes” [...]. Quem não come feijão com arroz está passando fome, sendo que desta mistura o arroz é o único elemento que pode ser substituído, ou por macarrão ou por farinha. (ZALUAR, 1982, p. 175-76, grifo nosso).

Como trabalhado anteriormente, e tomando as análises clássicas de DaMatta (1986) e Zaluar (1982) sobre alimento e comida, percebemos que os conceitos destes autores se complementam e, assim, podemos realmente tomar a farinha tanto em sua importância cultural, quanto como geradora de renda e alimento capaz de “encher a barriga”, este último entendido também como “um ato concreto destinado à saciedade do corpo, mas é também um modo de se referir a uma ação simbólica. A tudo que foi capaz de satisfazer plenamente uma pessoa” (DAMATTA, 1986, p. 30). Esta relevância da farinha confere forte identidade à população da Vila Fátima, entendendo que a identidade é “a fonte de significado e experiência de um povo” (CASTELLS, 1999, p. 22). Ao comer e ao fazer a farinha, constroem-se relações de afetividade e de pertencimento, relações estas que são vividas cotidianamente nas casas de farinha, que são aqui tomadas como lugares de memória, “são lugares,

com efeito nos três sentidos da palavra, material, simbólico e funcional, simultaneamente, somente em graus diversos” (NORA, 1993, p. 21). São lugares materiais nos quais a memória social se ancora; são lugares funcionais pelo fato de terem a função de alicerçar memórias coletivas e são também lugares simbólicos, pois essa memória coletiva se expressa e se revela. Desde modo, a casa de farinha da família Santana da Vila Fátima pode ser tomada como um lugar de memória, e o processo de farinhada como um elemento relevante da identidade local.

A FARINHADA DE VILA FÁTIMA

Identificar as memórias e identidades de uma sociedade por meio dos relatos dos produtores – o que aqui foi tomado como recurso metodológico – se mostra como um caminho interessante para o entendimento da cultura alimentar dos moradores de Vila Fátima.

Descrevendo a substância social da memória – a matéria lembrada – você nos mostra que o modo de lembrar é individual tanto quanto social: o grupo transmite, retém e reforça as lembranças, mas o recordador, ao trabalhá-las, vai paulatinamente individualizando a memória comunitária e, no que lembra e no como lembra, faz com que fique o que signifique. O tempo da memória é social, não só porque é o calendário do trabalho e da festa, do evento político e do fato insólito, mas também porque repercute no modo de lembrar (BOSI, 1979, p. 30).

Nos relatos das memórias dos produtores, identificou-se que o local onde se inicia a preparação da farinha não se restringe apenas à casa de produção, mas a farinhada começa no terreno de plantio da mandioca. Desta forma, para a percepção da construção da cultura alimentar de Vila Fátima, temos que ampliar o conceito de cozinha, já que esta “faz parte de um sistema alimentar, ou seja, de um conjunto de elemento, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação” (MACIEL, 2005, p. 26). Desta maneira, neste caso, pode-se entender também como cozinha o terreno de plantio da mandioca.

Durante muito tempo as famílias locais plantavam na dita terra queimada e era preciso saber o tempo exato para fazer a derrubada do mato, o que chama-se de broca¹¹, que é a primeira etapa “do preparo da terra, que antecede o preparo do solo, pois este não é dado pela natureza, mas construído”. Desta maneira, esta etapa é a do “‘vir-a-ser’ do roçado” (WOORTMANN; WOORTMANN, 1997, p. 36). Este trabalho é usualmente realizado na base do dia trocado, que nada mais é do que: “eu te ajudo hoje e você me ajuda amanhã”. Segundo uma fazedora de farinha da Vila Fátima de setenta anos de idade, amiga próxima da família Santana:

O dia trocado, assim como a gente trabalhava lá no interior, né? Aí lá a gente trabalhava todo ano assim mesmo começava da broca da roça, aí se juntava aquele muntirum de homem e iam trocar um dia, dia era pra um no outro dia era pra outro aquilo era uma união, né? Era muito bacana porque no final a gente dizia assim, umbora se ajuntar no final

da roça, aí a gente vai matar galinha, vamos comer, vomo fazer aquele almoço, aí era muito importante. (...) a gente trabalha, mas pouco, mas de vez em quando os meninos dizem vamos trocar um dia, hoje você vai pra mim e amanhã a gente vai pra outro, eu não vou brocar porque hoje é difícil terra brocada já é tudo no aradado, né? Aí como tava falando antes a gente trabalhava mais e era mais saudio, hoje a gente trabalha menos e é mais duentio. [...] troca dia entre a família e algum colega, pra brocar, capinar (NASCIMENTO, 2019, informação oral).

A troca de dias de trabalho entre os agricultores foi uma solução para a ausência de recursos financeiros. Pagando uns aos outros com a força do seu trabalho, há uma ajuda mútua. Ademais, a socialização por meio dos momentos de trabalho e dos momentos de descanso fortalece a construção da identidade local. Se o ato de comer está vinculado com o “prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade” e a comida “não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se” (DAMATTA, 1986, p. 32-33), é até mesmo poético imaginar a cena dos produtores comendo sua comida coletivamente no espaço onde o alimento inicia a sua produção. Esta comunhão feita em torno da farinhada tece laços fortes entre os moradores da Vila Fátima.

Retomando a explicação do preparo da terra, nos locais denominados como “terra de toco”, as queimadas têm uma data específica e requerem muita atenção, pois na terra queimada existem dois tipos de roçado: o de tempo e o de verão. O roçado de tempo é posto de novembro até dezembro. No entanto, se este roçado for de capoeira¹² alta, realiza-se a broca em novembro. Após 20 dias há a derruba, que consiste em retirar o mato mais alto para depois queimar o roçado, que certamente será no início de dezembro. O momento da queimada requer atenção dobrada, pois deve queimar só o seu roçado e evitar que o fogo se alastre pelos arredores. No entanto, se a capoeira for fina, há a possibilidade de brocar e derrubar ao mesmo tempo.

Botar o roçado na terra de toco, na capoeira. Na capoeira fina, você derruba todo mato, espera um período de vinte dia a vinte e cinco dia pra queimar, bota fogo queima a roça, depois de queimada se não queimar bem vai encoivara. Encoivara a roça e toca fogo e planta a maniva. No capoeirão tem o período de roçar, pra roça de temo, você broca mês de outubro. A broca é você roça o mato pequeno o mato fino essa é a broca, você vai deixar secar uns vinte dias o mato pequeno e depois você vai derrubar o mato grosso. Depois dessa derruba tem um período de seca, um período de vinte dia, de acordo com o trabalho. Por causa que a derruba do mato grosso tem que ficar a lenha que é pra fazer a farinha da roça. É por isso que não é derrubado tudo junto, por que se não, seca muito e queima toda a madeira. E depois corta a lenha, alimpa o roçado e planta maniva, que é pra se fazer a farinha. Essa é a parte da roa no toco. Você planta no mês de janeiro e só vai colher essa roça no outro janeiro em diante, porque a roça é um ano, no período de um ano. Com

dez mês já pode mexer com a roça mais boa mesmo é um ano, um ano e dois meses, um ano e quatro mês a roça tá madura, boa da gente fazer a farinha. Porque nesse período de envelhecimento da roça também lucra na farinha ela dá mais rendimento, ela dá mais sacos, ela dá mais quilo, então é o período melhor que tem pra se mexer pra fazer a farinha. A roça de verão que se chama broca mês de maio pra queimar em agosto ou em setembro é um período bom de se plantar a roça de verão. E a roça de tempo só broca em outubro pra queimar em novembro, dezembro. Que é a roça de tempo que a gente chama (SANTANA, 2019a, informação oral).

O roçado de verão é brocado em julho e queimado ao final de agosto. Por se dar em condições climáticas favoráveis à queimada, dispensa-se o trabalho de retirada dos galhos que ficam após a queimada. Além desta forma de plantio manual, tem-se a preparação das roças por meio da mecanização, o que facilita o trabalho por poder utilizar o terreno em qualquer época do ano. Após a preparação da terra, há a plantação da maniva, que anteriormente já foi selecionada. A “semente” perfeita – que são os caules da maniva – deve estar liberando o leite na hora do corte, feito de forma diagonal. Esta técnica vai garantir o sucesso do plantio. Às vezes alguns membros da comunidade sofrem com a falta de semente, então, mais uma vez a ajuda vem da própria comunidade: um produtor empresta para outro. Com as sementes em mãos tem-se o plantio e cerca de quatro pessoas plantam uma tarefa por dia. Uma tarefa tem vinte e cinco braças quadradas e cada braça é composta de 2,20 m, totalizando aproximadamente cem braças ao todo. Quando trabalha em terra mecanizada, usa o termo equitária, que é uma área que equivale a três tarefas e meia. A semente da maniva pode ser salteada ou em carreiras e depois de oito a dez dias a maniva começa a nascer, após um mês realiza-se a primeira capina. Na enxada, uma pessoa leva de quatro a cinco dias para limpar uma tarefa. Atualmente há também a técnica de fazer a limpeza por meio de agrotóxicos o que faz com que, em um dia, uma pessoa mate o mato invasor de duas tarefas.

O agrotóxico ou veneno, como é conhecido aqui, é bom por uma parte, porque facilita o trabalho. No período de capina que a gente chama assim, né? Na enxada tem tarefa de mato que leva de quatro dia, cinco dia, tem tarefa que leva de até seis dia de trabalho e com veneno não, você consegue fazer uma tarefa até meio dia você e outra pessoa se for fazer o dia todo você faz duas tarefas. Então essa é a facilidade do veneno. Mais pela outra parte ele não faz bem à saúde do agricultor. O agricultor tá sabendo que não faz bem pra sua saúde, mas essa é a forma dele desenvolver a sua roça. Por exemplo, se ele trabalhava com uma, duas tarefas de roça, hoje ele pode trabalhar com cinco, dez tarefas através do veneno. Então ele trouxe essa facilidade, então é uma forma dele produzir mais, sem muito esforço (SANTANA, 2019a, informação oral).

Já para outra produtora de setenta anos de idade, a opinião diante do agrotóxico é distinta:

eu não gosto muito [do agrotóxico]. Antes pagar os meninos pra capinar pra mim, né? Por que eu acho que pra mim, até assim eu fui plantei assim ali um pedaço e aí paguei os meninos jogar o veneno. A maior parte eu não sei se eles jogaram muito, morreu foi a mandioca toda, e a que fica, dá muito farelo na farinha. Aí eu não achei muito bom não (NASCIMENTO, 2019, informação oral).

Um ano é o tempo que leva para uma roça estar pronta para a colheita e esta etapa é chamada de “butação”. Depois de quatro a cinco dias a maniva está pronta para tirar, trata-se do processo da “tiração”, no qual separa-se a mandioca da casca. Geralmente, depois de descascada, a raiz é colocada na água por mais um a dois dias, isso dá uma qualidade maior à farinha, pois há a retirada do dito “azedume”, ao fazer a massa base da farinhada. Após a raiz ser retirada da água, inicia-se o processo de torração de farinha, que é realizado na casa da farinha, o lugar, como dito, que ultrapassa sua função de produção, sendo um lugar de memória para a comunidade local (NORA, 1993). Não obstante as singularidades de cada família, a grosso modo as casas da região são “localizadas próximo do roçado” e procura-se a sua instalação perto dos “locais de criação de porcos e vacas, para evitar moscas e cheiros desagradáveis” (BEZERRA, 2011, p. 12). Ademais,

a casa de farinha deve ser construída de modo que a área interna onde é torrada a farinha (chamada “área limpa”) seja separada da área onde a raiz de mandioca é recebida, lavada e descascada (chamada “área suja”). Esta divisão da casa de farinha é necessária para que não haja contaminação cruzada, isto é, a farinha torrada não seja contaminada pelas sujeiras que a raiz de mandioca ainda possui (BEZERRA, 2011, p. 12).

As transformações físicas das casas de farinha da região de Vila Fátima são decorrentes da manutenção das mesmas; no entanto, a estrutura básica se mantém desde as gerações passadas e é neste lugar, apenas com meias paredes (ver fundo da Figura 02), que a torração da farinha acontece. Este é um processo de muito trabalho e requer tempo, por isso os produtores chegam ainda de madrugada nas casas de farinha. A mandioca é amassada no catitu¹³ e posteriormente é levada à prensa (Figura 2) ou ao tipiti (Figura 3) para ser espremida. Depois de enxuta, a massa é novamente triturada e peneirada na masseira ou diretamente no forno com o auxílio de uma peneira móvel localiza em cima do forno.

Figura 2 - Massa de farinha sendo espremida na prensa (ao fundo a meia parede da casa de farinha).



Fonte: Santana, 2019c.

Figura 3 - Massa de farinha sendo espremida no tipiti.



Fonte: Santana, 2019c.

Quando o processo se faz no tipiti, são de oito a dez tipitis de massa para ter a massa no ponto de uma fornada, o que equivalente a cerca de cem litros. Na prensa, a quantidade de massa por fornada é a mesma, a diferença está no menor tempo que leva para enxugar a massa. Apesar do processo da farinha seguir basicamente estas regras, para uma qualidade satisfatória no resultado, deve-se tomar alguns cuidados, principalmente no momento da torração: coloca-se a massa apenas no forno bem quente, após cerca de cinco minutos da massa no forno, dá-se um período de repouso à massa. Em seguida a massa é novamente remexida no forno no processo conhecido como “escaldamento”, um movimento circular de baixo para cima e de cima para baixo. O período intervalar entre o descanso e o mexer da massa se faz entre três a quatro minutos. É este processo que dá cor e uniformidade aos caroços da farinha e se a massa não for bem escaldada a farinha fica fina e esbranquiçada. Todo

esse processo leva em torno de cinquenta a sessenta minutos para ter a farinha pronta, que por sua vez iniciou-se com cerca de quatro latas de massa (com cerca de vinte litros cada) e tem, como resultado, cerca de três latas de farinha pronta. Essa técnica é passada por gerações e

as memórias acerca das vivências nas farinhadas dos agricultores e agricultoras nos apresenta um mundo de trabalho visto de outra perspectiva, acompanhado de reações, trocas de serviço, saberes e toda uma experiência de vida. Descrever a forma de trabalhar vai além de um simples expor do acontecido, pois as lembranças vêm carregadas de subjetividades, como uma recordação viva tão presente, que se transforma no desejo de repetir o gesto e ensinar a arte a quem o escuta (BOSI, 1979, p. 11).

No entanto, mesmo com a prática de aprender com o diálogo intergeracional e a arte da farinhada sendo algo constante na comunidade, vários jovens não se interessam por ela na atualidade. Para o filho da família Santana, a farinhada não é uma possibilidade de ganho:

Bom, eu não quis porque eu cresci vendo meu pai trabalhar na roça somente para comer e percebi que era muito pesado e pouco valorizado. Também vi que no futuro não teria sucesso, somente uma vida cansada com muitos problemas de saúde e poucas condições de me cuidar. Eu sempre quis buscar uma vida melhor pra mim e pra minha família. Não é fácil você ver seu pai se acabando na roça, trabalhando só pra comer e por isso eu quis buscar outro ramo de vida. Para um dia poder ajudar meu pai e minha mãe, pra tentar dar um pouco de tudo que eles me deram (SANTANA, 2019b, informação oral).

Mesmo com a não continuidade de alguns membros de Vila Fátima no saber-fazer farinhada, a prática continua fortemente presente e apresenta uma beleza que sombreia o peso do trabalho na lavoura e nas casas de farinha.

A CULTURA VISUAL E A FARINHADA

Após a descrição do processo da farinha, trazemos nesta etapa uma percepção mais voltada para a questão da visualidade da farinhada. Como o estudo da cultura visual pode ser uma trajetória na qual compreendemos os processos culturais, refletir sobre a visualidade da farinhada nos trouxe outra possibilidade de percepção em torno da cultura alimentar na comunidade estudada. Ademais, tendo em mente “a relevância que as representações visuais e as práticas culturais têm dado ao ‘olhar’ em termos das construções de sentido” (HERNÁNDEZ, 2007, p. 27), mesmo com a profusão de imagens e informações das mídias, os pontos de identidade em torno da farinhada da Vila Fátima vem perdurando por gerações. Tal afirmativa não significa que a localidade se encontra em uma bolha, sem absorver novas tecnologias que agregam no processo produtivo, mas traduz a fluidez desta cultura alimentar, principalmente no âmbito da transformação do alimento pelo processo

da farinhada. Assim sendo, tomamos os movimentos presentes nesse saber-fazer e convidamos o leitor para visualizar este processo como uma bela performance.

Ainda na lavoura, o levantar dos braços empunhando o machado para lascar a lenha, associado com o flexionar das pernas nos mostra o corpo do lenhador tomando a forma de uma mola, que é lubrificada pelo derramar do seu suor... O que dizer então do balançado em frente à peneira? É impossível peneirar de forma estática! Durante a ação os produtores parecem estar se preparando para uma roda do típico carimbó¹⁴, pois a movimentação das mãos segue o ritmo da malemolência da cintura e, juntas, garantem o mesmo gingado presente na referida manifestação cultural. Durante a torração acontece a culminância do ritual da farinhada, utilizando o rodo, e é importante ressaltar que, além de ser de suma relevância para o processo, este é feito artesanalmente pela família.

há dois artefatos bem comuns em quase todos os territórios: o rodo e a colher. No entanto, o modo como eles aparecem varia de acordo com o material disponível para a sua confecção, pois não são encontrados para comprar. São as famílias que os produzem de forma artesanal. Os dois artefatos têm a mesma finalidade em todos os territórios: a colher é usada para escaldar a manípueira e o rodo, para torrar a massa (SANTANA, 2018, p. 55, grifo nosso).

Assim, munido do rodo, o torrador desenvolve uma verdadeira performance. A maneira como mexe a farinha no forno, empurrando, puxando e descansando. Durante a preparação de uma fornada de farinha esses movimentos, conhecidos como escaldar (Figura 4), se repetem centenas de vezes, embalado ao som do vai e vem do rodo em atrito com o forno.

Figura 4 - O escaldar da farinha



Fonte: Santana, 2019c

No chiado da massa, quando esta vai se transformando em farinha, o som se altera. A massa molhada “canta” de forma tímida, enquanto a farinha torrada “ecoa” seu som por toda a casa de forno, “avisando” ao fazedor de farinha que ela já está pronta. Apesar do trabalho de torrar ser cansativo, as trocas da posição dos braços criam um belo visual. Parece que o rodo dança entre o braço que sustenta e o braço que puxa o cabo da espátula. Sendo assim, como a cultura visual permeia e dá forma à maneira como vivemos nossas vidas (FREEDMAN, 2006), o fazer da farinhada nos provoca a analisá-lo para além de ser uma comida, um alimento, uma memória e/ou uma identidade. Nestes caminhos de análise aqui pontuados, acrescentamos a percepção sobre o viés da cultura visual, apontando mais um caminho relevante para o estudo da cultura alimentar da Vila Fátima.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente artigo apresentou a farinhada, uma técnica recorrente na Vila Fátima, que consiste em transformar a mandioca em farinha. Esta prática, que vai além da questão econômica, está entrelaçada à cultura local, compondo a memória e a identidade da cultura alimentar local, pois “como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocamente nacionais, lidamos frequentemente com questões relativas à identidade” (MINTZ, 2001, p. 34). Tendo como referência principal as memórias dos produtores locais, a farinhada foi aqui tomada também pelo viés da percepção dos estudos sobre cultura visual. O estudo, que se propôs a apresentar a técnica da farinhada, bem como breves conceitos que versam sobre a cultura alimentar, além de identificar a farinhada como uma dança, uma performance, contribui para a valorização deste saber-fazer inserido no cotidiano da comunidade.

NOTAS

1. É relevante ressaltar que, apesar da existência majoritária de uma pecuária em pequena escala, segundo os dados do IBGE (2017), o avanço da pecuária de grande escala é iminente na região, prejudicando as produções dos pequenos produtores. “A Amazônia brasileira, em especial o Estado do Pará, tem sofrido com a ocupação desordenada do seu território, sobretudo por conta do avanço da fronteira pecuária na região. Esse avanço carrega consigo um processo de expansão das atividades agropecuárias, madeireiras, mineradoras, entre outras de cunho extrativista e de baixo valor agregado econômico” (CARVALHO *et al.*, 2021, p. 16)
2. Assim como trabalhado no Dossiê do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro, a família utiliza o termo maniva para a planta e mandioca após o processo de transformação em farinha. “Dois elementos estruturam a compreensão do manejo da principal espécie cultivada: a diferença entre maniva e man-

dioca, – embora reunidas na mesma entidade biológica –, e a percepção das manivas como plantas portadoras de atributos da sociedade dos humanos e com as quais a dona da roça mantém relações humanizadas. A esses elementos se sobrepõe um corpus de saberes técnicos, extremamente elaborados, que sustentam o manejo por cada agricultora de dez a trinta variedades nas suas roças, e de centenas de variedades na escala regional (IPHAN, 2010, grifo nosso).

3. Sobre os diálogos intergeracionais como maneira de aprendizado ver, além de Oliveira (2012), Silva (2014), Pinezi *et al.* (2014), Vieira e Vieira (2020).

4. É recorrente no Pará o uso da farinha de mandioca com o açaí, com o peixe e com o doce de cupuaçu.

5. “A Amazônia Legal corresponde à área de atuação da Superintendência de Desenvolvimento da Amazônia - SUDAM delimitada no Art. 2º da Lei Complementar N. 124, de 03.01.2007. A região é composta por 52 municípios de Rondônia, 22 municípios do Acre, 62 do Amazonas, 15 de Roraima, 144 do Pará, 16 do Amapá, 139 do Tocantins, 141 do Mato Grosso, bem como, por 181 Municípios do Estado do Maranhão situados ao oeste do Meridiano 44º, dos quais, 21 deles, estão parcialmente integrados à Amazônia Legal. Possui uma superfície aproximada de 5.015.067,749 km², correspondente a cerca de 58,9% do território brasileiro” (IBGE, 2021, grifo nosso).

6. Conferido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), “o registro de Indicação Geográfica (IG) é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber-fazer”. A farinha de mandioca de Bragança teve a concessão de Indicação de Procedência publicada em 18 de maio de 2021 (RPI nº 2628) devido a solicitação da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés (COOMAC). (MAPA, s/d).

7. O INRC da Farinha de Mandioca do Pará foi conduzido pelo Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular - CNFCP (CNFCP, s/d). Até maio de 2021 tem-se a indicação da realização do referido inventário no site oficial do IPHAN, mas não há ainda o reconhecimento como patrimônio imaterial do Brasil (IPHAN, 2021).

8. A malva se assemelha à junta e é relevante principalmente para a extração de sua fibra. Os “malvais surgiram como consequência da frente de expansão ao longo da Estrada de Ferro de Bragança, construída no período de 1883-1908. A produção extrativa de malva no nordeste paraense para a obtenção de fibras ocorreu até a década de 1930, quando ela passou a ser cultivada de maneira contínua e sistematizada [...]. Outra ação que corroborou para a valorização dessas *malvaceae* foi a sua introdução nas várzeas do Estado do Amazonas por iniciativa da Companhia BrasilJuta S.A. no ano de 1971. A adaptação aos solos férteis das várzeas amazonenses fez surgir importante demanda por sementes, insumo este produzido unicamente, naquele momento, e ainda hoje, na região do nordeste paraense” (FERREIRA, *et al.*, 2017, p. 85).

9. A maniva é a folha da mandioca.

10. Marreteiro o termo local utilizado para comerciante.

11. Broca é a retirada do mato mais baixo com o uso do facão.

12. Capoeira é uma área de mato nova ou com mais tempo de existência; se é

nova é capoeira fina se é mais velha chamamos de capoeira grossa ou capoeirão. 13. Catitu é um rolo triturador acoplado a uma caixa de madeira movido a motor elétrico ou a gasolina.

14. Carimbó é uma manifestação cultural presente no Norte do Brasil. Considerado um gênero musical e uma dança de origem indígena com influências da cultura negra e portuguesa, sua denominação em tupi refere-se ao tambor feito de tronco de árvore, chamado Curimbó, no qual “curi” significa pau e “mbó” significa oco ou furado. A dança é geralmente feita em pares e em roda.

REFERÊNCIAS

- BEZERRA, Valeria Saldanha. *Planejando uma casa de farinha de mandioca*. Macapá: Embrapa Amapá, 2011.
- BOSI, Ecléa. *Memória e Sociedade: lembrança de velhos*. 6ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1979.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. 3ª ed. São Paulo: Global, 2004.
- CASTELLS, Manuel. *A sociedade em rede*. São Paulo: Paz e Terra, 1999.
- CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. *O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever*. São Paulo: Unesp/Paralelo 15, 1998.
- CARVALHO, A. C.; ALMEIDA, E. M. S. de; CARVALHO, D. F.; FARIAS, V. M.; NASCIMENTO Neder, R do. O papel da fronteira pecuária como principal driver do desmatamento no Estado do Pará. In: CARVALHO, André Cutrim (org.). *Gestão Ambiental nos Trópicos Úmidos: impactos das ações humanas nos recursos naturais das fronteiras amazônicas*. São Paulo: Editora Científica, 2021.
- CNFCP – CENTRO NACIONAL DE FOLCLORE E CULTURA POPULAR. *Patrimônio Imaterial*. Disponível em: <http://www.cnfcp.gov.br/interna.php?ID_Secao=49>. Acesso em: 22 maio 2021.
- DAMATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- FERREIRA, Aldenor S.; LEÃO, A. O.; ARAUJO, K. S. Tecnologias sociais utilizadas na produção de sementes de malva no Estado do Pará. *Inclusão Social* (online), v. 7, p. 83-89, 2017.
- FREEDMAN, Kerry. *Enseñar la cultura visual: currículum, estética y la vida social de arte*. Barcelona: Octaedro, 2006.
- GOOGLE MAPS. *Tracuateua-PA*. s/d. Disponível em: <<https://www.google.com.br/maps/dir/>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- GUBER, Rosana. *El salvaje metropolitano: reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires: Paidós, 2005.
- HERNÁNDEZ, Fernando. *Catadores da Cultura Visual: transformando fragmentos em nova narrativa educacional*. Porto Alegre: Mediação, 2007.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Amazônia Legal*. 2017. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/geociencias/cartas-e-mapas/mapas-regionais/15819-amazonia-legal.html?=&t=o-que-e>>. Acesso em: 22 maio 2021.

- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Tracuateua-PA*. 2019. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/tracuateua>>. Acesso em: 22 de maio 2021.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Amazônia Legal*. 2021. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/geociencias/cartas-e-mapas/mapas-regionais/15819-amazonia-legal.html?=&t=o-que-e>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Dossiê do Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro*. Brasília: jul. 2010. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_de_registro-O_Sistema_Agricola_Tradicional_do_Rio_Negro.pdf>. Acesso em: 22 maio 2021.
- IPHAN – INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Projetos realizados de identificação de Bens Culturais Imateriais*. s/d. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/681/>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- LE GOFF, Jacques. *História e Memória*. Campinas: UNICAMP, 2003.
- LIMA, Vanusa da Silva. *Entre palmeiras: produção e transmissão de conhecimentos entre as gerações Apinaje, Tocantins*. Dissertação (Mestrado em m Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2018. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/34059/1/2018_VanusadaSilvaLima.pdf>. Acesso em: 20 maio 2021.
- LOTT, Wanessa Pires. *Tem festa de negro na República branca: o Reinado em Belo Horizonte na Primeira República*. 284 f. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2017.
- MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 48-5. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- MACIEL, Maria Eunice. *Uma cozinha à brasileira. Estudos históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *Indicação Geográfica*. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42. 2001. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718>>. Acesso em: 22 maio 2021.

- NASCIMENTO. *A farinha em Vila Fátima*. Entrevista [20 jul. 2019]. Entrevistadoras: as autoras. 2019.
- NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. *Projeto História*, São Paulo: PUC-SP, n. 10, p. 7-28, dez. 1993. Disponível em: <<https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/12101>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- OLIVEIRA, Alessandro Roberto de. *Tempos dos netos: abundância e escassez nas redes de discursos ecológicos entre os Wapichana na fronteira Brasil-Guiana*. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília, 2012. Disponível em: <http://dan.unb.br/images/doc/Tese_112.pdf>. Acesso em: 20 maio 2021.
- PINEZI, Ana Keila Mosca; MENEZES, Marilda Aparecida de; CAVALCANTE, Alexandre Soares. Memória de idosos: As narrativas em diferentes espaços de interação social. *Civitas Rev. Ciênc. Soc.*, v. 14, n. 2, p. 341-358, 2014. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519-60892014000200341-&lng=en&nrmiso>. Acesso em: 20 maio 2021.
- SANTANA, C. *A farinha em Vila Fátima*. Entrevista [26 jul. 2019]. Entrevistadoras: as autoras. 2019a.
- SANTANA, C. *A farinha em Vila Fátima*. Entrevista [23 jul. 2019]. Entrevistadoras: as autoras. 2019b.
- SANTANA, C. *Acervo fotográfico*. Vila Fátima, 2019c.
- SANTANA Elina de Zavasque Ferreira. *A casa de farinha como território de aprendizagem e a farinha como processo educativo: estudo de caso no Distrito Janari, Goianésia do Pará-PA*. Dissertação (Mestrado em m Sustentabilidade junto a Povos e Terras Tradicionais) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2018. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/34476/1/2018_ElinaDaianeZavasqueFerreiraSantana.pdf>. Acesso em: 21 maio 2021.
- SANTILI, Juliana. The recognition of foods and food-related knowledge and practices as an intangible cultural heritage. *Demetra – Alimentação, Nutrição e Saúde*, v. 10, n. 3, 2015. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16054>>. Acesso em: 21 maio 2021.
- SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. *Mandioca (farinha e fécula)*. Brasília: SEBRAE, 2012. Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/5936f2d444ba1079c3aca02800150259/\\$File/4247.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/5936f2d444ba1079c3aca02800150259/$File/4247.pdf)>. Acesso em: 22 maio 2021.
- SILVA, Henrique Ataíde da; MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* no estado de São Paulo. *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.*, Belém, v.

- 9, n. 1, p. 37-60, 2014. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/bgoeldi/v9n1/04.pdf>>. Acesso em: 22 maio 2021.
- URPI, Montoya Uriarte. O que é fazer etnografia para os antropólogos. *Ponto Urbe*, n. 11, 2012. Disponível em: <<http://journals.openedition.org/pontourbe/300>>. Acesso em: 20 maio 2021.
- SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. *Estudos históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 159-166, 2004. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218/1357>>. Acesso em: 20 maio 2021.
- VIEIRA, R.; VIEIRA, A. Envelhecimento, Trajetórias Sociais e Mediação Intercultural: Vidas Revividas e Sentidas. In: AGEING CONGRESS 2020. *Livro de atas...* Navarra: Thomson Reuters Aranzadi, 2020. p. 575-590.
- ZALUAR, Alba. As mulheres e a direção do consumo doméstico. In: ZALUAR, Alba *et al.* *Colcha de retalhos: estudos sobre a família no Brasil*. São Paulo: Brasiliense; 1982.
- WOORTMANN, E.; WOORTMANN, K. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1997.

SUBMETIDO EM: 24/11/2020

APROVADO EM: 11/05/2021

A COMUNIDADE QUILOMBOLA DE RAIZ EM MINAS GERAIS: SISTEMAS IMPORTANTES DO PATRIMÔNIO AGRÍCOLA MUNDIAL

THE QUILOMBOLA DE RAIZ COMMUNITY IN MINAS GERAIS: GLOBALLY IMPORTANT AGRICULTURAL HERITAGE SYSTEMS

Thiago Rodrigues Tavares

thiagor.tavares@yahoo.com.br

Doutorando em História no Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Juiz de Fora

Mestre em Ciência da Religião pela UFJF

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5798-4325>

Vanessa Gomes de Castro

vadecastro@hotmail.com

Doutora e Mestre em Ciências Sociais pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade Federal de Juiz de Fora (PPGCSO/UFJF).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8281-4491>

Andreia Ferreira dos Santos

andreaferreirasaulo@gmail.com

Graduanda em Licenciatura em Educação no Campo – Linguagens e Códigos, na Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8203-3022>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

No ano de 2020, o sistema de agricultura tradicional das apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas, na Serra do Espinhaço Meridional, em Minas Gerais, tornou-se o primeiro patrimônio agrícola mundial presente no Brasil. O reconhecimento internacional foi concedido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), através do certificado de “Sistemas Importantes do Patrimônio Agrícola Mundial” (SIPAM). Diante disso, este artigo tem como objetivo apresentar os aspectos sociais, a tradição cultural e a agrobiodiversidade presentes na Comunidade Quilombola de Raiz, situada na cidade de Presidente Kubitschek, Minas Gerais, uma das comunidades tradicionais da Serra do Espinhaço, agraciadas com o reconhecimento da FAO. Este artigo também visa discutir os impactos comunitários desta

certificação. Para tanto, a metodologia consiste em revisão de literatura, observação participante e história oral. Conclui-se que o reconhecimento da FAO proporcionou maior visibilidade aos modos de vida, às lutas sociais e aos produtos artesanais e alimentares do grupo.

Palavras-chave: comunidade quilombola; patrimônio agrícola; patrimônio cultural; agrobiodiversidade; segurança alimentar.

ABSTRACT

In 2020, the traditional farming system of gatherers of Sempre-vivas flowers, in the Serra do Espinhaço Mountain Range, in Minas Gerais, became the first world-level agricultural heritage present in Brazil. International recognition was granted by the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), through the certificate of “Globally Important Agricultural Heritage Systems” (GIAHS). Therefore, this article presents the cultural tradition and agrobiodiversity present in the Raiz Quilombola Community, located in the city of Presidente Kubistchek, in Minas Gerais, one of the traditional communities of the Espinhaço Mountain Range, that had the agricultural system recognized by FAO. This article also aims to discuss the community impacts of this certification. The methodology consists of literature review, participant observation and oral history. It was concluded that the FAO's recognition provided greater visibility to the ways of life of the group, social struggles and artisanal and food products.

Keywords: quilombola community; agricultural heritage; cultural heritage; agrobiodiversity; food security.

INTRODUÇÃO

No ano de 2020, o sistema de agricultura tradicional das apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas, na Serra do Espinhaço Meridional, em Minas Gerais, tornou-se o primeiro patrimônio agrícola mundial presente no Brasil. O reconhecimento internacional foi concedido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), através do certificado de “Sistemas Importantes do Patrimônio Agrícola Mundial” (SIPAM). Tal certificado busca reconhecer as atividades agrícolas desenvolvidas por povos e comunidades tradicionais em diversas partes do mundo, as quais apresentem relevância global em função da paisagem em que se encontram e sua biodiversidade, aliadas aos conhecimentos e tecnologias produzidos por esses povos e comunidades em relação ao manejo da terra. Neste sentido, suas contribuições culturais, sociais, ambientais e econômicas à sociedade são, em muitos casos, ameaçadas pelo agronegócio predatório.

As apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas na Serra do Espinhaço Meridional em Minas Gerais, que tiveram o reconhecimento, configuram-se em seis comunidades, localizadas em três municípios mineiros, no Vale do Jequitinhonha, a saber: as Comunidades Pé de Serra e Lavras, localizadas no município de Buenópolis; as Comunidades Vargem do Inhaí, Mata dos Crioulos e Macacos, situadas na cidade de Diamantina; e a Comunidade de Raiz, que fica em Presidente Kubitschek. Essas Comunidades são compostas por povos tradicionais, os quais preservam técnicas e saberes seculares sobre o manejo sustentável da terra, a produção de alimentos e insumos para a sua sobrevivência, respeitando a natureza e o território em que vivem. Juntas, essas comunidades chegam a manejar cerca de 480 espécies de plantas já catalogadas (FAO, 2020). Diante disso, neste artigo busca-se apresentar a Comunidade Quilombola de Raiz, uma das comunidades de apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas agraciadas com o certificado “Sistemas Importantes do Patrimônio Agrícola Mundial”, pela FAO; bem como discutir os impactos desta certificação na vida comunitária.

METODOLOGIA

O tema deste trabalho é o Patrimônio Cultural em suas múltiplas dimensões. Dentro deste tema, o objeto de análise é o reconhecimento internacional concedido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), através do certificado de “Sistemas Importantes do Patrimônio Agrícola Mundial” (SIPAM), concedido aos apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas, na Serra do Espinhaço Meridional, em Minas Gerais, especialmente no que tange à Comunidade Quilombola de Raiz. Perguntam-se quais características socioculturais e ambientais da Comunidade Quilombola de Raiz favoreceram a certificação? Como esta certificação está se refletindo na vida da Comunidade?

O objetivo é apresentar as características sociais, a tradição cultural e a agrobiodiversidade presentes na Comunidade Quilombola de Raiz, que favoreceram sua certificação pela FAO, bem como discutir os impactos comunitários desta certificação. A metodologia consiste em revisão bibliográfica, observação participante e história oral. Para tanto, este trabalho adota uma abordagem multidisciplinar, em que as referências bibliográficas transitam entre antropologia, sociologia, história, geografia, patrimônio e outras áreas do conhecimento.

Em relação à observação participante e ao texto etnográfico, como bem observa Feldman-Bianco (2011), no que tange às problemáticas relacionadas à diferença cultural, desigualdades sociais, saberes e práticas tradicionais, patrimônio cultural, desenvolvimento econômico e social, a pesquisa antropológica é muito significativa, apresentando os aparatos conceituais e metodológicos necessários à investigação. No contexto da globalização contemporânea, esse campo de conhecimentos contribui

cada vez mais para a formulação de políticas públicas para as populações tradicionais.

No Brasil, conforme o Decreto nº 6.040, de 07 de Fevereiro de 2007, que Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, estes são constituídos por grupos culturalmente diferenciados, que se reconhecem como tais. Esses grupos possuem formas próprias de organização social, ocupando territórios e utilizando recursos naturais como condição para sua produção e reprodução cultural, social e econômica. Seus conhecimentos e práticas são transmitidos através das gerações (BRASIL, 2007). Os territórios dos povos tradicionais estão alicerçados em décadas de ocupação efetiva. Esses grupos conservam práticas que tornam seus modos de vida sustentáveis, sendo protagonistas na luta pela transformação social, sobretudo no que se refere à demarcação de terras, à desigualdade social e de renda, à discriminação de etnia e de gênero, à exploração do trabalho, à devastação ambiental (DAVID, 2017).

Em relação à pesquisa de campo, como apontado por Feldman-Bianco (2011), requer a vivência dos pesquisadores com os sujeitos de pesquisa, com compromisso perante estes sujeitos, buscando compreender, apreciar e traduzir códigos culturais diversos, respeitando a diferença cultural. Neste processo, a interseção entre a antropologia e as várias áreas de conhecimento (sociologia, história, geografia etc.), possibilita perceber de forma holística as relações entre populações, agro-biodiversidade, conhecimento tradicional, padrões de agricultura sustentável, conflitos ambientais etc. Nesta percepção, importa destacar a coetaneidade. Conforme Fabian (2013), o antropólogo e seu objeto de estudo são coetâneos, isto é, vivem no mesmo período e tempo. A coexistência no mundo é partilhada pelo pesquisador e o pesquisado.

Também é preciso apontar as mudanças nas relações com os sujeitos da pesquisa antropológica, seja por seu acesso ao sistema formal de ensino (inclusive em programas de pós-graduação), seja pelo crescente protagonismo político que passaram a desempenhar em cenários globalizados. Hoje, esses sujeitos estão se tornando parceiros e colegas no âmbito acadêmico, contando a sua própria história (FELDMAN-BIANCO, 2011). Diante disso, importa mencionar que, entre os autores deste trabalho, Andreia Ferreira dos Santos pertence à Comunidade Quilombola de Raiz, lócus desta análise. A partir de suas vivências e de seu lugar de fala de mulher, mãe, quilombola, trabalhadora, formada em contabilidade, estudante do curso de Licenciatura em Educação do Campo, bem como de suas observações e reflexões sobre a vida comunitária, foi possível desenvolver em conjunto esta pesquisa.

Conforme argumentado por Clifford (1998), nas últimas décadas, a autoridade etnográfica tornou-se mais sensível ao posicionamento do Outro. Clifford (1998) contextualiza quatro modelos de pesquisa etnográfica – experiencial, interpretativo, dialógico, polifônico – sendo

que nenhum deles é obsoleto ou puro. Neste trabalho, enfatizamos os dois últimos modelos. No modelo dialógico existe uma conscientização daqueles que são os sujeitos objetos da pesquisa sobre o que está sendo pesquisado. Sendo que esses sujeitos têm uma participação maior dentro da produção etnográfica. Não sendo apenas uma premissa do antropólogo interpretar o que aconteceu. Assim, a autoridade do etnógrafo como narrador e interprete é modificada. Ressaltam-se os elementos discursivos circunstanciais e intersubjetivos presentes na pesquisa. No modelo polifônico, a participação dos grupos pesquisados é ainda maior, uma vez que membros desses grupos são também colaboradores e autores do texto.

A perspectiva polifônica traz à luz a abordagem dos *subaltern studies*, em especial o trabalho de Gayatri Spivak. A autora define o sujeito subalterno como aquele situado às margens – o centro silencioso e silenciado – marcado pela violência epistêmica. O sujeito subalterno não tem história e não pode falar, sendo considerado iletrado (SPIVAK, 2010). Ainda nesse contexto da produção colonial, Spivak (2010, p. 85) esclarece que o sujeito subalterno feminino está ainda mais profundamente na obscuridade, entre o patriarcado e o imperialismo; a constituição do sujeito e a formação do objeto. Nesse processo, “a figura da mulher desaparece em um violento arremesso que é a figuração deslocada da ‘mulher do Terceiro Mundo’, encurralada entre a tradição e a modernização” (SPIVAK, 2010, p. 157). Diante disso, é importante evidenciar que, nesse trabalho, a autoridade etnográfica é contemplada pelas experiências de uma mulher do campo, negra, remanescente quilombola, com nível de ensino superior e suas formas de vivenciar e perceber as lutas sociais, as relações comunitárias e ambientais do seu grupo.

Já em relação à metodologia da história oral, adotada por esse trabalho, importa destacar sua utilidade para compreensão da história do cotidiano, permitindo o estudo de diferentes formas de articulação de atores e grupos de interesse, das mais diversas camadas sociais, gerações e gêneros. A história oral permite o testemunho dos sujeitos sobre acontecimentos, conjunturas, instituições, modos de vida e outros elementos (ALBERTI, 2008).

Posto isso, nesse trabalho, inicialmente, são abordadas as ações destinadas à proteção do patrimônio cultural, como as convenções realizadas pela ONU (Organização das Nações Unidas) e UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura), em que foram elaborados documentos multilaterais que ratificaram os esforços de institucionalização de medidas de preservação e difusão do patrimônio cultural, com destaque para a proteção dos bens de natureza imaterial. Nesse sentido, argumenta-se sobre a importância da preservação dos saberes tradicionais e da agrobiodiversidade, bem como a proteção do patrimônio cultural natural, como os sistemas agrícolas. Em seguida, apresenta-se a Comunidade Quilombola de Raíz, situada em Presiden-

te Kubitschek, Minas Gerais, uma das comunidades de apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas que recebeu a certificação de “Sistemas Importantes do Patrimônio Agrícola Mundial”. Busca-se, assim, apresentar e discutir os processos de reconhecimento enquanto comunidade quilombola, a luta pelo território e os novos mercados, tanto para os seus artesanatos quanto para os seus alimentos, impulsionados pela certificação da FAO.

A PROTEÇÃO DO PATRIMÔNIO CULTURAL

Até meados do século XX, a defesa em torno do Patrimônio Histórico concentrou-se no continente europeu e nos bens móveis e edificados, sendo frequentemente evocado com o objetivo de legitimar o poder de determinados grupos sociais, estando ligado às elites e à concepção de Nação e identidade nacional. Nesse primeiro momento, as Cartas Patrimoniais, documentos elaborados por especialistas visando orientar e uniformizar as práticas em torno da proteção aos bens culturais, com respaldo da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), adotavam uma perspectiva principalmente centrada na proteção daquilo que ficou comumente chamado de “pedra e cal”. Ao final do século XX, a legislação em torno da proteção patrimonial, assentada nas Cartas Patrimoniais, foi aprimorada, ampliando-se as noções em torno do que é patrimônio. Atualmente, nas primeiras décadas do século XXI, adota-se uma concepção mais ampla, que valoriza bens de natureza material e imaterial, além dos patrimônios naturais, presentes nos mais diversos países (CASTRO; TAVARES, 2020).

Conforme observa Christofoleti (2017), nas últimas décadas, os organismos internacionais passaram a enxergar o patrimônio de forma mais ampla, inclusive o seu potencial no fortalecimento das relações internacionais, emergindo uma agenda global positiva no que tange à preservação do patrimônio cultural. Assim, as políticas patrimoniais passaram a ser definidas em escala mundial, e a sua gestão envolve um conjunto complexo de organismos que interagem em nível supranacional, nacional e local (BORTOLOTTI, 2011). Nesse processo, o patrimônio cultural tornou-se tudo aquilo que possui importância histórica e cultural seja para um país, um estado, uma cidade, uma comunidade, ou conjunto da humanidade, desde a arquitetura, festas, danças, músicas, manifestações populares, arte, culinária, entre outros. Remete à riqueza simbólica, cosmológica e tecnológica desenvolvida pelas sociedades, acumuladas ao longo de sua história, transmitida como herança ou legado, conferindo-lhes os traços de sua identidade em relação às outras sociedades ou comunidades (IPHAN, 2015). Desse modo, diversas Convenções realizadas pela UNESCO, juntamente com a elaboração de documentos multilaterais, ratificam os esforços de institucionalização de medidas de preservação e difusão do patrimônio cultural.

Nesse sentido, chama-se a atenção para a Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural, elaborada pela UNESCO, em Paris, na França, no ano de 1972, ratificada pelo Decreto n.º 80.978, de 12 de dezembro de 1977. Tal Convenção definiu a importância do patrimônio natural, o qual é formado por monumentos naturais, constituídos por formações físicas, biológicas, geológicas e fisiográficas, além de sítios arqueológicos e naturais. Desde então, a proteção ao ambiente, aliada ao respeito à diversidade cultural e às populações tradicionais, tornaram-se objetos de atenção especial (IPHAN, 2008). A referida Convenção e Decreto, bem como os que se seguiram, foram fundamentais para que, nos dias de hoje, houvesse o registro do “Sistema de agricultura tradicional das apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas na Serra do Espinhaço Meridional em Minas Gerais”.

A PROTEÇÃO DO PATRIMÔNIO AGRÍCOLA

Criada em 1945, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO — Food and Agriculture Organization) é uma agência da ONU voltada ao combate à fome e à pobreza, através do desenvolvimento agrícola e melhoria da segurança alimentar. A FAO trabalha no apoio aos países em desenvolvimento, através da formulação e execução de políticas e projetos de assistência técnica, no que concerne aos programas nas áreas alimentar e agrícola, visando impulsionar iniciativas ligadas à erradicação da fome e da insegurança alimentar. Defende-se que, para haver um mundo sustentável, é necessário que a agricultura atenda às necessidades das gerações presentes e futuras, garantindo lucratividade, saúde ambiental e equidade social e econômica (FAO, 2017).

Desse modo, a alimentação e a agricultura devem ser sustentáveis do ponto de vista social, econômico e ambiental, contribuindo para os quatro pilares de segurança alimentar: a disponibilidade, o acesso, a utilização e a estabilidade. Nessa direção, a FAO estabeleceu cinco princípios fundamentais à sustentabilidade no que tange à agricultura e à produção de alimentos: (i) aumentar a produtividade, o emprego e a agregação de valor nos sistemas alimentares; (ii) proteger e aprimorar os recursos naturais; (iii) melhorar os meios de subsistência e promover o crescimento econômico inclusivo; (iv) aumentar a resiliência das pessoas, comunidades e ecossistemas; (v) adaptar a governança aos novos desafios (FAO, 2017). No Brasil, a segurança alimentar e nutricional é um direito dos povos e comunidades tradicionais. O acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis; são direitos dos povos e comunidades tradicionais (BRASIL, 2007).

Tendo em vista que o atual modelo de desenvolvimento econômico tem gerado enorme degradação de ecossistemas e inúmeras perdas de valores sociais, culturais e econômicos para muitas comunidades rurais, torna-se importante destacar que os sistemas de produção de alimentos em todo o mundo estão enfrentando dificuldades e violações constantes, como uso abusivo de agrotóxicos, os desperdícios, a fome, as mudanças climáticas, as explorações excessivas de recursos naturais e a perda de biodiversidade. Diante disso, a agricultura, quando praticada de maneira sustentável, apresenta o potencial de preservar a paisagem, a diversidade biocultural, as bacias hidrográficas, a saúde da população e a proteção dos territórios e dos povos. Na busca pela preservação dos ecossistemas e dos povos que os habitam, a FAO criou em 2002, durante a Cúpula Mundial sobre Desenvolvimento Sustentável, o registro dos Sistemas Importantes do Patrimônio Agrícola Mundial (SIPAM) – Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS).

É importante destacar que, diante da agroindústria, as práticas de agriculturas ecológicas e de fortes vinculações socioculturais correm sérios riscos, embora sejam fundamentais à preservação do meio ambiente, tornando-se urgente a sua proteção. Conforme apontado pela FAO (2017), o uso de práticas ecológicas sustentáveis é uma característica-chave que distingue o agronegócio predatório dessa agricultura resiliente, desenvolvida ao longo dos séculos por diversos povos, garantindo a produção sustentável de alimentos ao longo do tempo, utilizando menos energia externa e adaptando-se a condições ambientais difíceis e diversas. Logo, tais práticas precisam ser identificadas e salvaguardadas. Dessa forma, o patrimônio agrícola mundial busca contribuir para uma nova visão que integra a sociedade ao meio ambiente.

A biodiversidade agrícola e a agrobiodiversidade correspondem à diversidade de animais, plantas e microrganismos que são usados direta ou indiretamente para a agricultura e a produção de alimentos. Nesse sentido, a biodiversidade agrícola abrange, por exemplo, o plantio de uma variedade de sementes de uma mesma espécie, como os inúmeros tipos de abóbora, milho e feijão, ou raízes como mandioca e inhame. Essa é uma agricultura tradicional, composta por “sementes crioulas”, ou seja, que não foram geneticamente modificadas em laboratórios. Correspondem, também, às diferentes formas de uso do solo, nas mais diversas paisagens. Dessa forma, a iniciativa da FAO busca, por meio do SIPAM, identificar, apoiar e salvaguardar os Sistemas de Patrimônio Agrícola de importância global, os meios de vida e subsistência, a sua biodiversidade associada às paisagens, aos povos e aos sistemas de conhecimento e cultura.

Assim, a FAO, preocupada em defender a agricultura sustentável e o desenvolvimento rural, visa promover a conscientização da sociedade, bem como o reconhecimento e apoio internacional aos Sistemas de Patrimônio Agrícola Mundial, nos quais bens e serviços sociais, culturais,

econômicos e ambientais são fornecidos pelos agricultores familiares, pequenos agricultores, povos indígenas, comunidades quilombolas e comunidades tradicionais. Até o momento, já foram reconhecidos 62 patrimônios agrícolas mundiais, em 22 países. Em 12 de março de 2020, foi reconhecido o “Sistema de agricultura tradicional das apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas da Serra do Espinhaço Meridional, em Minas Gerais” (FAO, 2020). Esse foi o primeiro patrimônio do tipo registrado no Brasil, sendo o quarto da América Latina.

No que tange à produção alimentar, segundo Dutra (2015), as populações rurais do interior de Minas Gerais estabelecem uma forte integração com o ecossistema em que vivem por meio dos saberes, os quais os orientam na elaboração de seus alimentos. Segundo a autora, as práticas alimentares, produtos do processo histórico e cultural das comunidades rurais, estão intimamente vinculadas ao contexto ambiental de sua produção. Nesse mesmo contexto, como bem observa Mintz (2001), a transmissão geracional de conhecimentos tradicionais através da alimentação é um ponto fundamental. Por exemplo, o aprendizado de requinte pessoal, de destreza manual, de receitas, a cooperação e o compartilhamento, a restrição e a reciprocidade são aspectos atribuídos à socialização alimentar (MINTZ, 2001).

A Comunidade de Raiz preserva uma agricultura tradicional, com uso da roça de toco e adubação orgânica. Siminski e Fantini (2007) destacam que o sistema de cultivo utilizado por pequenos agricultores, chamado de roça de toco, pousio ou coivara, constitui uma tradição milenar da maioria das populações indígenas, sendo assimilada pelas diversas populações tradicionais remanescentes dos processos de colonização, como as comunidades quilombolas. O sistema é baseado na derrubada e queima da vegetação, seguida de um período de cultivo e, após o declínio da fecundidade do solo, um intervalo de repouso para restauração da fertilidade. Esse modelo é descrito por diversos autores como sendo praticado de modo semelhante em diferentes partes do mundo, sobretudo em zonas de florestas tropicais e subtropicais (SIMINSKI; FANTINI 2007).

Assim, as apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas conjugam coleta, agricultura e criação de animais, traduzindo-se em policultivos, em meio a áreas de vegetação nativa. Ao redor das moradias, os quintais são agroflorestais, com alta densidade de espécies alimentares. Soma-se a isso o manejo de espécies da flora nativa em diferentes altitudes, seja para a alimentação, práticas tradicionais de medicina, construções domésticas e plantas ornamentais para comercialização. Em relação ao manejo das flores sempre-vivas, na época das chuvas, os/as apanhadores fazem a coleta das plantas ao pé da serra. Nos meses mais secos a coleta acontece no alto da serra. No período em que eles estão no alto da serra, as diferentes comunidades se encontram, fortalecendo as relações de parentesco (MONTEIRO; FÁVERO, 2014).

Essas comunidades detêm um modo de vida em estreita relação com o rico patrimônio agrícola e biocultural, em uma paisagem singular, tanto que “apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas” é a forma como se autodefinem. Tal definição está intimamente ligada à identidade, que expressa os vínculos de pertencimento desses povos ao lugar onde vivem, estabelecendo relações de troca e proteção com o seu território. As estratégias agroalimentares construídas na relação de territorialidade desses povos estão ancoradas na combinação de agroambientes, conhecimentos tradicionais, cultura alimentar e gestão compartilhada dos recursos genéticos e da água. Tais conhecimentos foram transmitidos e adaptados ao longo de muitas gerações e vêm garantindo a vida das famílias e comunidades ao longo do tempo, em situações adversas (MONTEIRO *et al.*, 2019, p. 94).

A COMUNIDADE QUILOMBOLA DE RAIZ — PROCESSOS DE RECONHECIMENTO E LUTA PELO TERRITÓRIO

A Comunidade Quilombola de Raiz está situada na Serra do Espinhaço Meridional, na zona rural da cidade de Presidente Kubitschek, Minas Gerais, a uma distância de 07 quilômetros da sede do município, na região do Alto Jequitinhonha. Está a 51 quilômetros de Diamantina e a 297 quilômetros de Belo Horizonte. A comunidade rural se autodetermina “Apanhadora de flores sempre-vivas e quilombola”. Tal processo de autoidentificação é relativamente recente, fomentado principalmente pela ação de jovens lideranças femininas, as quais conseguiram organizar e conscientizar a comunidade em que vivem. Em 25 de dezembro de 2015, a Raiz foi reconhecida pela Fundação Cultural Palmares como Comunidade Remanescente de Quilombo.

De acordo com Munanga (1996), a origem da palavra quilombo remete aos povos de língua bantu. Nesse sentido, “kilombo” foi traduzido no Brasil como quilombo, no processo de escravização desses povos, oriundos de grupos como lunda, ovimbundu, mbundu, kongo, imbangala, entre outros, cujos territórios estão situados entre Angola e Zaire. Para esses grupos, o “*Kilombo*” compreendia uma instituição política e militar transétnica e centralizada (MUNANGA, 1996, p. 58). No Brasil, segundo Gomes (2018), o conceito de quilombo está relacionado às diversas formas de resistência experimentadas pelos escravizados, destacando-se as fugas individuais e as comunidades de fugitivos. No Brasil, as comunidades de fugitivos se proliferaram como em nenhum outro lugar, estabelecendo relações de trocas tanto com escravizados cativos quanto com a população livre: garimpeiros, camponeses, indígenas e outros. Nesse processo, a legislação colonial estabeleceu que toda a habitação de escravizados fugidos, com dois ou mais indivíduos e uma estrutura econômica fixa, seria designada como quilombo. Assim, inicialmente, o termo quilombo foi utilizado para designar os agrupamentos de negros escravizados fugidos (GOMES, 2018).

A documentação do período colonial mostra o grande número de quilombos em Minas Gerais, desde o século XVIII. Segundo Ramos (2012), os quilombos em Minas Gerais não existiram isolados, na medida em que os escravizados fugitivos não se afastavam das comunidades mineradoras, permanecendo apenas a alguns quilômetros de onde viviam e trabalhavam as pessoas livres e os escravizados cativos. Assim, resistiram vários quilombos, a maioria sem nome ou apenas identificada por sua localização. Geralmente, as comunidades quilombolas se localizavam em terras protegidas pela geografia local, entre rios, matas e florestas, defendendo-se com paliçadas e estrepes. Durante o Brasil Império, também se multiplicavam os quilombos urbanos, principalmente nas grandes cidades (GOMES, 2018). Atualmente, a maioria dos quilombos encontra-se nas áreas rurais do país, contudo, alguns também permaneceram nos centros urbanos. Na contemporaneidade, o conceito de quilombo foi ressignificado pelo Movimento Negro e seu reconhecimento perante a lei foi respaldado pela Constituição Federal de 1988.

Segundo Mattos e Abreu (2011), a Constituição Federal de 1988 abriu espaço para o desenvolvimento de políticas de reparação em relação à escravidão africana no país, sobretudo a possibilidade de titulação coletiva de terras às comunidades negras tradicionais reconhecidas como “remanescente de quilombo”, bem como o reconhecimento oficial de patrimônios imateriais relativos à herança das populações escravizadas. O Artigo 68 da Constituição Federal, no Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, reconheceu os direitos territoriais “às comunidades remanescentes dos quilombos”, garantindo-lhes a titulação definitiva pelo Estado Brasileiro. O Decreto n.º 4887, de 20 de novembro de 2003, que regulamenta o artigo 68, prevê que a caracterização dos remanescentes das comunidades quilombolas será atestada mediante autodefinição das próprias comunidades, entendendo-as como grupos étnico-raciais, segundo critérios de autoidentificação, com trajetórias históricas próprias, relações territoriais específicas, presunção de ancestralidade negra relacionada à opressão histórica sofrida e às formas de resistência.

Segundo Mattos e Abreu (2011, p. 147), devido à abrangência nacional, o processo de emergência das novas comunidades quilombolas, ainda que gestado majoritariamente em contextos de conflitos territoriais, apresenta-se hoje estreitamente associado ao movimento paralelo de patrimonialização da cultura imaterial identificada com populações afro-brasileiras. Aliado a isso, os artigos 215 e 216 da Constituição possibilitaram importantes mudanças na concepção de patrimônio cultural, que passou a abranger “bens de natureza material e imaterial, tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à nação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira”. Tal abertura foi reforçada pela promulgação do Decreto n.º 3.551, de 04 de agosto de 2000, que instituiu o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem o patrimônio cultural brasi-

leiro, criando o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial e outras providências. Essas reformulações possibilitaram aos quilombolas conferir valor de patrimônio cultural à sua própria história, memória e expressão cultural (MATTOS; ABREU, 2011).

Nessa direção, a Fundação Cultural Palmares, instituição pública voltada para promoção e preservação dos valores culturais, históricos, sociais e econômicos decorrentes da influência dos negros na formação da sociedade brasileira, criada em 1988, contabilizou, em 2020, 2277 comunidades remanescentes de quilombo no Brasil. No estado de Minas Gerais, são 388 comunidades certificadas pela Fundação Palmares, sendo o terceiro estado com maior número de comunidades, atrás somente do Maranhão (816) e da Bahia (811). Em 2020, no estado de Minas Gerais, 05 comunidades aguardavam visita técnica e 24 estavam em processo de análise pela Fundação. A Comunidade de Raiz, em Presidente Kubitschek, foi certificada pela Fundação Palmares em dezembro de 2015.

Os pioneiros da Comunidade de Raiz foram o senhor Geraldo Ferreira e a senhora Maria Madalena, conhecidos e chamados por todos como “Pai Vêi” e “Mãe Vêia”. De acordo com membros da Raiz, os progenitores chegaram onde hoje está situada a Comunidade por volta da década de 30 do século XX. O casal chegou à localidade juntamente com três filhas pequenas: Maria Efigênia, Maria de Jesus e Maria Luzia. A filha mais velha tinha três anos de idade na época. Após se estabelecerem no local, tiveram mais seis filhos (quatro do sexo masculino e duas do sexo feminino). O casal é oriundo da Comunidade Espinho, localizada cerca de 25 quilômetros de distância da Comunidade de Raiz. A Comunidade do Espinho foi reconhecida pela Fundação Cultural Palmares como Comunidade Remanescente de Quilombo em 04 de novembro de 2010. Atualmente, na Comunidade de Raiz moram 29 famílias, com 97 pessoas ao todo, sendo 23 crianças, 36 jovens, 26 adultos e 12 idosos. Há um grau de parentesco entre todas as famílias, sendo a grande maioria descendente dos pioneiros, com muitos casamentos entre primos.

De acordo com os moradores, a Comunidade chama-se Raiz porque no local havia uma árvore grande tombada, com as raízes expostas, que servia de abrigo para os tropeiros, vindos da região das matas. Ali eles se escondiam do frio e da chuva, e faziam suas refeições. O córrego que atravessa a comunidade também recebe o nome de Raiz (SANTOS; ALVES; SANTOS, 2018). Na Comunidade, as pessoas praticam plantações, criações de animais (galinhas, porcos e gado), coleta de flores sempre-vivas e o artesanato com uso de uma das espécies coletadas — o Capim Dourado, ou Sedinha (*Syngonanthus nitens*), como é conhecido pelos moradores. Algumas pessoas trabalham na própria comunidade; outras em fazendas vizinhas; e outras na cidade de Presidente Kubitschek.

A Comunidade de Raiz teve o seu processo de reconhecimento como comunidade remanescente de quilombo iniciado em 2014, a partir da

participação de uma liderança jovem no Colóquio Internacional de Povos e Comunidades Tradicionais da UNIMONTES (Universidade Estadual de Montes Claros). Desde então, a Comunidade desenvolve várias estratégias de resistência e luta pelo território e pelo direito à produção e reprodução dos seus modos de vida (SANTOS; ALVES; SANTOS, 2018). A experiência do contato com outras comunidades tradicionais, em especial comunidades que já se autodenominavam quilombolas, ressoou na Comunidade de Raiz (SOUZA, 2018). Eliad Gisele, umas das jovens lideranças quilombolas da Comunidade, ao vivenciar o diálogo sobre o território, a territorialidade e os modos de vida tradicionais, percebeu que as questões presentes em outras comunidades eram as mesmas da comunidade em que vivia, identificando semelhanças entre as histórias e as vivências dos diversos grupos que ali se encontravam, muitos dos quais já se identificavam como quilombolas. Nesse contexto, os jovens da Comunidade realizaram intercâmbios de formação pelo Centro de Agricultura Alternativa (CAA), pela Comissão em Defesa dos Direitos das Comunidades Extrativistas (CODECEX) e pelo curso de Agroecologia via Universidade dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM). Assim, a juventude envolveu todos os comunitários na realização de oficinas sobre identidade e território (SOUZA, 2018; SANTOS; ALVES; SANTOS, 2018).

Na Comunidade Quilombola de Raiz, a compreensão da história e das lutas quilombolas tornou-se uma pauta devido à necessidade de organização para defender o direito de apanhar flores sempre-vivas no Cerrado. A coleta de flores sempre-vivas ocorre há muitos anos na região, envolvendo diversos atores sociais, desde aqueles que atuam na preservação quanto aqueles que degradam o meio ambiente. Nos últimos anos, a população da Serra do Espinhaço Meridional foi ameaçada por conflitos fundiários, pela mineração, monocultura de eucalipto e pela criação de um parque sem a devida participação civil e popular, que silenciou a história de diversas comunidades tradicionais, muitas das quais quilombolas, impedindo-as de exercerem o seu trabalho tradicional. Diante disso, em janeiro de 2010, o Grupo de Estudos em Temáticas Ambientais (GESTA) da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) esteve em Diamantina para realizar o evento “Cidadania e Justiça Ambiental”, que compôs o processo de construção do Mapa de Conflitos Ambientais do estado de Minas Gerais. Nesse contexto, as apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas perceberam a necessidade de se organizarem para lutar por seus direitos. Assim, ao final do evento, foi proposto efetivar um espaço de organização formal em defesa dos direitos das comunidades extrativistas, surgindo a Comissão em Defesa dos Direitos das Comunidades Extrativistas - CODECEX (SOUZA, 2018, p. 56-57).

A Comissão em Defesa dos Direitos das Comunidades Extrativistas tem como objetivo a luta e a resistência pela manutenção dos territórios

e modos de vida tradicional; o reconhecimento social das apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas; o respeito aos seus direitos; a promoção do uso sustentável dos recursos naturais; o acesso a políticas públicas diferenciadas e o incremento de renda das famílias. Nas ações da CODECEX, observa-se a importância da atuação e protagonismo dos movimentos sociais para a autoafirmação e fortalecimento dos povos que, historicamente, estabeleceram relações familiares, afetivas, culturais, econômicas e de preservação das flores sempre-vivas (SOUZA, 2018).

Nesse processo, torna-se importante frisar a participação e a liderança das jovens mulheres da Comunidade de Raiz que, além de atuarem na preservação da tradição e na movimentação para salvaguardar a Comunidade, também têm um papel central dentro da construção do movimento agroecológico e no reconhecimento enquanto uma comunidade rural negra, uma comunidade remanescente de quilombo. Segundo Costa (2020), o protagonismo dessas sujeitas políticas — mulheres do campo, indígenas, negras e de populações tradicionais — produz diferentes formas de luta e de enxergar a relação gênero/meio ambiente.

Além da considerável atuação das lideranças femininas na manutenção da Comunidade, conforme apontado por Monteiro *et al.* (2019), também é crucial destacar o papel vital das mulheres das comunidades das apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas no uso, conservação e circulação de material genético; na transmissão intergeracional de conhecimentos; e na manutenção da cultura alimentar. Segundo os autores, as mulheres têm conexão direta com a conservação de germoplasmas, pois influenciam nas decisões sobre a vegetação que permanece ou não nos quintais e roçados, segundo as preferências alimentares do grupo. Para a FAO (2017), as mulheres são elemento-chave para alcançar a agricultura sustentável e a segurança alimentar e nutricional, embora, muitas vezes, não haja o reconhecimento de suas contribuições para o desenvolvimento sustentável. Nesta dimensão, a igualdade e equidade de gênero tornam-se fundamentais.

No que tange à luta pelo território, ao longo de sua história, a Comunidade Quilombola de Raiz resiste. Por várias vezes, seus modos de vida foram ameaçados, tanto de formas sutis quanto explícitas. Antes das certificações enquanto remanescentes de quilombo e como patrimônio agrícola mundial, a falta de expectativas no futuro levou vários moradores da comunidade, muitos dos quais mestres dos saberes tradicionais, que amavam seu lugar de pertencimento, a quererem deixar o lugar e se mudar para a cidade em busca de melhores oportunidades de vida. Somam-se a isso os conflitos cada vez mais evidentes e acirrados com os fazendeiros locais, uma vez que estes passaram a dificultar o acesso da Comunidade aos lugares em que exerciam suas atividades centenárias. Além disso, a Comunidade passou a enfrentar a monocultura em larga escala de eucalipto, em pleno Cerrado brasileiro, comprometendo os

lençóis freáticos e as turfeiras que abastecem a região. Desse modo, a Comunidade também passou a lutar contra a escassez de água.

Nesse contexto de luta pela permanência no território, os fazendeiros locais, usando seu título e seu poder, mobilizam suas influências simbólicas na tentativa de constranger os moradores da comunidade. Assim, a Comunidade passou a ter uma vida instável, tendo sua identidade e história ameaçadas, juntamente com o silenciamento de sua memória viva. Até que, em 2015, com a certificação da Fundação Cultural Palmares, a vida da Comunidade começou a mudar, devido à sua intensa busca pelo reconhecimento, por direitos sociais e proteção.

Segundo os moradores da Comunidade Quilombola de Raiz, assumir uma identidade negra na sociedade capitalista foi um ato de muita coragem, de desejo de liberdade, de se apresentar como tal em qualquer lugar do mundo, sem receio e sem constrangimento. Foi um divisor de águas na vida da Comunidade. Nesse processo, o companheirismo do grupo e as parcerias, por exemplo, com a Comissão em defesa dos direitos das comunidades extrativistas (CODECEX), foram essenciais. Os intercâmbios e experiências vividas com outros povos tradicionais possibilitaram novos conhecimentos, entre eles o entendimento da terra e do território, das diferenças e da singularidade do grupo, que luta para manter o seu modo de vida tradicional, e que conta, antes de tudo, com os saberes dos seus mestres.

O RECONHECIMENTO COMO PATRIMÔNIO AGRÍCOLA MUNDIAL E A POSSIBILIDADE DE NOVOS MERCADOS

Em relação às fontes de renda da comunidade, o artesanato é um destaque. Como apontado no início do texto, as flores sempre-vivas, por suas características, têm uma grande procura do mercado. Infelizmente, muitas vezes, as apanhadoras e apanhadores, que estão na base da produção, não recebem o valor devido pelo seu trabalho. Na Comunidade de Raiz, as pessoas conseguiram agregar valor às plantas por meio do artesanato. Os conhecimentos sobre a arte e a técnica do artesanato e do trabalho manual estão presentes desde sempre na Comunidade. Tecer o capim para fazer chapéus, cestas e outros objetos sempre fez parte do cotidiano dessas pessoas. Inicialmente, a matéria-prima era o capim ferrugem de cor esverdeada. A partir do contato e troca de conhecimentos com outras comunidades, bem como do auxílio de um funcionário técnico da EMATER-MG (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais), a Comunidade de Raiz percebeu as potencialidades do artesanato local e do valor agregado do capim dourado (*Syngonanthus nitens*), também conhecido como Sedinha, uma espécie de sempre-viva utilizada para o artesanato em diversas regiões do Brasil. Assim, a comunidade aprendeu a produzir diversos objetos, passando a confeccionar uma grande variedade de peças de capim dourado (SOUZA, 2018).

Atualmente, o artesanato é parte importante da vida e da economia da comunidade. A atividade envolve quase todas as pessoas – homens, mulheres, adultos e jovens. Todos tecem observando as habilidades individuais uns dos outros. Nesse processo produtivo, alguns cuidam das bolsas, outros dos cestos e outros das bijuterias (brincos, colares, pulseiras etc.). Há uma loja permanente na comunidade, que tem gestão coletiva, sendo que algumas atividades são rotativas, tal como vender os produtos ou comprar os materiais adicionais para a confecção do artesanato (SOUZA, 2018). A conciliação do manejo das flores sempre-vivas (ou seja, apanhar as flores durante uma época do ano); somado ao artesanato (isto é, o desenvolvimento e comercialização de peças artesanais a partir das flores apanhadas); conjugados com a prática da agricultura familiar (fortalecida pelo cultivo agroecológico e a venda de produtos alimentares nas feiras regionais e através de programas de aquisição de alimentos); aliados ao valor agregado (status simbólico dos produtos) proporcionado pela certificação da FAO; possibilitam manter o sustento das pessoas e sua permanência na comunidade.

No caso das comunidades de apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas, a agricultura é desenvolvida, sobretudo, nos “quintais” e nas “roças”. Os quintais são agroflorestais e estão ao redor das moradias, onde se encontram uma grande diversidade de hortaliças, ervas medicinais, espécies frutíferas, plantas alimentícias não convencionais e outras, contando com grande variedade (MONTEIRO *et al.*, 2019). Na Comunidade de Raiz, a roça, o quintal e a horta comunitária são práticas constantemente incrementadas pelos moradores, visto que remetem à história dos mais antigos do lugar, sendo uma fonte de renda para as famílias, possibilitando que os mais jovens permaneçam na comunidade, produzindo e reproduzindo seus modos de vida. Atualmente, a produção das hortas é vendida nas feiras da região e também entregue para as escolas através do PNAI - Programa Nacional de Alimentação Escolar (SANTOS; ALVES; SANTOS, 2018).

Com o incentivo dos mestres dos saberes tradicionais, foram plantadas diversas sementes, e, hoje, o Quilombo de Raiz possui uma lavoura permeada de muito conhecimento. Na Comunidade, foram identificadas a produção e o consumo dos seguintes alimentos, aqui expostos em três categorias, conforme Souza (2018).

1) Na categoria Horta: acelga, agrião, alface, alho, beterraba, cebolinha, cebola, cenoura, chicória, chuchu, coentro, couve, ervilha, espinafre, tomate, mangaló, almeirão, mostarda, pimentão, ora-pro-nóbis, quiabo, repolho, salsa;

2) Na categoria Quintal: serralha, taioba, vagem, abacate, abacaxi, acerola, ameixa, café caturrinha, pêssego, marmelo, amora, laranja, mexerica, lima, limão, jiló, batata, romã, fruta do conde, inhame, banana, manga, mamão, maxixe, melão, pepino, cará, urucum, jabuticaba;

3) Na categoria Roça: abóbora, amendoim, batata-doce, batatinha, cana, fava, feijão, mandioca, maxixe, melancia, milho;

4) Na categoria Natureza: gondó, embaúba, samambaia, pequi, panã, mangaba, gabiropa, araçá, sangue de cristo, coco-da-serra, murici, jabuticaba do mato, jatobá, marmelo, cagaiteira, mangaba, quiabo da lapa, grão de galo – bacupari, embiruçu, lubinho, caruru.

Falando em tradição, destacam-se, inclusive, o fogão à lenha e o forno à lenha, peças centrais das cozinhas rurais. É no fogão à lenha que os alimentos são cozidos, fritos e defumados (CASTRO; TAVARES, 2019). São os fornos de tijolo, barro ou cupim os responsáveis por assar as diversas quitandas. Esses alimentos preparados para o consumo diário e para comercialização carregam fortes características tradicionais e compõem a gastronomia local; são eles: o kobu, o biscoito de goma, rosquinha, beiju, pão caseiro, broa de fubá e bolo de cenoura. As mulheres da comunidade têm produzido essas quitandas para a comercialização. Esses alimentos, que inicialmente eram servidos apenas como lanche em casa, passaram a ser comercializados em feiras nas cidades de Diamantina e Presidente Kubitschek.

As receitas dessas quitandas são passadas de geração para geração, estabelecendo uma forte relação afetiva com o cotidiano alimentar do grupo. Originalmente, a palavra “quitanda”, do quimbundo Ki’tana, é o local onde se faz o comércio (CUNHA, 1997). Nessa região do estado de Minas Gerais, a palavra quitanda refere-se à pastelaria caseira, ou seja, aos bolos, às rosquinhas, às broinhas, às broas, aos biscoitos e aos sequilhos (BONOMO, 2013). Sua origem provável está relacionada às “negras de tabuleiro” que, no ciclo do ouro e diamante, trabalhavam como vendedoras ambulantes, comercializando as mais diversas mercadorias, tais como bolos, doces, pastéis, biscoitos, mel, leite, frutas e aguardente (ROMEIRO; BOTELHO, 2003).

Como afirma Abdala (2006), em Minas Gerais, nas últimas décadas, temos observado a intensificação de movimentos em prol da preservação do patrimônio cultural, bem como do reconhecimento e documentação das tradições culinárias mineiras, como importantes elementos que reforçam a identidade, a imagem do estado e o desenvolvimento econômico. Nesse sentido, destacam-se diversos pratos que se tornaram ícones da culinária mineira, isto é, da “cozinha tradicional e típica”, a qual compreende saberes, práticas e modos de fazer, abrangendo experiências e memórias que acompanham a dinâmica social, conservando alguns aspectos ao longo do tempo, mas, também, sofrendo mudanças e adaptações para continuar fazendo sentido para os grupos sociais que os vivenciam no presente. Na contemporaneidade, a relação entre alimentação, sociedade e cultura tem se consolidado como objeto de análises, em suas mais diversas dimensões, com distintas abordagens teóricas e empíricas, seja na antropologia ou em outros campos de conhecimento (CONTRERAS; GARCIA, 2015).

Diante disso, embora a certificação da FAO evidencie principalmente a tradição de coletar flores sempre-vivas, ela perpassa, também,

a preservação da agrobiodiversidade presente nos modos de vida desses povos. Isso porque os modos de vida são complexos, abrangendo e interligando vários elementos da vida em comunidade, desde a coleta de flores à alimentação, constituindo-se em fato social total, isto é, com implicações nas esferas econômicas, jurídicas, políticas, psicológicas, religiosas e outras (MAUSS, 2003). Assim, a certificação auxilia na preservação dos aspectos históricos, sociais e culturais que esses povos estabelecem com o meio ambiente. A conservação das atividades desenvolvidas ao longo do tempo é que possibilita a esses agricultores tradicionais sustentarem suas famílias. Garantir a soberania desses povos em seus territórios, no que concerne a trabalho, cultura, alimentação, religiosidade, educação, lazer e renda, é o que possibilita que os jovens permaneçam na comunidade, reverberando e dando continuidade às tradições.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo teve como objetivo apresentar e discutir os processos de reconhecimento da Comunidade de Raiz como remanescente de quilombo, sua luta pelo território e os novos mercados para seus artesanatos e alimentos impulsionados pelas certificações, tanto da Fundação Cultural Palmares quanto da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, através do registro como Sistemas Importantes do Patrimônio Agrícola Mundial – Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS). Ressalta-se que o Quilombo de Raiz tem uma forma muito particular de ser, viver e estar. Essa forma diferenciada consiste na vida baseada no coletivo e nas tradições que atravessam as gerações.

Destacam-se os processos de formação da comunidade, de autoidentificação como remanescentes de quilombo, bem como seu cotidiano no tempo presente, intimamente ligado à agrobiodiversidade, situação que permitiu a certificação. Assim, busca-se compreender a relação da comunidade com o território, o meio ambiente, a coleta de sempre-vivas, a produção de alimentos e sua subsistência através do preparo de quitandas – biscoito de goma, rosquinha, kobu e outros. Esses alimentos são preparados para o consumo e comercialização, estando relacionados aos hábitos alimentares locais. Tais receitas têm como principais ingredientes a utilização do milho (fubá) e da mandioca (goma), cujos preparos são marcados pela relação de afeto e tradição, presente no dia a dia das famílias.

O reconhecimento da comunidade como remanescente de quilombo pela Fundação Cultural Palmares, em 2015, foi fundamental. Essa conquista, fruto de muita luta, trouxe diversos benefícios sociais e econômicos para o grupo e para a sociedade como um todo. O reconhecimento internacional das comunidades tradicionais apanhadoras de flores sempre-vivas, através do registro como Sistemas Importantes do Patrimô-

nio Agrícola Mundial, possibilitou novas oportunidades econômicas e sociais para a comunidade. Esse foi um grande avanço para manter viva uma tradição que conjuga agroecologia e agroextrativismo com a conservação na Serra do Espinhaço. Tal experiência proporcionou visibilidade mundial ao grupo, que mostra como existe e resiste.

Esse reconhecimento deu visibilidade aos modos de vida, às lutas e aos produtos artesanais e alimentares do grupo. Diante disso, os mestres da comunidade tornaram-se cada vez mais atuantes na proteção dos conhecimentos tradicionais e modos de vida. A juventude, orgulhosa de sua história, passou a ser grande mediadora do conhecimento tradicional e científico, trazendo o mundo universitário para a vida da vovó que, por um abismo social, não pôde ter acesso à educação formal. As crianças contam com uma formação de respeito às diversidades, nos âmbitos religioso, racial e social, aprendendo que o conhecimento é a única ferramenta capaz de libertar a humanidade. Nesse contexto, o patrimônio agrícola, o território e os valores agregados foram cruciais no fortalecimento do grupo, na sua sustentabilidade e no reconhecimento de sua importância social em relação aos seus conhecimentos sobre o manejo da terra e a produção alimentar. Com isso, a sociedade como um todo também é beneficiada, tanto no que tange à preservação ambiental, fruto dos saberes tradicionais da comunidade, quanto no acesso a produtos artesanais e alimentares diferenciados e de grande qualidade.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica C. Sabores da tradição. *Revista do Arquivo Público Mineiro*, Belo Horizonte, Ano XLII, n. 2, p. 119-129, dez. 2006.
- ALBERTI, Verena. Histórias dentro da História. In: PINSKY, Karla (org.). *Fontes históricas*. São Paulo: Contexto, 2008.
- ANDRADE, Anna Maria; DIAS, Luiz Marcos de França; BIESEK, Maurício Fabiano; PASINATO, Raquel. Sistemas Agrícolas Tradicionais do Quilombola do Vale do Ribeira, SP. In: SIMONI, Jane; UDRY, Consolacion (org.). *Sistemas Agrícolas Tradicionais no Brasil*. Brasília: Editoras Técnicas/Embrapa, 2019.
- BONOMO, Juliana R. A culinária mineira como signo e patrimônio cultural imaterial. In: II CONINTER – Congresso Internacional Interdisciplinar em Sociais e Humanidades. *Anais...* Belo Horizonte, de 8 a 11 de outubro de 2013.
- BORTOLOTTI, Chiara. A salvaguarda do patrimônio cultural imaterial na implementação da Convenção da UNESCO de 2003. *Revista Memória em Rede*, v. 3, n. 4, p. 1-13, 2011.
- BRASIL. *Decreto Nº 6.040, de 07 de Fevereiro de 2007*. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. <Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm>. Acesso em: 19 set. 2020.

- CASTRO, Vanessa Gomes; TAVARES, Thiago Rodrigues. A comida e o comer durante o Jubileu de São Miguel e Almas no Cemitério Do Peixe. *Iluminuras*, Porto Alegre, v. 20, n. 51, p. 323-347, dez. 2019.
- CASTRO, Vanessa Gomes; TAVARES, Thiago Rodrigues. Soft Power Mineiro: O edital Circula Minas (2015-2018) como medida de preservação e difusão nacional e internacional da cultura e do patrimônio de Minas Gerais. *Locus - Revista de História*, Juiz de Fora, v. 26, n. 2, p. 235-260, 2020.
- CHRISTOFOLETTI, Rodrigo (org.). *Bens culturais e relações internacionais: o patrimônio como espelho do Soft Power*. Santos: Editora Universitária Leopoldianum, 2017.
- CLIFFORD, James. Sobre a autoridade etnográfica. In: CLIFFORD, James. *A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX*. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 1998.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2015.
- COSTA, Maria da Graça. Agroecologia, ecofeminismo e bem viver: emergências decoloniais no movimento ambientalista brasileiro. In: HOLLANDA, Heloísa Buarque (org.). *Pensamento feminista hoje: perspectivas decoloniais*. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2020.
- CUNHA, Antônio G. *Dicionário Etimológico Nova Fronteira da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1997.
- DAVID, Cezar. *Antropologia das populações rurais*. Santa Maria: UFSM/NTE/UAB, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/17126/Curso_Ed-Campo_Antropologia-Populacoes-Rurais.pdf?sequence=4&isAllowed=y>. Acesso em: 19 set. 2020
- DUTRA, Rogéria C. A. Ambiente, práticas culinárias tradicionais e saberes locais: o caso das quitandas na Serra da Mantiqueira, MG. In: XI REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DO MERCOSUL. *Anais...* p. 1-15, 2015.
- FABIAN, Johannes. *O Tempo e o Outro: como a antropologia estabelece seu objeto*. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2013.
- FAO – ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA. *Diretrizes voluntárias para as políticas agroambientais na América Latina e no Caribe*. Santiago: FAO, 2017. Disponível em: <<http://www.fao.org/3/a-i5462o.pdf>>. Acesso em: 09 set. 2020.
- FAO – ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA. *Apanhadoras e apanhadores de flores sempre-vivas recebem reconhecimento internacional da FAO como o primeiro Patrimônio Agrícola Mundial do Brasil*. 2020. Disponível em: <<http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1265788/#:~:text=Criado%20em%202002%20pela%20FAO,tecnologias%20agr%C3%ADcolas%20contempor%C3%A2neas%20e%20futuras>>. Acesso em: 19 set. 2020.

- FUNDAÇÃO PALMARES. *Certificação Quilombola*. 2021. Disponível em <http://www.palmares.gov.br/?page_id=37551>. Acesso em: 19 set. 2020.
- FELDMAN-BIANCO, B. A. Antropologia hoje. *Ciência e Cultura*, São Paulo, v. 63, n. 2, abr. 2011.
- GOMES, Flávio dos Santos. Quilombo/Remanescentes de Quilombo. In: SCHWARCS, Lilia Moritz; Gomes, Flávio dos Santos. *Dicionário da Escravidão e Liberdade*. São Paulo: Companhia das Letras, 2018.
- IPHAN - INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Convenção sobre proteção do patrimônio mundial, cultural e natural. Paris: Unesco, 1972. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Convencao1972%20-%20br.pdf>>. Acesso em: 19 set. 2020.
- IPHAN - INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Dicionário de Patrimônio Cultural*. Rio de Janeiro; Brasília: IPHAN/DAF/Copedoc, 2015. (verbetes Patrimônio Imaterial).
- IPHAN - INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Patrimônio mundial: fundamentos para seu reconhecimento – a convenção sobre proteção do patrimônio mundial, cultural e natural*, de 1972. Brasília: Iphan, 2008. 80 p.
- KINUPP, Valdely Ferreira; BARROS, Ingrid Bergman Inchausti de. Riqueza de plantas alimentícias não-convencionais na região metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul. *Revista Brasileira de Biociências*, v. 5, p. 63-65, 2007.
- MATTOS, Hebe; ABREU, Martha. Remanescentes das Comunidades dos Quilombos: memória do cativo, patrimônio cultural e direito a reparação. *Iberoamericana*, v. XI, n. 42, p. 145-158, 2011.
- MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.
- MINTZ, Sidney. Comida e alimentação: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 16, n. 47, out. 2001.
- MONTEIRO, F. T.; FÁVERO, C. Os apanhadores de flores sempre-vivas: identidade e territorialidades. In: III COLÓQUIO INTERNACIONAL SOBRE POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS, 2014, Montes Claros-MG. *Anais...*, 2014.
- MONTEIRO, F; FÁVERO, C; COSTA FILHO, A; OLIVEIRA, M; SOLDATI, G; TEIXEIRA, R. Sistema Agrícola Tradicional da Serra do Espinhaço Meridional, MG: Transumância, biodiversidade e cultura nas paisagens manejadas pelos (as) apanhadores (as) de flores sempre-vivas. In: SIMONI, Jane; UDRY, Consolacion (org.). *Sistemas Agrícolas Tradicionais no Brasil*. Brasília: Editoras Técnicas/Embrapa, 2019.
- MUNANGA, Kabengele. Origem e histórico do quilombo na África. *Revista USP*, n. 28, p. 56-63, 1996.
- RAMOS, Donald. O quilombo e o sistema escravista em Minas Gerais do século XVIII. In: REIS, João José; GOMES, Flávio dos Santos.

- Liberdade por um fio: história dos quilombos no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.
- ROMEIRO, Adriana; BOTELHO, Ângela. *Dicionário histórico das Minas Gerais: período colonial*. Belo Horizonte: Autêntica, 2003.
- SANTILLI, Juliana; EMPERAIRE, Laure. A agrobiodiversidade e os direitos dos agricultores indígenas e tradicionais. In: RICARDO, Beto; RICARDO, Fany (org.). *Povos indígenas no Brasil: 2001-2005*. São Paulo: ISA, 2006.
- SANTOS, Andreia Ferreira dos; ALVES, Eliad Gisele; SANTOS, Lilian Maria. Estratégias de resistência e luta pelo território: o caso da comunidade quilombola de Raiz. In: VI CONGRESSO EM DESENVOLVIMENTO SOCIAL, Unimontes, Montes Claros, 2018. Anais... 2018.
- SIMINSKI, Alexandre; FANTINI, Alfredo Celso. Roça-de-toco: uso de recursos florestais e dinâmica da paisagem rural no litoral de Santa Catarina. *Ciência Rural*, Santa Maria, v. 37, n. 3, p. 690-696, mai./jun. 2007.
- SOUZA, Marta Aguiar de. *De lembrar, de ter e de comer*. A cultura alimentar e manutenção da agrobiodiversidade na Comunidade Quilombola De Raiz. Dissertação (Mestrado em Estudos rurais) – Universidade Federal do Vales dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Minas Gerais, 2018.
- SPIVAK, Gayatri Chakravorty. *Pode o subalterno falar?* Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010.

SUBMETIDO EM: 16/11/2020

APROVADO EM: 21/04/2021

A PANDEMIA DE COVID-19 E AS ALTERAÇÕES NO CONSUMO DE PANELADA EM IMPERATRIZ-MA

THE COVID-19 PANDEMIC AND CHANGES IN THE CONSUMPTION OF PANELADA IN IMPERATRIZ-MA

Greacy Kelly Rodrigues Azevedo

Greacy18@hotmail.com

Mestranda em Sociologia pelo PPGS/UFMA

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2408-7641>

Emilene Leite de Sousa

emilenesousa@yahoo.com.br

Professora Adjunta da Universidade Federal do Maranhão-UFMA

Doutora em Antropologia Social pelo PPGAS/UFSC/

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2608-6677>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

A panelada é uma preparação cozida que se constitui de gado bovino, comercializada em diversos pontos da cidade de Imperatriz-MA, por cerca de seis décadas. Nosso objetivo foi analisar o consumo de panelada na cidade de Imperatriz-MA durante a pandemia de covid-19, identificando o público consumidor, apontando os motivos para o consumo e descrevendo as alterações no consumo da panelada no contexto atual. Para isso, realizamos uma pesquisa transversal, qualitativa e quantitativa com análise documental, entrevistas com os vendedores da comida e aplicação de questionários on-line com os consumidores entre os dias 10 e 17 de junho de 2020, obtendo 208 respostas de consumidores de panelada. A pesquisa revelou que houve transformações nos modos de comer panelada, tendo o costume sofrido alterações quanto aos locais, horários e a frequência, com redução no consumo da iguaria nos espaços públicos e aumento nos espaços privados, demonstrando a relação dos respondentes com o costume, a tradição e o sentimento de pertencimento à cidade, o que permite creditar à comida o caráter de patrimônio imaterial na e da cidade de Imperatriz.

Palavras-chave: modos de comer; panelada; comida; cidade; SARS-CoV-2.

ABSTRACT

Panelada is a dish prepared with cow gut and sold in several places in the city of Imperatriz-MA, for about six decades. Our aim was to analy-

ze its consumption in the city of Imperatriz-MA during the Covid-19 pandemic, identifying who consumes it, establishing the reasons for consumption and describing the changes in its consumption in the current context. In order to do so, we have performed a transversal, qualitative and quantitative research with documental analysis, interviewed panelada sellers, and we have also applied online questionnaires to the consumers between June 10 and 17, 2020, obtaining 208 responses. The survey revealed that there were changes in the way of consuming the food, so that the habit underwent changes in terms of places, times and frequency, with a reduction in its consumption in public spaces, and an increase of it in private spaces, demonstrating the relationship that respondents have with this custom, the tradition and the feeling of belonging to the city, which allows this dish to be credited as an intangible heritage in and from the city of Imperatriz.

Keywords: ways of eating; panelada; food; city; SARS-CoV-2.

INTRODUÇÃO

Articular os temas cidade, comida e cultura não consiste apenas em descrever o que as pessoas consomem nestes espaços, mas aprofundar como estes permitem ser acessados (COLLAÇO, 2017). A cidade é um estado de espírito, um corpo de costumes, tradições, sentimentos e atitudes, dispostos e transmitidos por tradição, ou seja, a cidade está envolta pelos hábitos e costumes de seus moradores (PARK, 1967). Entre as tradições de um local, a gastronomia ocupa um lugar de destaque, por ser um elemento importante na representação da identidade cultural de uma comunidade (WOORTMANN; CAVIGNAC, 2016).

Nesse sentido, uma comida que faz parte dos costumes adotados em algumas regiões do país, como Ceará, Norte do Tocantins, Pará e Maranhão e merecedora de realce pelo seu consumo é a panelada que, assim como a buchada, é um prato típico da culinária sertaneja, se destacando como referencial gastronômico por apresentar uma relação com a história, gerando um vínculo de identidade, retratando a cultura e a realidade local (FRANCO, 2001). Sob esse aspecto, Magnani (2003) afirma que se os costumes existem é porque possuem um sentido para aqueles que os praticam, sendo uma das tarefas da antropologia desvendá-lo.

Na busca por trabalhos acadêmicos sobre a panelada, embora ela seja conhecida e bastante consumida nesses locais, notamos a escassez de publicações sobre o tema, seja nas bibliotecas físicas como nos repositórios digitais das instituições, tanto em nível local como regional e nacional. Encontramos em Franklin (2008) a referência a um estudo realizado por universitários de uma instituição de ensino de Imperatriz, como um dos poucos trabalhos publicados sobre a comercialização de panelada na cidade. Esse levantamento apontou que, à época, a comer-

cialização da comida envolvia cerca de duas mil pessoas. A partir disso, pretendemos fazer uma reflexão socioantropológica desta comida, essencialmente de rua, e das alterações sofridas no seu consumo durante a pandemia.

Em Imperatriz, cidade no Sul do Maranhão, a panelada assume destaque ainda maior, pois, dentre os costumes estabelecidos pelos cidadãos, inscreve-se o costume de ir às bancas de panelada¹ em diversos momentos para consumi-la, seja durante a madrugada, após as festas, ou mesmo antes e após o trabalho. Essa comida é uma preparação cozida que se constitui de tripas, bucho e nervos de gado bovino, servida geralmente acompanhada de arroz, limão, farinha e pimenta. O consumo de panelada em Imperatriz ocorre há quase seis décadas, fazendo parte do cotidiano de moradores e visitantes (BUENO, 2010; REIS, 2018).

O que observamos na cidade são inúmeros pontos de comercialização do prato, sendo um dos mais famosos o local popularmente conhecido como “Quatro Bocas” (REIS, 2018). Para termos ideia das dimensões alcançadas por esta preparação na cidade foi criado recentemente um local específico para comercialização da comida, chamado “Panelódromo Acrizio Xavier da Costa”, fazendo alusão não às panelas, como alguns não nativos podem inicialmente pensar, mas especificamente referindo-se à panelada e fazendo uma homenagem ao pioneiro na venda dessa iguaria na cidade (IMPERATRIZ, 2020).

Com o surgimento da covid-19 tivemos alterações nas rotinas relacionadas ao trabalho, aos estudos, ao lazer, e, por conseguinte, aos costumes adotados pelos cidadãos. Diante disso, é oportuno indagar quais possíveis alterações podem ter surgido no consumo de panelada nos espaços urbanos, sobretudo nas vias públicas onde estas bancas de panelada estão situadas. O objetivo deste artigo é analisar o consumo de panelada em Imperatriz durante esse período da pandemia, identificando: a) o perfil do público consumidor; b) as motivações do consumo; c) e as alterações nos modos de consumir panelada atualmente.

Para isso, fizemos uma pesquisa transversal, qualitativa (GOMES, 2002) e quantitativa (SEVERINO, 2016), utilizando como técnicas a pesquisa documental, aplicação de questionários on-line com os consumidores de panelada por meio do método bola de neve (PELLERANO, 2017; COSTA, 2018), e realização de entrevistas com os vendedores da iguaria para dar conta dos objetivos propostos.

Inicialmente, na pesquisa documental fizemos uma breve análise dos decretos vigentes no período estudado e dos boletins epidemiológicos emitidos pela Prefeitura de Imperatriz e pela Secretaria de Saúde do Estado do Maranhão, com a finalidade de contextualizar para o leitor a realidade da cidade durante esse momento da pandemia. Consultamos autores regionais que estudaram a relação de Imperatriz com a panelada. Em seguida, aplicamos os questionários via *google forms* junto aos consumidores. Paralelo a isso, realizamos entrevistas com os vendedo-

res de panelada por meio de roteiros semiestruturados a partir de temas-chave pelo aplicativo whatsapp.

No que diz respeito à abordagem com os consumidores, em virtude das restrições impostas no momento de pandemia, a aplicação dos questionários não pôde ser realizada nos locais de consumo, optando-se assim pela distribuição de questionários on-line em redes sociais (whatsapp e instagram) entre os dias 10 e 17 de junho de 2020, por meio do método bola de neve, que consiste na replicação por quem recebia o questionário para outras pessoas de modo aleatório, evitando contemplar estritamente a rede das pesquisadoras e alcançando pessoas residentes em variados bairros da cidade, com diversos níveis de escolaridade e perfis socioeconômicos distintos.

Para Costa (2018), esse método de levantamento inicia-se pelo envio/apresentação do link de acesso ao questionário eletrônico, por meio de e-mail ou de alguma rede social virtual. Este método de encaminhamento do questionário corresponde à estratégia viral (COSTA, 2018), uma vez que, no corpo da mensagem, além da apresentação da pesquisa, há um pedido para que a mesma seja compartilhada com a rede de contatos de quem o recebeu/visualizou. Nesta pesquisa, a amostra registrou 250 respondentes, dentre estes 208 se enquadraram nos critérios estabelecidos para participar da pesquisa, sendo estes: a) residência em Imperatriz; b) consumo de panelada e c) maioria³.

O questionário enviado continha 25 perguntas, divididas em três blocos: no primeiro buscamos identificar o perfil socioeconômico dos participantes, considerando marcadores sociais como sexo, raça, escolaridade e renda. No segundo bloco abordamos questões referentes ao consumo pelos entrevistados antes da pandemia de covid-19. No terceiro e último bloco, as questões versavam sobre o consumo de panelada durante a pandemia, para assim podermos comparar e avaliar suas alterações com relação ao local, frequência e horários. Para a análise estatística dos dados obtidos aqui, utilizamos o programa Excel 2013.

Em relação às entrevistas com os vendedores, as questões eram semiestruturadas a partir de temas como o tempo de trabalho no local e possíveis alterações na rotina laborativa e nas vendas. O fator tempo de trabalho foi considerado para compreendermos se este trabalhador estaria apto a relatar sobre as vendas antes da pandemia, para assim evitarmos um paneleiro⁴ que tivesse, por exemplo, se instalado no setor da panelada apenas durante a pandemia, o que inviabilizaria o comparativo através de seus relatos. Essas entrevistas também foram realizadas por meio do aplicativo de mensagens *whatsapp* e de falas registradas utilizando o gravador de voz do aplicativo, com as transcrições feitas de forma literal, sem retirar gírias ou vícios de linguagem, subtraindo apenas palavras repetidas em sequência.

Para analisar os achados da pesquisa utilizamos alguns dos autores da sociologia urbana, devido à relevância teórica na área, com destaque

para Park (1967), Magnani (1996), DaMatta (1986) e Collaço (2017). Ademais, para contextualizar a realidade local utilizamos autores regionais com publicações referentes ao tema panelada, cidade e comida de rua e/ou covid-19, como Franklin (2008), Bueno (2010), Dallo, Oliveira e Lavarda (2013), Reis (2018), Silva e Lopes (2018) e Pereira (2020).

Além desta introdução, o presente artigo inicia com uma breve incursão sobre a relação de Imperatriz e a pandemia de covid-19. Posteriormente, fazemos um relato sobre a panelada em Imperatriz e apresentamos os resultados obtidos. Por fim, elaboramos as considerações gerais, retornando às categorias utilizadas e ao cumprimento dos objetivos.

IMPERATRIZ DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19

Imperatriz é o local em que se circunscreve esta pesquisa. Localizada às margens do Rio Tocantins e distante 629,5 km da capital São Luís, é a segunda maior cidade do Estado do Maranhão. O município teve sua ocupação acelerada com a abertura da rodovia Belém-Brasília, após 1960, o que permitiu maior comunicação rodoviária de Imperatriz com outras cidades e estados vizinhos, por ter se tornado polo universitário, comercial e de serviços de saúde, recebendo diariamente mais de 700 mil pessoas de cidades do Maranhão, Pará e do Tocantins (FRANKLIN, 2008; SOUSA, 2009; IMPERATRIZ, 2020). Atualmente, a cidade possui cerca de 160 bairros e 1.367,90 km² de área total. A história e o desenvolvimento da cidade deram-lhe diversos títulos, entre eles os de Princesa do Tocantins, Portal da Amazônia, Capital Brasileira da Energia e Metrópole da Integração Nacional (IMPERATRIZ, 2020).

No que concerne ao enfretamento oficial da pandemia de covid-19, o primeiro decreto emitido pelos órgãos governamentais foi o de nº 23, no dia 21 de março de 2020, suspendendo por 15 dias eventos com aglomeração e aulas em todas as redes de ensino e determinando o fechamento de shoppings, centros comerciais e suspensão dos atendimentos em bares e restaurantes (IMPERATRIZ, 2020).

O primeiro caso que se teve notícia na cidade circulou nas redes sociais na noite do dia 22 de março e o processo de construção de uma nova realidade social foi sendo criada nas ruas da cidade (PEREIRA, 2020). De acordo com Blanc e Conceição (2020), até o dia 14 de abril havia o registro de 14 casos na cidade e nenhum óbito, sendo Imperatriz a única entre as cidades mais afastadas da capital a apresentar um número expressivo de casos.

Mesmo com o aumento do número de casos e óbitos na cidade, no dia 18 de maio foi sancionado decreto que permitia o retorno de serviços não essenciais, desde que atendessem às normas sanitárias para prevenção da covid-19, podendo funcionar apenas pelo sistema *delivery* ou *drive-in*. Após este, observamos a emissão de inúmeros outros decretos municipais – publicados geralmente a cada 15 dias – dispendo sobre as normas de funcionamento da Administração Pública e de ati-

vidades econômicas organizadas (IMPERATRIZ, 2020). A publicação dos decretos acontecia de forma dinâmica e impactava o cotidiano dos cidadãos (PEREIRA, 2020).

Contudo, os decretos que nos interessam serão os vigentes no período de realização desta pesquisa, quando fizemos o envio dos primeiros questionários. Isto nos permite contextualizar como a cidade estava regulada no momento da pesquisa, retratando o contexto no qual os cidadãos estavam envolvidos, sendo eles: os decretos de nº 60 e 67, publicados nos dias 26 de maio e 15 de junho de 2020, respectivamente.

Assim, no decreto nº 60 (IMPERATRIZ, 2020), já havia permissão para o funcionamento de igrejas, clubes e estabelecimentos de vendas de alimentos, com lotação de 30% da capacidade máxima prevista. Com relação aos estabelecimentos fechados que trabalhavam com comida, as orientações eram de que fizessem a higienização adequada e aferissem a temperatura dos clientes que entrassem no local. As praças de alimentação de *shoppings* e galerias seguiam funcionando apenas pelo sistema *delivery* e *drive thru*. Já o decreto nº 67, autorizava o funcionamento das praças de alimentação de *shoppings* e galerias para consumo no local (IMPERATRIZ, 2020). Porém, apesar das legislações vigentes “parte da população permaneceu tentando seguir no cotidiano, seja por fatores culturais ou econômicos” (PEREIRA, 2020, p. 73).

De acordo com o boletim epidemiológico emitido pela Secretária de Saúde do Estado, Maranhão (2020), o estado apresentava até 17 de junho 64.735 casos confirmados, 779 casos ativos, 1.570 óbitos e 39.386 recuperados, sendo que, de novos casos, 188 eram na ilha de São Luís, 109 eram de Imperatriz e 1.727 distribuídos nos demais municípios do estado. Imperatriz ocupava no estado o lamentável posto de segunda cidade com maior número de casos confirmados, com 3.350, sendo a primeira a capital São Luís, com 12.276 casos.

Essas informações são descritas para facilitar o entendimento sobre a situação dos entrevistados com relação à covid-19 na cidade, no período em que responderam ao questionário. Conforme se constata, apesar das flexibilizações efetuadas nas atividades econômicas, os casos, bem como o número de óbitos, continuavam tendo um aumento considerável, assim como havia uma alta taxa de ocupação nas enfermarias e UTIs (IMPERATRIZ, 2020; MARANHÃO, 2020).

As orientações da administração diante do contexto, associadas ao receio de contaminação pela covid-19, nos remetem à ideia de medicina social elaborada por Foucault (2019), ao afirmar que no séc. XVII existia um medo urbano, um medo da cidade e angústia diante da cidade que se relacionava com as epidemias urbanas e a propagação de doenças. As disseminações dessas informações em Imperatriz impactavam na escolha de ir ou não comer panelada nos espaços públicos, como veremos com maior clareza na análise dos resultados obtidos junto aos consumidores da comida.

O CONSUMO DE PANELADA EM IMPERATRIZ

É preciso compreender que as atividades de consumo produzem significados e representações que extrapolam o simples ato de adquirir algo, e criam subjetividades, relações simbólicas e de poder (SOUZA, 2017). Conforme mencionado, o consumo de panelada acontece de modo significativo em bancas de paneladas que estão situadas nas ruas, por isso se faz necessário definir melhor a expressão comida de rua (CONTRERAS, 2017), que é assim entendida por estar em um espaço público não edificado nem coberto, situado no entorno urbano. Logo, “comer na rua” se opõe ou se diferencia do “comer em casa” (DAMATTA, 1986) ou “comer no restaurante”. De maneira geral, poderíamos dizer que se trata de uma refeição que se realiza em um espaço exterior, sem as formalidades características da mesa (DAMATA, 1984; CASCUDO, 2004).

Imperatriz registra o consumo de panelada há quase 60 anos, seja por pessoas residentes, seja por visitantes. A comida, que se constitui de tripas, do estômago e dos tendões do boi, tem duas versões sobre sua origem: uma diz que está relacionada aos ancestrais de Portugal e a outra afirma ter origem na região sertaneja (REIS, 2018). Hoje a panelada é considerada um prato típico do Nordeste, e, embora com nomes diferentes, pode ser encontrada nos estados do Ceará e do Piauí. Porém, é inegável que o prato encontrou um ponto forte de apreciação em Imperatriz, sendo consumido por todas as classes sociais (REIS, 2018).

Segundo Reis (2018), a panelada começou a se popularizar com o senhor Acrísio Xavier da Costa, chamado de Acrísio Panelada, que ficou conhecido por vender o prato pela cidade em um carrinho de mão. À época, a comida era considerada burguesa, pois somente as pessoas mais ricas da cidade encomendavam a panelada com o vendedor. Entretanto, logo passou a ser consumida por pessoas de todas as classes. Com a morte de Acrísio Panelada na década de 1980, o prato foi ganhando diversos endereços na cidade. Hoje, alguns dos principais locais onde se encontra a Panelada são: Setor Entroncamento; Camelódromo e antiga rodoviária; porém, o local mais tradicional de consumo é na Av. Bernardo Sayão, na região conhecida como Quatro Bocas, lá é onde há mais bancas de venda de panelada e onde estas ficam na posição “de costas pra rua” (REIS, 2018).

Segundo Bueno (2010), a panelada é considerada uma tradição na cidade, consumida em todos os horários desde as primeiras horas do dia até o fim da noite, inclusive durante a madrugada. Além disso, essa comida se destaca pela importância econômica na Região Tocantina (FRANKLIN, 2008) e “pode ser considerada como patrimônio cultural imaterial⁵ devido ao seu modo artesanal de se fazer e, também, pelo saber que é passado de geração em geração entre as famílias envolvidas na produção e comercialização do prato” (DALLO; OLIVEIRA; LAVARDA, 2013, p. 3).

Com base nisso, em 2010, Imperatriz e as cidades vizinhas conquistaram a “Carta de Imperatriz”. Nela está registrada a composição do patrimônio histórico e cultural do Sul do Maranhão no que diz respeito aos bens materiais e imateriais. O documento foi elaborado no Simpósio de Patrimônio da Universidade Estadual do Maranhão, sob a orientação da representante do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (DALLO; OLIVEIRA; LAVARDA, 2013).

As bancas de panelada, improvisadas, se concentram em determinados espaços da cidade e carregam suas características próprias. Atentas a isso, nos remetemos às categorias de análise manchas e pedaços, usadas por Magnani (1996) para pensar São Paulo. Para o autor, a mancha tem sua base física permitindo a circulação de gente vinda de várias localidades, se tratando de áreas do espaço urbano dotadas de equipamentos que marcam limites e viabilizam uma prática predominante. Numa mancha de lazer os equipamentos podem ser bares e restaurantes, que constituem pontos de referência para a prática de determinadas atividades (MAGNANI, 1996). Considerando que os pontos de comercialização de panelada atendem tais critérios, eles poderiam ser contextualizados em nível local como manchas.

Outra categoria adotada por Magnani que nos interessa é a categoria denominada pedaço:

A categoria “pedaço” está ligada à rede de sociabilidade, quando o espaço assim demarcado torna-se ponto de referência para distinguir determinado grupo de frequentadores como pertencentes a uma rede de relações. O termo designa aquele espaço intermediário entre a casa e o público, onde se desenvolve uma sociabilidade básica. É nesses espaços onde se tece o cotidiano, a troca de informações e os conflitos (MAGNANI, 1996, p. 23).

Em suma, os locais fixos seriam considerados as manchas e os espaços simbólicos de interações entre pessoas que se conhecem por identificação e afinidades seriam definidos como pedaços, sendo as primeiras fixas e estes últimos não fixos. Desse modo, poderíamos considerar os locais de panelada (Entroncamento, Quatro Bocas, dentre outros) como manchas e a rede tecida de sociabilidade entre os frequentadores dos locais, como pedaços. O que se depreende disso é que embora muitos frequentem as manchas, nem todos são considerados do pedaço.

Tais categorias, que descrevem diferentes formas de uso e apropriação do espaço, constituem chaves para o entendimento e orientação na cidade, ao circunscrever pontos socialmente reconhecidos como relevantes na dinâmica urbana (MAGNANI, 1996). Assim, as formas como as bancas são distribuídas ou o comportamento que os frequentadores assumem ao comer a panelada compõem o cenário da cidade e fazem parte do espaço urbano. Esta reflexão será objeto de análise para nós, com maior profundidade, em publicação futura.

PERFIL DO CONSUMIDOR DE PANELADA

Consideramos diversos marcadores sociais como sexo, faixa etária, raça, escolaridade e renda para nos ajudarem a entender como era formado o perfil do consumidor de panelada nesta cidade e se o consumo de fato permeava diversas classes. A Tabela 1 traz de maneira sintética os percentuais referentes a essas respostas.

Tabela 1 - Perfil dos consumidores de panelada

| Tempo na cidade (anos) | Sexo | Faixa etária | Raça | Escolaridade | Renda (R\$) |
|------------------------|--------------|----------------|----------------|-----------------------|-------------------------------|
| Nativo 34% | Fem. 51% | Jovens 27% | Branca 35% | Fundamental 1% | Sem renda 6% |
| >16 42% | Masc. 49% | Adultos 72% | Parda- 51% | Médio 13% | Menos de 1.045,00 9% |
| 11 a 15 7% | | Idosos 1% | Negra 13% | Superior 38% | 1.046,00 a 2.000,00 17% |
| 6 a 10 6% | | | Indígena 0% | Especialização 33% | 2.001,00 a 4.000,00 26% |
| 1 a 5 11% | | | Amarela 0% | Mestrado 10% | 4.001,00 a 6.000,00 13% |
| | | | Outros 1% | Doutorado 5% | 6.001,00 a 8.000,00 12% |
| | | | | | 8.001,00 a 10.000,00 7% |
| | | | | | Mais de 10.000,00 10% |

Fonte: Pesquisa de campo

Em suma, os dados revelam que 76% dos respondentes nasceram na cidade ou residem há mais de 16 anos, demonstrando dessa forma que o fator tempo de moradia se reflete no consumo de panelada. Isso posto, recordamos o que asseverou Montanari (2008), ao afirmar que a comida não é boa ou ruim por si só, mas que alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. Nesse sentido, dada a relação histórica da panelada com a cidade, a partir da sociologia de Elias (1994), atrelamos o seu consumo não exclusivamente ao gosto pessoal, mas à configuração social em que os indivíduos estão envolvidos desde a infância, seja observando pessoas da sua rede de contatos preparando a panelada, seja consumindo-a ou simplesmente escutando pessoas próximas se remetendo à sua existência.

Embora em percentual notadamente menor, também verificamos pessoas com menos tempo de moradia na cidade se configurando como consumidores da panelada, o que aqui é lido sob a ótica de Bourdieu

(2008), para quem, sob pena de se sentirem deslocados, os que penetram em um espaço devem cumprir as condições que ele exige de seus ocupantes. Para Cascudo (2004), isso se refere à ligação dos indivíduos à localidade da comida, que permite integrar as pessoas por intermédio do ato de comer, que pode funcionar como estratégia de adaptação dos migrantes na chegada a um novo local. Assim, pensamos a partir de Elias (1994) e suas categorias de estabelecidos e *outsiders*, em que o ato de comer panelada pode funcionar como uma estratégia de socialização e pertencimento junto aos moradores de Imperatriz. Logo, o morador da cidade que não aprecia a panelada pode ser compreendido como um *outsider*, sendo a decisão por não comer panelada um indicativo de não identificação e não pertencimento à cidade.

O marcador sexo dos consumidores mostra uma leve preponderância de mulheres, um resultado interessante a ser analisado, tendo em vista que DaMatta (1986) inferiu que, num sentido culturalmente difundido, falava-se sempre que quem come é o homem, enquanto a mulher cozinha e dá os alimentos e a comida. Aqui observamos que, dada as transformações sociais ocorridas ao longo do tempo, com a inserção no mercado de trabalho e demais conquistas, a mulher passa a ser não apenas a preparadora, mas a assumir o posto de consumidora, incluindo o consumo alimentar realizado nas ruas. Com relação à faixa etária, a maior parcela compreende entrevistados com idades entre 30 e 59 anos, critério que serve para observarmos quem compunha a maior parte do nosso público: neste caso, adultos responsáveis pela escolha sobre o que, quando e onde consumir.

Ao longo da pesquisa percebemos diversos autores locais (REIS, 2018; BUENO, 2010) se referirem à panelada como um prato consumido por todas as classes e raças, e para verificarmos se estas afirmações também contemplavam o enquadramento social dos nossos respondentes incluímos esses marcadores. O aspecto raça foi incluído para compor o perfil socioeconômico dos entrevistados e responder aos objetivos elencados para a pesquisa, que se propunha a identificar o perfil do público consumidor, tendo aqui a maioria dos entrevistados se autodeclarado pardo, o que corrobora a afirmação do IBGE (2019), que na Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) teve 46,8% dos entrevistados se declarando como pardos. A pesquisa mostrou no quesito escolaridade a prevalência de pessoas com ensino superior completo ou em curso. Sobre a renda, o maior percentual situou-se entre 1 e 4 salários mínimos, revelando que, embora seja uma comida encontrada a preços populares, a panelada é consumida por pessoas de diversos perfis socioeconômicos, conforme veremos adiante.

LOCAL DE MORADIA DOS CONSUMIDORES

Para Mello e Simões (2013), uma dimensão importante da experiência urbana de um cidadão se revela ao considerarmos o seu endereço,

pois nos permite facultar ao outro o acesso a um lugar que compõe parte da nossa própria identidade. Logo, acredita-se que o lugar de residência na cidade possa interferir nas escolhas cotidianas do indivíduo, inclusive nas escolhas alimentares. Com relação ao local de moradia dos entrevistados, conforme a Tabela 2, foram citados 54 bairros, que se situam de norte a sul da cidade.

Tabela 2: Bairros de residência dos consumidores entrevistados

| Bairro | Quantidade | % |
|-------------------|------------|-----|
| Nova Imperatriz | 35 | 17 |
| Bacuri | 23 | 11 |
| Centro | 21 | 10 |
| Vila Lobão | 11 | 5 |
| Parque do Buriti | 8 | 4 |
| Santa Rita | 8 | 4 |
| Demais 48 bairros | 102 | 49 |
| Total | 208 | 100 |
| | | |

Fonte: Pesquisa de campo

Interessante perceber nesta pesquisa que o local de residência não foi condicionante para a decisão sobre o consumo ou não da panelada, visto que vários sujeitos se dispunham a se deslocar para lugares distantes de sua residência para saborear o prato. Assim, os bairros de residência dos interlocutores da pesquisa eram tanto próximos quanto distantes geograficamente dos pontos de vendas mencionados, o que demonstra que o consumo da panelada se dá não apenas pelos comensais das regiões circunvizinhas, mas por moradores de várias partes da cidade.

Outro aspecto que verificamos são que os bairros mais citados na pesquisa compõem um público que contempla diversas classes sociais no mesmo bairro, isso visto pelo exemplo percebido entre os residentes do bairro Nova Imperatriz, onde ao analisarmos os dados observamos pessoas ganhando desde menos de um salário mínimo a mais de 10 mil reais e de diversos níveis de escolaridade, desde os considerados mais baixos aos mais elevados. O que não significa que não haja outros modos de hierarquização da estrutura social internas ao próprio bairro. Como revela Bourdieu (2008), todo espaço em uma sociedade hierarquizada apresenta suas hierarquias e exprime as distâncias sociais. Nesses bairros as distâncias sociais podem ser demarcadas pelos diversos tipos de casa ou pelas desiguais condições de vida. Ou seja, ao invés das hierarquizações serem entre os diversos bairros, o que se percebe é uma hierarquização interna aos mesmos.

Curioso compreender como um elemento que compõe a dieta alimentar de um povo é revelador da estrutura ou da organização social da cidade, como assevera DaMatta (1986). O autor demonstra que o hábito

de misturar os elementos culinários no prato revela a formação do povo brasileiro, constituída por uma mistura de raças. Ao analisarmos os dados atentamos que a não hierarquização de classes sociais por bairros na cidade se manifesta no consumo da própria panelada, pois não há fronteiras geográficas dentro dos bairros para as classes, assim como não há fronteiras dentro da cidade para o consumo da panelada.

ALTERAÇÕES NO CONSUMO DE PANELADA NA PANDEMIA

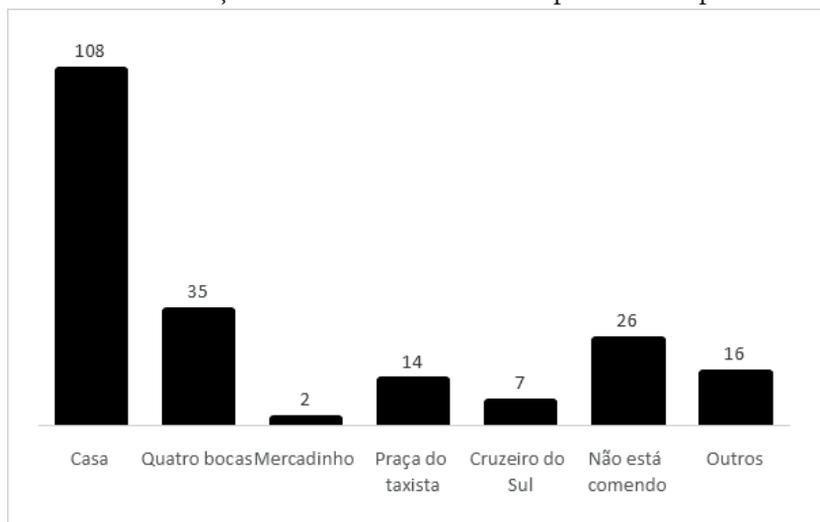
Compreendemos que analisar os modos de comer de um povo é uma das formas de penetrar na estrutura social e conhecer suas preferências (WOORTMAN; CAVIGNAC, 2016), pois, através do entendimento do que um determinado povo come e quando, pode-se entender o seu modo de ser e de pensar (CASCUDO, 2014). Conforme Sousa (2017), “é possível fazer interessantes leituras sobre a vida social de um povo por meio do cardápio que ele nos apresenta. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana do seu núcleo mais íntimo e compartilha” (SOUSA, 2017, p. 358).

Os motivos para o consumo da panelada no espaço urbano variam por uma série de razões que perpassam questões ligadas a segurança, higiene, sabor, tradição, praticidade, entre outros. Por isso, nos dedicaremos à análise das mudanças – em razão da pandemia de covid-19 – nos modos de comer panelada, que expressaram alterações substanciais quanto aos locais, frequências e horários de consumo, como veremos adiante.

ALTERAÇÕES QUANTO AO LOCAL DE CONSUMO E SUAS MOTIVAÇÕES

Em qualquer cidade brasileira, há uma divisão clara entre dois espaços sociais fundamentais que dividem a vida social: a casa e a rua (DAMATTA, 1986). Para compreendermos acerca do local em que estavam fazendo o consumo de panelada durante a pandemia, se em casa ou na rua, listamos as respostas obtidas no Gráfico 1:

Gráfico 1- Alterações no local de consumo de panelada na pandemia



Fonte: Pesquisa de campo

Como observado no Gráfico 1, grande parte dos entrevistados passou a comer panelada apenas em casa durante a pandemia, enquanto uma pequena parcela relatou não está comendo, fazendo menções a evitar saídas às ruas e possíveis aglomerações pelo medo da contaminação. Nesse sentido, uma reflexão de Collaço (2017) expõe uma relação que nos ajuda a entender a atualidade entre a ética e o poder no consumir, pois uma escolha alimentar individual a favor da coletividade constitui também uma forma de moralidade e de fazer política e pode revelar, além de escolhas pessoais, um posicionamento da rede coletiva na qual o indivíduo está inserido. Entretanto, verificamos que um percentual considerável de respondentes optou por continuar a sair para comer a panelada nos locais considerados públicos da cidade, relacionando a sua escolha ao sabor e tradição da comida comercializada na rua. Para Park (1967), isso surge em resposta a influências pessoais e ao sentimento público.

Além das alterações com relação aos locais, contemplamos as questões referentes a níveis de renda, seguindo a ideia adotada por Silva (2016) ao analisar o botequim, quando o autor observou em especial a variável classe social dos consumidores. Para ele, os motivos e sentidos que levavam os consumidores a procurar os locais são diferentes. Buscando perceber se havia diferenças entre as escolhas por parte de pessoas dos diferentes níveis econômicos, apresentamos, na Tabela 3, os resultados encontrados em relação a renda e mudanças quanto ao local de consumo durante a pandemia.

Tabela 3 - Relação da renda e mudanças quanto ao local de consumo durante a pandemia

| Renda | Não Consumo | Casa | 4 Bocas | Praça do Taxista | Cruzeiro do Sul | Outros |
|----------------------|-------------|----------|---------|------------------|-----------------|---------|
| Sem renda | -50,00% | – | -57,14% | – | -100,00% | 100,00% |
| Menos de 1.045,00 | 0,00% | 1200,00% | -81,82% | -100,00% | -100,00% | 100,00% |
| 1.045,00 a 2.000,00 | -50,00% | 850,00% | -30,77% | -33,33% | -83,33% | -66,67% |
| 2.001,00 a 4.000,00 | 20,00% | 2600,00% | -70,83% | 66,67% | -77,78% | -85,71% |
| 4.001,00 a 6.000,00 | -20,00% | – | -45,45% | 0,00% | -60,00% | -80,00% |
| 6.001,00 a 8.000,00 | -25,00% | 1400,00% | -64,29% | 0,00% | -100,00% | -66,67% |
| 8.001,00 a 10.000,00 | 0,00% | 800,00% | -85,71% | 0,00% | -100,00% | 0,00% |
| Mais de 10.000,00 | -20,00% | – | -42,86% | – | -33,33% | – |
| Total | -16,67% | 1700,00% | -60,64% | 9,09% | -77,42% | -62,50% |

Fonte: Pesquisa de campo

Percebe-se que em todos os níveis de renda prevaleceu entre os respondentes a redução do consumo na rua e o aumento do consumo em casa, seja preparando-a, pedindo por *delivery* ou passando no local para buscar e comer em casa. Esses dados ratificam que os consumidores não abandonaram o consumo do prato, mas o ressignificaram para o ambiente doméstico. Acerca disso, Souza (2017, p. 48) afirma que a sociedade atribui significados múltiplos às escolhas que levam ao consumo, os quais podem ser positivos ou negativos, a depender do contexto. Em determi-

nados momentos, o consumo de algo pode ser percebido como alienação e ação individualista, em outros, é visto como experiência e realização. Assim, o consumo de comidas se relaciona com o contexto no qual o indivíduo está inserido, não podendo ser analisado desvinculado dessa realidade.

De acordo com a tabela observamos queda entre 60% a 77% da comercialização da panelada em alguns lugares públicos de consumo. Essa informação também foi corroborada por uma entrevista concedida pelos paneleiros a um jornal local, cujos relatos afirmam que os locais de comercialização não fecharam em nenhum momento durante a pandemia, todavia apresentaram uma queda nas vendas da comida em 70% durante esse período. Com a flexibilização dos decretos, relatou uma das vendedoras: “aos poucos o movimento está voltando ao normal. Dias atrás não se via um ‘cristão’ por aqui” (CARVALHO, 2020).

Os dados sobre a diminuição das vendas nos locais foram percebidos nas entrevistas que realizamos com os vendedores. Na primeira entrevista, realizada com uma vendedora situada nas Quatro Bocas, obtivemos o seguinte relato:

Assim né fia, mudou um pouco, tá mais fraco, tem gente que não tá indo trabalhar, tá fraco as vendas né, porque não tem festa, aí fica fraco mesmo, mas sempre a gente vende, é porque lá é da minha irmã, eu trabalho lá 2 noites na semana só, trabalho lá acho que já tem uns 16 anos, sempre a gente vende, dá de sair, ficou mais fraco mesmo porque antigamente era melhor porque o povo saía, tinha as festas, tinha tudo, agora não tá tendo festa nem nada, mas dar de vender um pouco ainda (VENDEDORA A⁶).

Essa fala confirma a redução nas vendas e no consumo nas vias públicas, sendo atribuído por ela principalmente à ausência de festas que marcavam o cotidiano da cidade antes da pandemia.

Além das afirmações da vendedora acima, realizamos outra entrevista com um paneleiro do Setor Entroncamento, as considerações foram:

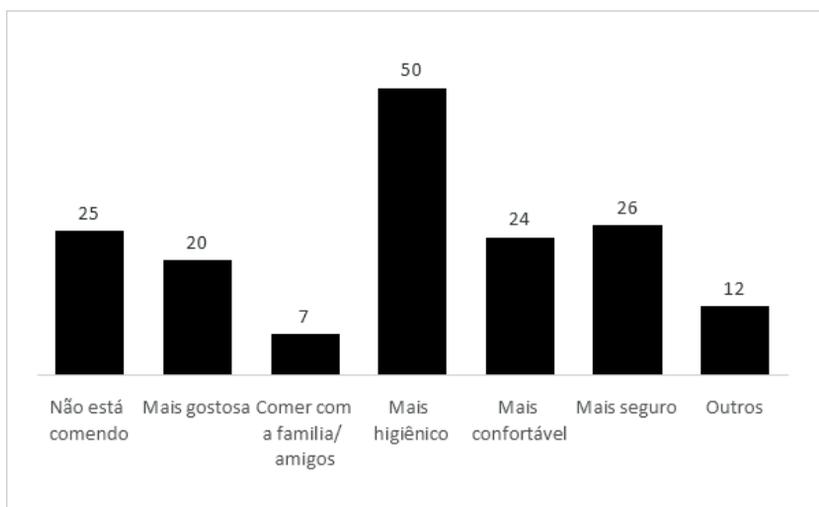
É o seguinte, com relação a esse isolamento social o governo faz uma campanha pesada dizendo, fique em casa, fique em casa, sendo que ele não faz a parte dele, a conta de água, de energia, os boletos estão todos chegando, como é que a gente fica em casa desse jeito? Não tem condições. A nossa sorte é que farmácia e esses ramos alimentícios podem continuar abertos, é lógico que dá uma queda, mas não na proporção das outras profissões. Minha família trabalha a mais de 40 anos no ponto, hoje sou a terceira geração! (VENDEDOR B).

Acerca disso, algo que chama a atenção na fala do vendedor B é a necessidade de continuar trabalhando mesmo em condições adversas. Sobre isso, Sousa Santos (2020, p. 18) afirma que “a indicação por parte da OMS para trabalhar em casa e em autoisolamento é impraticável, porque obriga os trabalhadores a escolher entre ganhar o pão diário ou ficar em casa e passar fome”.

Além disso, através destes relatos verificamos que o ofício de ser padeiro se configura como familiar e intergeracional, na medida em que envolve vários membros da mesma família, garantindo a circulação do conhecimento sobre os modos de fazer entre as gerações. Esta informação é consolidada pela pesquisa realizada por Dallo, Oliveira e Lavar-da (2013), em que afirmaram que o saber-fazer panelada é transmitido através das gerações entre os familiares.

Questionamos aos consumidores que responderam preferir comer panelada em casa sobre quais motivos norteavam essa escolha, seguem os dados no Gráfico 2.

Gráfico 2 - Motivos para preferir comer em casa

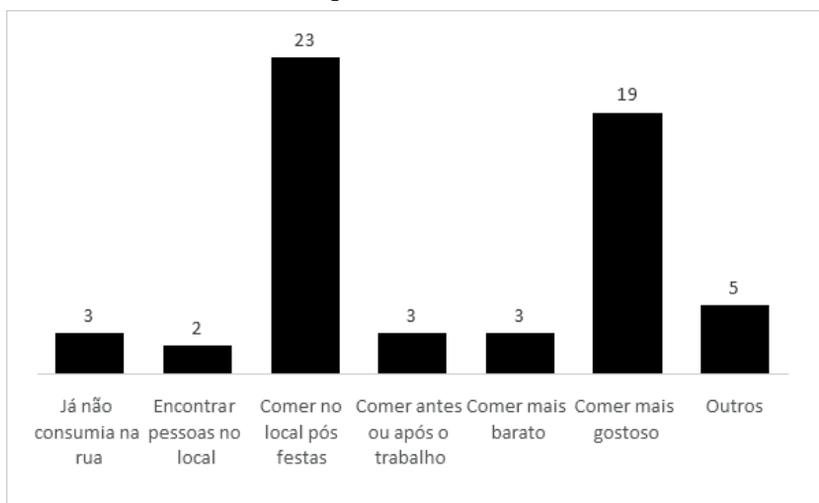


Fonte: Pesquisa de campo

Observamos que a maioria optou por comer em casa por considerar mais higiênico, seguido da opção mais seguro, sendo tal fato apontado como forma de evitar aglomerações e em razão do receio de contaminação por covid-19. Aparecem empatadas as respostas “não está comendo” e “ser mais confortável”. Segundo Douglas (1975), as formas de se alimentar constituem uma linguagem, aquilo que escolhemos ou evitamos comer e os modos de fazê-lo expressam dimensões culturais e relações sociais.

Aos consumidores que preferiam fazer o consumo em casa, questionamos se sentiam falta de consumir panelada em espaços públicos e por quais motivos.

Gráfico 3 - Do que sente falta de comer na rua

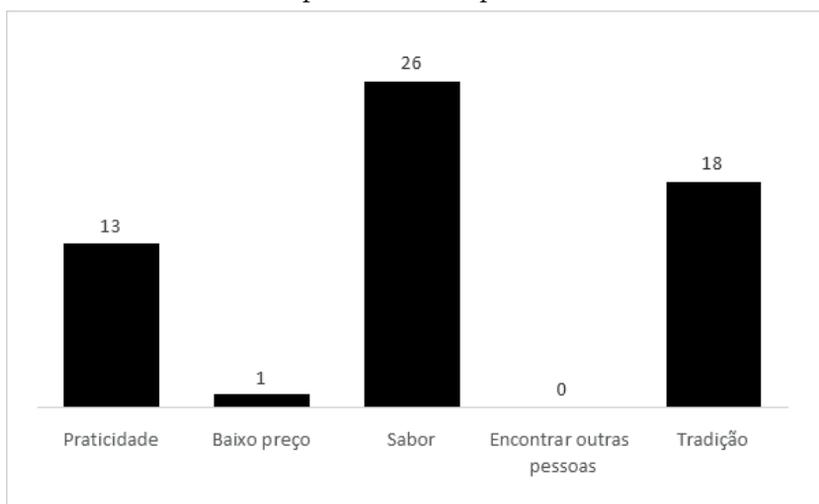


Fonte: Pesquisa de campo

A maior parte relatou, respectivamente: a) sentir mais falta do costume de sair das festas e passar no local para comer; b) a comida ser mais saborosa que aquela feita em casa. Sobre o primeiro aspecto, Silva e Lopes (2018) encontraram um resultado similar em suas pesquisas no norte do Tocantins, onde constataram que um dos motivos que fazia reduzir o consumo de panelada eram períodos sem festas na cidade. O mesmo aconteceu em Imperatriz, com as restrições impostas pela pandemia quanto à realização de festas, havendo redução do consumo de panelada nas ruas. No que diz respeito ao aspecto sabor, remetemos à Souza (2017) que, ao analisar o consumo, mencionou as cozinhas regionais, afirmando que as comidas são preparadas a partir de uma determinada técnica de cozimento e apresentadas sob uma forma específica. Essa ideia nos auxilia a entender o porquê de os respondentes considerarem a comida da rua mais gostosa, justamente pelo modo de preparo utilizado pelos paneiros.

Sobre os motivos por optarem pelo consumo em espaços públicos, segue no Gráfico 4 as respostas encontradas.

Gráfico 4 - Motivos para continuar preferindo comer na rua



Fonte: Pesquisa de campo

Grande parte dos que preferiam comer a panelada na rua o faziam por achar mais gostosa do que a preparada em casa. O que é apoiado pelo estudo de Dallo, Oliveira e Lavarda (2013), para quem a fama da comida na cidade está associada ao modo artesanal e particular dos paneleiros fazerem a panelada. O segundo motivo mais apontado foi por considerar comer panelada na rua como parte da tradição da cidade. Com relação a isso, para Silva e Lopes (2018) os sentidos conferidos aos pratos típicos são referentes à cultura, tradição e identidade, pois o compartilhamento das comidas reforça o sentimento de pertencimento a um lugar e às suas tradições. O terceiro motivo elencado pelos sujeitos da pesquisa foi a praticidade; segundo Contreras (2017), comer na rua oferece às pessoas rapidez, simplicidade e praticidade; e, justamente, como referido pelos nossos interlocutores, o motivo para não realizar o preparo da refeição em casa era devido ao trabalho e às técnicas envolvidas no preparo.

ALTERAÇÕES QUANTO À FREQUÊNCIA DE CONSUMO DA PANELADA

Outra mudança apontada pelos entrevistados referiu-se à frequência do consumo de panelada. Listamos na Tabela 4 os resultados encontrados.

Tabela 4 - Mudanças no consumo de panelada na rua quanto à frequência

| Periodicidade | Antes da pandemia | Durante a pandemia |
|-------------------------|-------------------|--------------------|
| Diário | 2% | 1% |
| Semanal | 13% | 5% |
| Quinzenal | 15% | 7% |
| Mensal | 30% | 15% |
| Trimestral | 14% | - |
| Semestral | 12% | - |
| Outros | 14% | 26% |
| Não está comendo na rua | - | 46% |
| | | |

Fonte: Pesquisa de campo

Observou-se que a maior alteração foi quanto ao não consumo da panelada nos espaços públicos da cidade, apresentando redução nas demais frequências de consumo na rua pelos consumidores. Isto é, mesmo quem optou por continuar comendo na rua, reduziu a frequência. Segundo Pellerano (2017), as práticas em torno da comida, contemplando a compra, o preparo e o comer fora, podem mudar ao longo do tempo, ou em condições adversas. Resultados esses que também vimos ao analisarmos as reduções na periodicidade no consumo de panelada na rua durante o período de isolamento social na cidade de Imperatriz.

ALTERAÇÕES REFERENTES AOS HORÁRIOS DE CONSUMO

Quando questionados sobre as mudanças referentes aos horários de consumo, antes e durante a pandemia, as informações estão listadas na Tabela 5:

Tabela 5 - Mudanças no consumo de panelada quanto ao horário

| Horário da refeição | Antes da pandemia | Durante a pandemia |
|---------------------|-------------------|--------------------|
| Café da manhã | 3% | 2% |
| Almoço | 25% | 51% |
| Jantar | 32% | 20% |
| Após festas ou show | 31% | 4% |
| Não estou comendo | – | 21% |
| Outros | 9% | 2% |
| | | |

Fonte: Pesquisa de campo

Os dados demonstram que quanto aos horários para degustar a panelada houve o aumento do consumo no almoço e diminuição no jantar e após as festividades na madrugada. Logo, o consumo de panelada, que ocorria em diversos horários, mas notadamente nas noites e nas madrugadas pós festividades, com a proibição da realização das festas, sofreu modificação. De acordo com Menasche, Alvarez e Collaço (2012), o horário das refeições são instâncias codificadas que podem afirmar a identidade alimentar e selar o pertencimento alimentar referente a um determinado território. As alterações impostas pelo cenário pandêmico impactam a rotina dos cidadãos e dos vendedores e reconfiguram, ainda que momentaneamente, as escolhas alimentares.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo em vista o objetivo proposto, qual seja, analisar as alterações no consumo da panelada em Imperatriz durante a pandemia de Covid-19, verificamos a redução da ingestão da panelada nos espaços públicos para o aumento nos espaços privados, demonstrando que mesmo durante a pandemia – dado o valor simbólico e cultural da panelada – o costume continuou apresentando destaque, tendo sido reinventado, mas não descartado.

Observamos que com o surgimento da pandemia, mesmo entre os que continuaram a comer panelada na rua, houve a redução do número de vezes que se comia no local. Além desta, outra mudança foi quanto ao horário de consumo do prato, tendo aumentado a busca pelo prato no almoço e diminuído no jantar e após as festividades na madrugada.

Com relação aos demais objetivos levantados, encontramos um perfil variado de consumidores de panelada, em sua maioria adultos, com leve predominância de mulheres e níveis de renda e escolaridade diversificados. Sobre os que optaram por comer em casa, os motivos

relatados foram higiene, segurança, conforto e companhia familiar. Dos que escolheram comer nas bancas de rua, os motivos apontados foram: sabor, tradição e praticidade. Em suma, o que se percebe é que independente do local de residência, sexo, classe econômica e faixa etária, mesmo durante a pandemia persistiu o consumo de panelada, creditando à comida o caráter de patrimônio imaterial na e da cidade.

O que se torna relevante, além da possibilidade de comparar alterações sobre os modos de comer, especialmente em um período pandêmico, é permitir que uma preparação conhecida apenas em nível regional se torne conhecida por pesquisadores de outras localidades. Portanto, não pretendemos esgotar as questões sobre a panelada, mas instigar entre os cientistas sociais a diversidade de análises possíveis sobre ela, que possam contribuir com as lacunas ainda existentes nessa esfera de conhecimento. Esta pesquisa abre oportunidades de estudo para que questões aqui levantadas sejam aprofundadas.

NOTAS

1. São designadas bancas os locais improvisados de vendas de comida de rua, onde os utensílios são expostos em mesas de madeira, os consumidores ficam sentados em bancos de madeira, posicionados de frente para as bancas nas calçadas e, automaticamente, de costas para a rua.
2. Denominação popular utilizada para se referir a um setor comercial da cidade onde nas calçadas estão dispostas as bancas de comercialização de panelada.
3. Essa exigência refere-se ao recorte dos sujeitos da pesquisa e à importância do aceite de participação por meio do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, inserido no início do questionário, onde apenas após concordar com os termos, o respondente ficava habilitado para as demais questões. O termo explicava sobre a participação voluntária e a garantia de confidencialidade, de acordo com a Resolução CNS nº 510/2016.
4. O termo *paneleiro* se refere à autodenominação dos produtores e vendedores de panelada na cidade, cuja nomenclatura está contemplada no nome da Associação das Paneleiras de Imperatriz.
5. Para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - IPHAN (2021) os bens culturais de natureza imaterial dizem respeito àquelas práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer, sendo transmitido de geração a geração.
6. Utilizamos as nomenclaturas *Vendedor A* e *Vendedor B* como forma de preservar a confidencialidade dos vendedores de acordo com a resolução nº 510/2016 (BRASIL, 2016).

REFERÊNCIAS

BLANC, Manuela; CONCEIÇÃO, Wellington da Silva. Cidades, seus fluxos e o espriamento viral: as prospecções possíveis em uma análise da incidência da covid-19 em TO, MA, ES e RJ. *Dilemas: revista de estudos de conflito e controle social - reflexões na pandemia*, p. 1-27, 2020. Disponível em: <<https://www.reflexpandemia.org/texto-15>>. Acesso em: 20 maio 2020.

- BOURDIEU, Pierre. Efeitos de lugar. In: BOURDIEU, Pierre (coord.). *A miséria do mundo*. Petrópolis: Vozes, 2008.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. *Resolução nº 510*, de 07 de abril de 2016. Disponível em: <<http://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2016/Reso510.pdf>>. Acesso em: 02 maio 2021.
- BUENO, Thaisa. Panelada: um dos pratos típicos da cidade de Imperatriz. *Imperatriz Notícias*, 2010. Disponível em: <<https://imperatriz-noticias.ufma.br/geral/panelada-um-dos-pratos-tipico-da-cidade-de-imperatriz/>>. Acesso em: 21 jun. 2020.
- CARVALHO, David. Tradicional panelada de Imperatriz funciona normalmente. *Imperatriz On-line*, 8 jun. 2020. Disponível em: <<https://imperatrizonline/2020/06/08/tradicional-panelada-de-imperatriz-funciona-normalmente/>>. Acesso em: 11 jun. 2020.
- CASCUDO, Luiz da Câmara. *Antologia da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Espaço urbano e consumo alimentar: trajetórias locais e diferença em três cidades brasileiras. In: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; ROIM, Talita Prado Barbosa (orgs.). *Cidades e consumo alimentar: dinâmicas socioculturais do comer no espaço urbano*. Goiânia: Imprensa Universitária, 2017. v. 1.
- CONTRERAS, Jesus. Comer na Rua. In: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; ROIM, Talita Prado Barbosa (orgs.). *Cidades e consumo alimentar: dinâmicas socioculturais do comer no espaço urbano*. Goiânia: Imprensa Universitária, 2017. v. 1.
- COSTA, Bárbara Regina Lopes. Bola de neve virtual: o uso das redes sociais virtuais no processo de coleta de dados de uma pesquisa científica. *Revista Interdisciplinar de Gestão Social*, v. 7, n. 1, p. 15-37, jan./abr. 2018.
- DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DALLO, Elicléia Clarícia; OLIVEIRA, Fernando Ralfer de Jesus; LAVARDA Marcus Túlio Borowski. *De Costas pra Rua*: vídeo documentário sobre a panelada em Imperatriz (MA). Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, 2013. Disponível em: <<https://pt.scribd.com/document/403097292/De-Costas-Pra-Rua-Video-Documentario-Sobre-a-Panelada-Em-Imperatriz>>. Acesso em: 28 maio 2020.
- DOUGLAS, Mary. *Implicit meanings: essays in anthropology*. Londres: Routledge & Paul, 1975.
- ELIAS, Norbert. *A sociedade dos indivíduos*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.
- FOUCAULT, Michel. *Microfísica del poder*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno, 2019.

- FRANKLIN, Adalberto. *Apontamentos e fontes para a história econômica de Imperatriz*. Imperatriz: Ética, 2008.
- FRANCO, Areovaldo. *De caçador a gourmet uma história da gastronomia*. 2. ed. São Paulo: SENAC, 2001.
- GOMES, Romeu. A análise de dados em pesquisa qualitativa. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. 21 ed. Petrópolis: Vozes, 2002.
- IMPERATRIZ. Prefeitura Municipal de Imperatriz-MA. *A cidade*. s.d. Disponível em: <<http://www.imperatriz.ma.gov.br/portal/imperatriz/a-cidade.html>>. Acesso em: 10 set. 2020.
- IMPERATRIZ. Decreto n.º 60, de 26 de maio 2020. Prefeitura Municipal de Imperatriz-MA. *Leis e decretos municipais*. 2020a. Disponível em: <http://novo.imperatriz.ma.gov.br/media/site/download/legislacao/DECRETO_60_Codiv-19_-_de_26.05_-_flexibilizacao.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2020.
- IMPERATRIZ. Decreto n.º 67, de 15 de junho de 2020. Prefeitura Municipal de Imperatriz-MA. *Leis e decretos municipais*. 2020b. Disponível em: <http://novo.imperatriz.ma.gov.br/media/site/download/legislacao/DECRETO_67-Codiv-19_-_de_15.06_-_flexibiliza_1.pdf>. Acesso em: 29 jun. 2020.
- IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. *Educa IBGE - Conheça o Brasil – população cor ou raça*. 2019. Disponível em: <<https://educa.ibge.gov.br/jovens/conheca-o-brasil/populacao/18319-cor-ou-raca.html>>. Acesso em: 11 jun. 2021.
- IPHAN - INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. *Patrimônio Imaterial*. s.d. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>>. Acesso em: 12 jun. 2020.
- MAGNANI, José Guilherme Cantor. *Festa no pedaço: cultura popular e lazer na cidade*. 3 ed. São Paulo: Hucitec/Unesp, 2003.
- MAGNANI, José Guilherme Cantor. Quando o campo é a cidade: fazendo antropologia na metrópole. In: Magnani, José Guilherme Cantor; Torres, Lilian de Lucca (org.). *Na metrópole: textos de antropologia urbana*. São Paulo: Edusp, 1996.
- MARANHÃO. Governo do Estado do Maranhão. Secretária de Saúde do Maranhão. *Boletim Epidemiológico covid-19 São Luís*, 17 jun. 2020. Disponível em: <<http://www.saude.ma.gov.br/wpcontent/uploads/2020/06/BOLETIM-17-06.pdf>>. Acesso em: 17 jun. 2020.
- MONTANARI, MASSIMO. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. *Dimensões socioculturais da alimentação*. Porto Alegre: UFRGS, 2012.
- MELLO, Marco Antônio da Silva; SIMÕES, Soraya Silveira. Onde você mora? Propósitos e implicação do endereço. In: DUARTE, C. R; VILLANOVA, Roseline. *Novos olhares sobre o lugar: ferramentas e*

- metodologias, da arquitetura à antropologia. Rio de Janeiro: Contracapa, 2013.
- PARK, Robert Ezra. A cidade: sugestões para a investigação do comportamento humano no meio urbano. In: VELHO, Otávio Guilherme (org.). *O fenômeno urbano*. Rio de Janeiro: Zahar, 1967.
- PELLERANO, Joana A. Comendo coentro e açaí em São Paulo: pertencimento e diferença na alimentação de “outros brasileiros” na capital paulista. In: COLLAÇO, Janine Helfst Leicht; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; ROIM, Talita Prado Barbosa (org.). *Cidades e consumo alimentar: dinâmicas socioculturais do comer no espaço urbano*. Goiânia: Imprensa Universitária, 2017. v. 1.
- PEREIRA, Jesus Marmanillo. Cenários de medo e as sociabilidades pandêmicas no Maranhão. *Revista Brasileira de Sociologia da Emoção*. v. 19, n. 55, p. 67-86, maio 2020. Disponível em: <https://grem-grei.org/wpcontent/uploads/2020/05/5_JesusRBSEv19n55abril2020_Supl-Especial_maio2020.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2020.
- REIS, Hyana. Panelada e Imperatriz: de onde vem essa combinação? *Correio popular*, Imperatriz, edição 1030, ano VII. p. 06, 05 ago. 2018.
- SEVERINO, Antônio Joaquim. *Metodologia do trabalho científico*. 24 ed. São Paulo: Cortez, 2016.
- SILVA, Geane Oliveira; LOPES, Rita de Cássia Domingues. Comidas de rua: patrimônio, cultura e identidade local no norte do Tocantins. *O público e o privado*, n. 32, p. 89-109, 2018. Disponível em: <<http://www.seer.uece.br/?journal=opublicoeoprivado&page=article&op=view&path%5B%5D=2892>>. Acesso em: 15 jun. 2020
- SILVA, Luís Antônio Machado da. O significado do botequim. In: SILVA, Luís Antônio Machado da. *Fazendo a cidade: trabalho, moradia e vida local entre as camadas populares urbanas*. Rio de Janeiro: Mórula, 2016.
- SOUSA, Jailson Macedo. *A cidade na região e a região na cidade: a dinâmica socioeconômica de Imperatriz e suas implicações na Região Tocantina*. Imperatriz: Ética, 2009.
- SOUSA SANTOS, Boaventura de. *A cruel pedagogia do vírus*. São Paulo: Boitempo, 2020.
- SOUSA, Emilene Leite De. *Umbigos enterrados: corpo, pessoa e identidade Capuxu através da infância*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2017.
- SOUZA, MILENA COSTA DE. *Sociologia do consumo e indústria cultural*. Curitiba: Intersaberes, 2017.
- WOORTMANN, Ellen; CAVIGNAC, Julie A. *Ensaio sobre a antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN, 2016.

SUBMETIDO EM: 15/12/2020

APROVADO EM: 05/06/2021

OS SÍMBOLOS SOCIAIS NO VODU HAITIANO E SEUS SIGNIFICADOS¹

SOCIAL SYMBOLS IN HAITIAN VODOO AND THEIR MEANINGS

Nikita Suire

nikitasuire@gmail.com

Graduada em Antropologia/Sociologia na Faculté d’Ethnologie (FE) da Université d’État d’Haiti (UEH), Mestre pelo Programa de Pós-graduação em Cultura e Sociedade (PGCult) na Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9683-651X>

Flávio Luiz de Castro Freiras

f_lcf@hotmail.com

Professor Permanente do Programa de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade-PGCULT/UFMA - Universidade Federal do Maranhão (UFMA)

Docente do Curso de Licenciatura em Ciências Humanas/Filosofia

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7648-0341>

Ana Caroline Amorim Oliveira

ana.caroline.oliveira@gmail.com

Professora Permanente do Programa de Pós-Graduação em Cultura e Sociedade-PGCULT/UFMA - Universidade Federal do Maranhão

Professora do Curso de Licenciatura em Ciências Humanas/Sociologia

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9337-6335>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

Este artigo trata sobre a religião vodu, em especial os símbolos sociais sagrados do vodu haitiano e seus significados simbólicos. Para isso é necessário compreender como se estabeleceu a relação entre o vodu e o cristianismo. Esta religião, trazida pelos colonizadores, realizou uma perseguição à religião vodu e seus adeptos, tentando se impor como “a” religião da civilização. Nesta relação tensa ocorreram mudanças e sincretismos entre as duas religiões, que podem ser identificados nos símbolos sagrados do vodu. Esses objetos sagrados são carregados de significados e dotados de poderes. Nossa pesquisa será de abordagem etnográfica, com base na análise e interpretação dos documentos selecionados, os quais já estão inseridos em nosso tema de pesquisa. Tais objetos sagrados são significados pelos seguidores do vodu enquanto

resistência identitária e política contra as imposições e repressões feitas tanto contra o vodu quanto seus adeptos, garantindo a sua transmissão de uma geração para outra. A sacralização dos objetos feitos pelos seguidores do vodu serve como o início de sua construção não apenas enquanto resistência do vodu contra várias repressões feitas contra ele, mas também da sobrevivência do vodu haitiano.

Palavras-chave: objetos sagrados; vodu haitiano; sincretismo.

ABSTRACT

This article deals with the Voodoo religion, in particular, the sacred social symbols of Haitian voodoo and their symbolic meanings. For that, it is necessary to understand how the relationship between Voodoo and Christianity was established. The latter was introduced by the colonizers, and it provoked a persecution over the Voodoo itself and its followers, trying to impose itself as “the one and only” religion of civilization. In this tense relationship, there were changes and syncretism between the two religions, that can be identified in the sacred symbols of Voodoo. These sacred objects are full with meanings and power. Our research will have an ethnographic approach, based on the analysis and interpretation of the selected documents, which are already included in our research theme. Such sacred objects are signified by the followers of voodoo as identity and political resistance against the impositions and repressions made against them and their religion, guaranteeing its transmission from one generation to another. The sacralization of objects made by the followers of voodoo serves as the beginning of their construction, not only as resistance against various repressions made against it, but also the survival of Haitian voodoo.

Keywords: sacred objects; haitian voodoo; syncretism.

INTRODUÇÃO

O vodu haitiano sofreu ao longo de sua formação um processo de demonização. Esse se deu pelo ato de transformar, literal ou figurativamente, seus atores em forças do mal, personificadas em um ser com o qual toda conciliação é, em essência, impossível e repreensível (CORTEN, 2000). Durante vários períodos da história do Haiti, o vodu seria considerado uma religião do diabo. Este processo começou com a consideração da negritude do povo negro, na era colonial, como símbolo de decadência, proximidade com o diabo, desordem e violência absolutas, algo que depois se tornou oficial, com a promulgação do código negro de Luís XIV, em 1685, em Santo Domingo (nome dado ao Haiti durante o período colonial).

Colocar o rótulo de superstição no vodu foi uma das formas que o cristianismo adotou para excluir o vodu no Haiti. Este processo de exclusão é especialmente marcado pela imposição de outras tradições nos costumes dos haitianos, que estão intimamente relacionados ao vodu, porque o vodu é: “O conjunto de fenômenos psicológicos referidos como crenças popular, que são técnicas e conceitos jurídicos, devaneios de teosofistas, práticas de médicos” (MARS, 1928, p. 39). Às vezes, essa imposição é feita por meio de aprendizado, medo e até mesmo violência física, em alguns casos.

No entanto, apesar da perseverança do cristianismo desde a era colonial contra o vodu, apesar da sua demonização e qualificação de superstição, o processo de demonização do vodu haitiano ainda está incompleto até hoje. Os voduístas mudam seu status de vodu para católico, mas sempre de maneira superficial. Acontece até de os haitianos duplicarem, fazerem um casamento dos santos do catolicismo e *loas* (deuses, espíritos vodu) vodu, daí o sincretismo do vodu haitiano (CLORMÉUS, 2014).

Este artigo trata sobre a religião vodu, em especial os símbolos sociais sagrados do vodu haitiano e seus significados simbólicos. Para isso é necessário compreender como se estabeleceu a relação entre o vodu e o cristianismo. Nossa pesquisa será de abordagem etnográfica, com base na análise e interpretação dos documentos selecionados, os quais já estão inseridos em nosso tema de pesquisa.

O artigo está estruturado da seguinte forma: primeiramente, apresentando o processo de perseguição da religião vodu pelos colonizadores através de leis e documentos oficiais (da metrópole e religiosos). Em seguida, analisamos o sincretismo que ocorreu entre as religiões cristã e o vodu como uma forma de resistência dos religiosos do vodu, e que pode ser identificada nos seus símbolos sagrados. Logo depois, apresentaremos os objetos sagrados e seus significados. Por fim, as considerações finais.

DEMONIZAÇÃO DAS RELIGIÕES AFRICANAS E CRISTIANIZAÇÃO DOS AFRICANOS

O processo de demonização e cristianização das religiões africanas em seu continente prefigura a cristianização dos escravos e a demonização das religiões africanas no Santo Domingo. Segundo Thornton (1998), no reino de Allada (comumente conhecido como Arada, na costa do Daomé) e suas áreas adjacentes, a cristianização dos africanos era indireta.

O clero missionário e os cristãos leigos procuraram converter os habitantes e difundir os ideais cristãos. Na região de Fon – região da África Negra, de onde partiram muitos dos que comporão a população escrava em Santo Domingo durante a colonização francesa do Haiti –, alguns membros da elite estudaram na Europa, e um número bastante

grande deles foi para São Tomé, outra área próxima, onde receberam instrução religiosa.

Além disso, os missionários cristãos favoreceram o processo de assimilação do cristianismo nessas regiões, traduzindo o nome de Jesus no Catecismo de 1658, dando-lhe o nome de *Lisa* – nome de uma divindade no vodu [Daomé] –, que representa dois aspectos: um preto e feminino: *Mawu*, e um branco e masculino: *Lisa* (LABOURET; RIVET, 1658 *apud* THORNTON, 1929).

Ao contrário do reino de Allada (Arada) e seus arredores, a cristianização no Congo foi um pouco mais grosseira. Os europeus já usavam os termos “superstições” e “demonização” para caracterizar as práticas religiosas dos habitantes dessa região. Por exemplo, no Congo, as revelações feitas por negros eram demonizadas e consideradas feitiçaria. Castelo de Vide, citado por Thornton (1998, p. 88), nos relata que “As revelações feitas ao *ngangan* eram consideradas feitiçaria, no sentido europeu da palavra, isto é, uma aliança com o diabo com bons ou maus fins” – *ngangan* é o nome dado aos sacerdotes vodu no Congo.

Os escravos que habitavam a colônia de Santo Domingo eram esmagadoramente de origem das regiões *Fon, Mahi, Nago, Arada, Congo, Wolof, Angola*, entre outras (MÉTRAUX, 1958). Daí a importância de mencionar a cristianização, bem como a demonização das religiões africanas nessas regiões mencionadas. Chegados à colônia, suas práticas religiosas e culturais muito contribuíram para a formação do atual vodu haitiano.

Quando os escravos chegaram a Santo Domingo durante o comércio de escravos, foi quando o vodu haitiano, propriamente dito, fez sua estreia no período colonial francês, o que significa uma extensão da cristianização dos negros da África, assim como das suas práticas religiosas, que já eram consideradas como “feitiçaria”.

A escravidão dos negros, em si, era considerada um privilégio dos colonos com o objetivo de “civilizá-los” e cristianizá-los. Assim, para os colonos, os escravos eram pagãos que deveriam ser convertidos ao cristianismo, a fim de passar do estado de “selvageria”² para o estado de “civilização” (HURBON, 1975).

Com acusações de bruxaria³ e crime, a escravidão negra também foi justificada pelos colonos como um favor feito aos negros para estes não serem mortos, e um alívio dos escravizados desalojados de seu continente (África), antes privados da cultura da civilização. Assim, Padre Labat, em 1705, afirma que: “Quase todos os negros que saem de seus países são bruxas, ou pelo menos eles têm algum tingimento de magia, feitiçaria e veneno” (*apud* HURBON, 1975, p. 20). Na mesma linha, Émilien Petit afirma em 1771 que:

Os negros que são exportados das costas da África são ou prisioneiros, ou criminosos destinados a morrer pela lei dos mais fortes, e reservados para o comércio em vez de matá-los, ou escravos nativos, em que os

senhores ou os reis têm direito à vida e à morte [...] (*apud* HURBON, 1975, p. 11).

Sempre no contexto de um suposto favorecimento aos negros, desalojando-os da África, do chamado estado “bárbaro” para o chamado estado “civilizado” e removendo suas “superstições”. Os africanos transportados para as Américas também foram considerados inferiores aos brancos por causa de sua cor de pele. Assim, para Jules Ferry, a questão racial parece o segundo ponto da escravidão negra.

A questão colonial é para os países dedicados pela própria natureza de sua indústria a uma grande exportação, como a nossa, a questão dos mercados. Mas há um segundo ponto, é o lado humanitário e civilizador da questão. Deve ser dito abertamente que as raças superiores têm direito às raças inferiores (*apud* HURBON, 1979, p. 64).

Os missionários e colonos apelaram para as crenças sobre bruxaria prevaletentes na Europa para fazer crer que os africanos eram um grupo de pessoas nascidas sob o reinado da maldição e vivendo totalmente sob a influência do diabo, a maldição de Cam⁴. Na Bíblia, este representaria a população da África Negra e, como ele foi amaldiçoado, está condenado à escravidão; alguns missionários reivindicaram explicar assim o consentimento dos negros, como posteridade de *Cam*, à escravidão (HURBON, 2005).

Não se poderia falar sobre a formação do vodu haitiano sem mencionar o *marronage* dos escravos. Foi um dos elementos fundamentais da construção sociorreligiosa no Santo Domingo. Ele desempenhou o papel de ligação entre diferentes culturas africanas, o que levaria à formação de uma cultura comum e negra, vodu, e a uma nova língua, o crioulo. *Marronnage* no começo era simplesmente um meio de sobrevivência para os escravos, mas seria cada vez mais organizado e objetivo.

[O] Vazamento coletivo [*marronnage*] fora das plantações e oficinas será sistematicamente organizado. De agora em diante, podemos ver uma reconstrução da vida africana como a simples restauração da continuidade com a África perdida. Estamos de fato na presença de uma recriação, uma readequação de costumes, crenças e práticas religiosas e culturais, tão completamente novas (HURBON, 1975, p. 15).

Assim, surgiu o vodu de arrumação, assim como os costumes matrimoniais e outros costumes africanos que se reajustariam a uma cultura dos negros de Santo Domingo, como o *lakou*⁵ e *combite*⁶, o remédio das folhas⁷. Uma multidão de contos e organizações familiares relacionadas às culturas africanas também estavam surgindo, sobre as quais Hurbon fala de uma nova maneira de retomar e reler as mitologias e crenças africanas sob a influência das novas condições de vida da escravidão (HURBON, 1975).

Todos esses legados citados acima estão de acordo com Verschueren (1948, p. 335), pois, para ele, o vodu é tão “[...] inextricavelmente

entrelaçado no quadro da vida do haitiano, em suas ideias sobre o mundo, suas relações social e familiar, seus preconceitos e peculiaridades, que não podemos entender este povo sem este culto”.

O vodu foi demonizado durante vários períodos da história do Haiti. Um processo que começou com a consideração da adoração de deuses e das práticas religiosas dos negros, nos tempos coloniais, como idolatria e proximidade com o diabo. Esse processo continuou com a vontade dos colonos e de alguns padres católicos de converter escravos e haitianos ao cristianismo, a fim de levá-los do chamado estado “bárbaro” ao chamado “estado civilizado”.

As proibições e perseguições contra o vodu haitiano apareceram durante o período colonial francês, quando o rei Luís XIII estava disposto a “salvar” os africanos do que ele denominava de idolatria e colocá-los no que dizia ser o bom caminho para eles poderem voltar ao serviço do chamado *verdadeiro* Deus, e praticar a chamada religião *verdadeira* – o cristianismo. “Para inspirar a adoração do verdadeiro Deus aos africanos, retirá-los da idolatria e perseverá-los até os mortos na religião cristã, que eles serão obrigados a abraçar”. Esta foi a declaração desse rei da França sobre a escravidão dos negros trazida pelo Padre Jean-Baptiste Labat (*apud* HOFFMAN, 1987, p. 5).

A fim de preservar esta vontade, para evitar todas as formas de rebelião e para ter a submissão geral de escravos em suas colônias, o seu sucessor, Luís XVI, tomou certas medidas, incluindo o Código Negro, que em seus artigos 2º e 3º resolve a questão da religião entre os escravos, impondo-lhes o catolicismo e proibindo suas religiões nativas. Estes artigos estipulam sucessivamente:

Todos os escravos que estarão em nossas ilhas serão batizados e educados nas religiões católica, apostólica e romana. Peçamos aos habitantes que comprem negros recém-chegados que informem o governador e o administrador das referidas ilhas pelo menos oito dias depois, sob pena de multa arbitrária, que dará as ordens necessárias para que sejam instruídos e batizados no devido tempo. (LOUIS XVI, 1680, p. 7)

Proibamos qualquer exercício público de outras religiões além da católica, apostólica e romana; queremos que os criminosos sejam punidos como rebeldes e desobedientes aos nossos mandamentos; proibir todas as assembleias para esse fim, que declaramos conventuais, ilícitas e sediciosas, sujeitas à mesma punição que ocorrerá contra os senhores que permitirão ou sofrerão com respeito a seus escravos. (LOUIS XVI, 1680, p. 7).

Não foi a única precaução tomada pelos colonos na época para combater o vodu. Em 1704, um decreto proibiu os escravos de “fazerem reuniões noturnas sob o pretexto de danças gerais” (MÉTRAUX, 1958, p. 26). Em 1765, foi criada, como a primeira legião de Santo Domingo, um corpo de tropas de luz. Foi designado como sua função *dissipar as assembleias e calendas dos negros* (MÉTRAUX, 1958) – as danças de

cerimônias de vodu na época da colonização francesa do Haiti, durante as quais os escravos aprenderam a manter a confiança mútua entre eles. Esta palavra não é mais usada no vodu haitiano (HURBON, 1975).

As lutas contra o vodu haitiano não se limitaram apenas às prioridades dos colonos e do período colonial. Elas duraram durante e mesmo depois da Independência do Haiti. Alguns generais negros também lutaram contra o vodu. Este foi o caso de Toussaint Louverture, Jean-Jacques Dessalines, Henri Christophe e Nicolas Fabre Greffard, que são figuras importantes nas lutas que levaram à independência do Haiti em 1 de janeiro de 1804. Este é também o caso do presidente *Élie Lescot*, alguns padres da Igreja Católica e o presidente Stênio Vincent, sob a ocupação americana que ocorreu de 1915 a 1934 no Haiti.

Toussaint Louverture, na época em que se proclamou governador, conforme Constituição publicada em 1801, rejeitou o vodu para reconhecer o catolicismo como religião oficial. Nessa Constituição, o artigo 6º declara que: “A religião católica, apostólica e romana é a *única* publicamente professada” (MÉTRAUX, 1958, p. 29). Além disso, ele proibiu todas as danças ligadas ao vodu, sob pena de sanções. Neste termo, Hoffmann relatou:

A partir do dia da publicação deste, todas as danças e todas as reuniões noturnas serão proibidas. Nas cidades, bem como nas várias moradas das montanhas e da planície, castigos corporais serão infligidos àqueles que, desafiando esta defesa, infligirem danças ou realizar assembleias noturnas; eles serão encarcerados e serão devolvidos a mim por aqueles que ordenaram sua prisão (HOFFMANN, 1987, p. 23).

Dessalines, o inspetor-geral no departamento oeste do Haiti, nomeado por Toussaint em 1804, também atacou o vodu. Sobre este fato, o historiador haitiano Thomas Madiou relatou uma busca por seguidores de vodu liderada por Dessalines:

[...] Ele [Dessalines] relatou que muitos desses magos chamados vodu encontraram-se na planície de Cul de Sac; que na cabeça dessa banda havia uma velha negra e que um grande número de fazendeiros estava deixando os campos para ir ao local onde a feitiçaria foi feita. Ele veio com um batalhão da 8ª [brigada semimilitar] na planície de Cul de Sac, cercou o local onde os vodu estavam reunidos, atirou na cabana, dispersou-os e matou cinquenta com golpes de baionetas (MADIU 1848 *apud* HOFFMAN, 1987, p. 24).

Christophe também desprezou o vodu. Em sua desaprovação do vodu, o general Guyjoseph Bonnet relata que “o rei [Christophe] foi reprimido por superstições terroristas da África, e continuou com culto excessivo de vodu e as práticas terríveis” (BONNET, 1864 *apud* HOFFMAN, 1987, p. 24). Sobre o mesmo assunto, Hénock Trouillot escreveu, citando uma carta inédita de Christophe:

Christophe atraiu, no final de [...] 1805, a atenção do Major-General

Capois nas danças de vodu [...] organizadas no noroeste do Haiti. Pedi-lhe que evitasse “uma dança tão prejudicial à tranquilidade. Seria necessário não só impedir essa dança, que sempre foi defendida por todos os governos, mas deter os organizadores” (TROUILLOT *apud* HOFFMAN, 1987, p. 24-25).

O vodu não descansará sob a ocupação americana. Sob o governo de Sténio Vincent, nessa altura, um decreto-lei foi publicado por este, em que tudo o que se relacionava com o vodu era proibido. Neste decreto lemos:

Art.1. As seguintes são consideradas práticas supersticiosas: a) cerimônias, ritos, danças e reuniões em que sacrifícios de gado ou aves são oferecidos como oferenda às chamadas divindades; b) explorar o público mostrando que, por meios ocultos, é possível mudar a situação de riqueza de um indivíduo ou curá-lo de algum dano por meio de métodos ignorados pela ciência médica; c) ter em sua posse objetos cabalísticos para explorar a credulidade do público.

Art.2. Quem estiver convencido destas práticas supersticiosas será condenado a seis meses de prisão e multa de quatrocentos gourdes, todos a serem pronunciados pelo Tribunal de polícia.

Art.4. Os itens usados para cometer a infração definida na seção 2 serão confiscados (VERSCHUEREN, 1948, p. 334).

Quanto à perseguição ao vodu no Haiti por padres católicos, ela se firmou especialmente com a assinatura da *concordata de Damien*, um acordo assinado entre a Santa Sé e o governo haitiano em 1860. Essa assinatura dava à Igreja Católica direito de civilização sobre os indivíduos que praticavam o vodu. Como resultado, o código penal desse período, em seus artigos 405-407, deu o direito de castigar qualquer crime conhecido como superstição, ou seja, qualquer ato religioso que vai contra a Igreja Católica (HURBON, 1972). O artigo 405 do Código Penal estipulava:

Todos os fabricantes de *wangas*⁸, *capreletas*⁹, vodu, *dompèdre*¹⁰, *macandals*¹¹ e outros feitiços serão punidos com três meses a seis meses de prisão e multa de 60 *gourdes*¹² a 150 *gourdes* pelo tribunal da polícia simples, e em caso de reincidência, de prisão de seis meses a dois anos e multa de 300 *gourdes* a 100 *gourdes*, pelo tribunal penal, sem prejuízo das penas mais pesadas em que incorreriam por causa dos crimes, ou crimes por eles comprometidos em preparar ou cumprir seus feitiços.

Todas as danças e outras práticas que serão de natureza a manter nas populações o espírito de fetichismo e superstição serão consideradas como feitiços e punidos pelas mesmas penalidades (RÉPUBLIQUE D’HAÏTI, 1860).

A Igreja Católica também contribuiu para difundir a ideia de que praticar o vodu tem um caráter degradante e desonroso para

a civilização. Durante muito tempo, os sacerdotes mencionaram o vodu em termos de *macaquerie*¹³ indigna de um povo civilizado. E promoveram a campanha antissupersticiosa¹⁴ [1896-1900], chamada de *operação de limpeza*, na qual os anti-vodu teriam que destruir tudo o que fosse relacionado ao vodu, isto é, quebrar as garrafas, jarros, rasgando imagens, rasgando e queimando polos (*poteaux-mitan*)¹⁵ e cruzas, tirando pedras, removendo colares, esmagando os *cayes-loa*¹⁶, cortando madeiras servidas, profanando tudo que é sagrado para os seguidores do vodu (HURBON, 1972).

Durante esta campanha, a Igreja Católica não se deteve apenas nas profanações dos objetos sagrados do vodu: alguns padres católicos escreveram relatórios e pregaram contra o vodu. É o caso de alguns relatos do bispo Jean-Marie Kersuzan e do relatório do padre Pascal, dirigido ao ministro da religião, em 1861, no qual demoniza e descreve o vodu como uma “superstição” e uma “barbárie” que deve ser abandonada, devendo em seu lugar abraçar o catolicismo e entrar na civilização. Em uma carta pastoral, o bispo Kersuzan prega o abandono do vodu em favor do cristianismo, enquanto demoniza o vodu e denuncia os indivíduos que praticam as duas religiões ao mesmo tempo:

Desde o início, os missionários certamente não deixaram de ensinar a incompatibilidade da superstição com a prática da religião cristã. A fé católica exige, como condição indispensável, uma ruptura com o paganismo, e para ser católico, o vodu deve necessariamente ser abandonado. Essas pessoas afirmam ser cristãs e frequentam os sacramentos, e não têm medo de participar (em práticas pagãs), como se pudessem servir a Jesus Cristo e ao Diabo. Que vergonha para estes infelizes! (*apud* HURBON, 1972, p. 22)

Padre Pascal, em um relatório dirigido ao ministro da religião, em 1861, propôs:

“Moralizar e civilizar a República do Haiti”, “abolir o vodu” para acabar com os “encontros diabólicos” que são prejudiciais ao “progresso do Evangelho” e à “tranquilidade do país”. [Para ele] é onde as conspirações são traçadas, é lá que os cultos idólatras ainda são honrados (*apud* CLORMÉUS, 2012, p. 105).

Houve uma segunda campanha antissupersticiosa liderada por católicos contra o vodu sob o governo de Elie Lescot em 1939-1942. Batizado como renúncia, assim como a primeira campanha antissupersticiosa, esta campanha, como o próprio nome sugere, foi focada em não desistir de catequizar os seguidores do vodu. Por esta razão, os partidários do catolicismo implementaram várias estratégias, incluindo o catecismo de 1941, usado durante esta campanha antissupersticiosa, e alguns livros de padres e fiéis católicos também foram escritos para o mesmo propósito no período. Neste catecismo, havia essas perguntas-respostas e esses juramentos:

a) Quem é o principal escravo de Satanás? O principal escravo de Satanás é o *Houngan*¹⁷

- Qual é o nome que os *houngans* dão a Satanás? Os nomes que os *houngans* dão a Satanás são: *Loa*¹⁸, anjos, santos mortos, *marassa*¹⁹.

- Por que os *houngans* levam os nomes dos anjos, de santos e mortos para entregá-los a Satanás? Os *houngans* tomam os nomes de anjos, santos e mortos para entregá-los a Satanás para nos enganar mais facilmente.

- Como os *houngans* servem a Satanás? Por pecar, por fazer feitiços, por magia, por *mangers-loa*²⁰, por *mangers-les anges* por *mangers-marassa*.

- Temos o direito de nos misturarmos com os escravos de Satanás? Não, porque eles são ladrões, eles são mentirosos como Satanás.

b) O juramento antissupersticioso

Eu, diante de Deus presente no tabernáculo, diante do Pai que o representa, renovo as promessas do meu batismo. Com a minha mão no Evangelho, juro nunca dar qualquer *manger-loa*, não assistir a qualquer cerimônia de vodu, nunca participar de um *service-loa*²¹ de forma alguma.

Eu juro que todos os fetiches e superstições da minha casa foram destruídos ou destruídos o mais rápido possível.

Em uma palavra, faço um juramento de nunca me dedicar a qualquer prática.

(Para pessoas casadas). Prometo ainda criar todos os meus filhos, sem exceção, na religião católica e romana, fora de toda superstição, submetendo-me plenamente ao ensinamento desta Santa Igreja (HURBON, 1972, p 21-22).

Sempre para fazer os seguidores do vodu renunciarem à sua religião, o padre Solasge escreveu um livro intitulado *À la recherche d'un pastorale haïtienne*, o que significa em português “Em busca de uma pastoral haitiana”. No que diz respeito às cerimônias de batismo no catolicismo dos seguidores do vodu, neste livro, ele propõe este diálogo:

O padre: Você renuncia hoje e para sempre às práticas supersticiosas?

A renovação [A pessoa que batiza]: sim, com toda a minha força, desisto.

O padre: você renuncia à religião da África?

Renovando: sim, com toda minha força, desisto. (HURBON, 1972, p. 25)

Nas campanhas antissupersticiosas, os partidários do catolicismo não pararam apenas nas pregações e nos livros para tentar convencer os voduístas a abandonar sua prática religiosa. O medo também era usado como meio de persuasão, precisamente o temor de Deus e o medo do vodu. Desta forma, o padre Peters C. E., em seu livro intitulado *Le service des loa*, que se traduz em português por “O serviço dos *Loa*”, disse: “Escusado será dizer que a idolatria material ou simulada que vem

do medo é menos perniciosa do que a verdadeira idolatria que é baseada em perversidade do coração, mas permanece um grave pecado. Isto é acentuado pela Canon 1325” (*apud* HURBON, 1972, p. 23).

SINCRETISMO CATÓLICO-VODU

Vamos começar esta parte com a famosa frase colhida por Alfred Métraux durante sua etnografia sobre o vodu em Marbial, cidade localizada no sudeste do Haiti: “Você tem que ser católico para servir a *loa*” (MÉTRAUX, 1958, p. 287). Essa sentença nos faz entender que para cristianizar escravos e voduístas, as várias campanhas e lutas contra o vodu não foram desprovidas de consequências nas práticas do vodu no Haiti. Em alguns casos, elas reforçaram as práticas do vodu. Os seguidores do vodu conseguiram anexar certos rituais do catolicismo, apesar das diferenças entre essas duas religiões.

Segundo Verschueren (1948), os adoradores de vodu no Haiti transportam não apenas *houmforts* e costumes católicos para o vodu. Eles também tentam participar, tanto quanto possível, nas práticas religiosas da Igreja Católica, ao participar de festivais católicos, das missas, serem casados, comungados, batizados e confessados no catolicismo, e alguns deles até querem ter um funeral no catolicismo.

Os escravos e os voduístas podem não ter abandonado suas religiões, mas eles conseguiram se unir ao vodu e aceitar algumas práticas católicas para ampliar sua religião. Referindo-se sempre à etnografia de Métraux, um voduísta declarou: “Ele sempre seria fiel à Igreja Católica, mas nada no mundo o faria abandonar o culto de *loa* que protegera sua família” (MÉTRAUX, 1958, p. 287).

Ao repetir Jean Kerboul (1973), o sincretismo do vodu católico haitiano continua sendo, na maior parte, superficial. Os elementos emprestados do cristianismo são simples ofícios que não afetam a crença dos voduístas. Eles servem apenas como contêineres, mas não intervêm no significado original do conteúdo, que permanece em seu *status quo*. Tudo acontece como se excluindo a substância, o fenômeno do vodu é anexado aos rituais católicos romanos, que em nada afetam a sua originalidade.

“Todos os santos são *loa*, sem que todos os *loa* sejam santos” (MÉTRAUX, 1958, p. 289). Vamos continuar com essa analogia entre *loa* e santos, pois, como Milo Rigaud (1953) afirma, muitos santos católicos encontram seu alter ego no panteão do vodu. Para ele, essa analogia é uma espécie de astúcia entre os voduístas. Frequentemente perseguidos por sua religião, os voduístas concordam em honrar, mesmo em seu *houmfort*, os santos da Igreja Católica, representados na forma de certas estátuas da Igreja Católica Romana.

Graças à semelhança entre as representações físicas do *loa* e dos santos, bem como suas peculiaridades simbólicas, os adeptos do vodu unem as duas religiões usando essas estátuas para honrar o *loa*. Além de aproximar

as duas, adorando estátuas que representam tanto *loa* como santos católicos, o sincretismo católico-vodu continua através do uso de certos lugares de peregrinação católica para adorar seus mistérios (RIGAUD, 1953).

Sem mais insistir nessa assimilação, em uma lista não exaustiva, as imagens católicas mais frequentemente adotadas pelos voduístas são: a imagem da Virgem Maria, que representa o *Erzuli loa* por causa de sua beleza e pureza. O santo *Jacques Majeur*, descrito como um cavaleiro com uma armadura de ferro, é identificado com *Ogou-Ferraille*, o ferreiro e o guerreiro *loa*. Os santos católicos Lázaro e Antônio, que são retratados por homens idosos, representam o *loa Legba*, que também é um homem velho. *Agoué*, o marinheiro *loa* no panteão do vodu haitiano, é representado por santo Ulrich, o qual, em suas imagens para o catolicismo, tem um peixe na mão (MÉTRAUX, 1958).

Da mesma forma, para Michel Leiris (1953), as correspondências feitas entre as imagens dos santos católicos e os *loa* pelos seguidores do vodu haitiano são apenas superficiais e são apenas uma analogia de símbolos, que é feita de uma maneira puramente cíclica. No Haiti, as imagens usadas pelos voduístas haitianos são feitas na Itália e na Alemanha, então não é uma coincidência que representem santos. Assim explica Leiris:

É frequentemente um detalhe puramente circunstancial, e quase que poderia ser chamado de trocadilho, não de palavras, [...] de que a correspondência entre os santos e o *loa* é estabelecida; não é necessário, para estabelecer uma conexão, que haja uma analogia quanto ao conteúdo do símbolo: uma conexão superficial, fragmentária e, em suma, fortuita, parece suficiente em muitos casos (LEIRIS, 1953, p. 207).

A analogia feita pelos voduístas entre o *loa* e os santos católicos é marcada pela coabitação, a prática simultânea das duas religiões. Esta coabitação, que data da era colonial francesa do Haiti, é principalmente atribuída a dignitários católicos, como o bispo Jean-Marie Kersuzan, e os padres Peters C. E. e Jean-Baptiste Labat. Vamos começar com as causas dessa coabitação.

Como já dissemos, essa coabitação é datada do período colonial francês do Haiti, quando os escravos aparentemente só aceitavam o catolicismo que os colonos lhes impunham para evitar constrangimentos e conflitos sociais. Os escravos e os voduístas podem não ter abandonado suas religiões, mas eles conseguiram se unir ao vodu e aceitar algumas práticas católicas.

Como vimos acima, o bispo Kersuzan reprovou as pessoas que praticavam ao mesmo tempo as duas religiões. Assim foi também o caso do padre Peters e do padre Labat, este último fazendo a mesma censura aos escravos. Ele notou que com todo cuidado e com cada um de seus medos, os escravos apelavam a seus deuses (FOUCHARD, 1988).

Os colonos podem ter batizado e convertido os escravos ao cristianismo, mas os praticantes de vodu em Santo Domingo ainda

encontraram tempo e maneiras, não apenas para os rituais religiosos católicos, mas também para sua religião. A esse respeito, o padre Labat escreveu:

[...] O fervor extraordinário com que um negro (mestres, sacerdotes) pediu o batismo e concordou em desistir de todos os pactos implícitos e explícitos que ele poderia ter feito com o diabo. Um domingo de manhã, o mesmo negro tem dois pássaros na mão, prontos para retornar às suas oferendas aos espíritos, como se, finalmente, o batismo tivesse sido para ele apenas um preâmbulo (*apud* HURBON, 1975, p. 21).

Pode-se concluir que, apesar do batismo imposto no catolicismo, nem os escravos nem o vodu “perderam” sua religião; forçados a adotar o cristianismo, eles o aceitaram, mas sem largar o vodu. O que o padre Peters denunciou neste texto:

[...] Ela [a Igreja Católica] teve que lutar contra o mal ainda mais, porque todos ou quase todos os seguidores do vodu eram seus filhos pelo batismo. Os servos do vodu, de fato, não constituíam um grupo de pagãos apenas ocupados com seu fetichismo, não tendo relações com a Igreja, mas foram e são batizados desconsiderando, ignorando e traindo a dignidade de seu batismo (*apud* HURBON, 1972, p. 23).

Como afirmam diversos autores, o vodu parecia se configurar como um idioma comum na socialidade haitiana, tão entranhado estava no caráter haitiano: “o caso singular do vodu e do Haiti permite-nos pensar a religião como um idioma, como uma linguagem através da qual são expressas as relações, na medida em que há profundas relações entre história, política, mitos e a própria constituição da nação [...]” (BAPTISTA, 2012, p. 275).

O sincretismo entre catolicismo e vodu não se encerra apenas com a prática das duas religiões simultaneamente, nem com a analogia entre santos e *loa*, mas vai até o uso de objetos sagrados e até mesmo rituais católicos pelos seguidores do vodu. Além da analogia entre os *loa*-santos, as imagens dos santos católicos são muito usadas no vodu. Sobre o uso de objetos sagrados católicos pelo vodu, um bispo da Igreja Católica (citado no livro *Le vaudou haitien*, de Métraux, mas cujo nome não foi mencionado) denuncia o uso de imagens de santos católicos pelo vodu, para realizar suas práticas:

Eles [os seguidores do vodu] honra as imagens dos santos e pode-se até dizer que não há exceção entre os santos dos calendários, aqueles que não tiveram sua imagem importada para o país. Nas mentes do povo de vodu, a imagem que eles honram não representa mais este ou aquele santo, mas sim a divindade pagã que o substituiu e que, doravante, representa essa imagem através deles (MÉTRAUX, 1958, p. 289).

Ainda no contexto do uso de objetos sagrados católicos pelo vodu, um outro bispo (cujo nome também não é indicado no livro de Métraux) da Igreja Católica se queixou do roubo de anfitriões pelos seguidores

do vodu, seguindo ordens de um padre de vodu, porque certos rituais vodus reivindicavam estes objetos católicos:

Há quem nos ensinou que muitas vezes as pessoas eram enviadas para a Mesa Sagrada para roubar a Sagrada anfitriã. Mas a comunhão da qual ele fala aqui envolve toda a reparação exigida pelo padre. E para obedecer à ordem da *bòcor*²², submeter-se-á a qualquer preço, a pessoa passará por qualquer teste: deve-se comunicar (MÉTRAUX, 1958, p. 292).

No mesmo contexto, o padre Labat já havia notado, na era colonial francesa, que os escravos (batizados no cristianismo) tinham uma grande fé na capacidade de curar e na proteção mística do pão abençoado e da água benta sobre eles, que os mantiveram e os usaram.

Todos os negros cristãos têm uma devoção muito grande e uma fé muito forte pelo pão abençoado neles. Eles comem, quando estão ruins ou quando temem algum perigo. Com relação à água benta, o que quer que seja feito no domingo em massa alta, é raro encontrar uma gota quando o culto termina; eles o carregam em pequenas *calebasses*²³ e bebem algumas gotas quando se levantam e fingem se proteger com todos os feitiços que podem ser lançados sobre eles (MÉTRAUX, 1958, p. 291).

Como já assinalamos nos parágrafos anteriores, o sincretismo católico vodu no Haiti também ocorre por meio de rituais. Certos rituais de vodu fazem grandes empréstimos à liturgia católica. A maioria dos serviços de *loa* é precedida de ação de graças, um ritual católico. Em frente a um altar coberto de velas, erguido sob um dossel de rendas decoradas com imagens, o sacerdote ou sacerdotisa, no meio do seu *houns*²⁴, recita o Padre Nosso, o Confiteor e a Ave Maria, seguidos de hinos à Virgem Maria e aos santos. A famosa oração *Guinin*²⁵, que abre as cerimônias mais solenes, começa com preces católicas e invocações intermináveis aos santos; *loa* são chamados apenas depois (MÉTRAUX, 1958).

Além disso, os festivais de *loa* muitas vezes coincidem com os dos santos católicos, e esse é um dos estágios de analogia entre santos e *loa* (MÉTRAUX, 1958). Além disso, suas cerimônias de iniciação, ou *Kanzo*²⁶ em crioulo, geralmente acontecem no Pentecostes, um dia de iniciação cristã, isto é, o batismo dos catecúmenos, desde o nascimento até a vida sobrenatural (VERSCHUEREN, 1948).

Durante a época da Quaresma, os santuários de vodu estão fechados e nenhum serviço é celebrado. Durante a Semana Santa, os objetos da adoração do vodu são cobertos com um pano branco, como as fotos nas igrejas católicas (MÉTRAUX, 1958). Há também o batismo no vodu. Este último é adotado no vodu como um rito de consagração e é feito após a liturgia católica. As cerimônias do batismo no vodu são celebradas por um *père savanne*²⁷; os voduístas batizam não apenas os homens, mas também os objetos de adoração (MÉTRAUX, 1958).

O mais conhecido dos rituais católicos misturados às práticas de vodu no Haiti é a celebração da novena, em meados de julho, de Nossa Senhora do Carmo, quando praticantes de vodu vêm de todos os cantos

do país para participar. Devido à localização geográfica desta igreja, situada perto de uma cachoeira na cidade de *Saut-d'Eau*, município localizado no centro do país, esta santa é muitas vezes comparada a *Aïda Wèdo*²⁸, uma *loa* das águas. No dia da festa dessa santa, uma enorme multidão de vodúístas se reúne em frente à igreja construída em honra à santa de *Saut-d'Eau*, onde recitam orações, acendem velas, colocam flores ao pé da santa (MÉTRAUX, 1958).

Na religião vodou os símbolos sagrados possuem um papel fundamental nos rituais. A diversidade de objetos e seus significados serão descritos no tópico seguinte.

OS SÍMBOLOS SOCIAIS DO VODU HAITIANO

Para poder apresentar os símbolos sociais do vodou haitiano, é necessário primeiro enumerá-los, explicar suas diferentes interpretações e os diferentes contextos em que são usados. Para isso, classificaremos esses símbolos em quatro categorias: objetos, gestos, palavras e uma combinação de gestos e palavras.

Na categoria de objeto estão os *repositoires*, os tambores e as bandeiras, que formam os objetos sagrados do vodou haitiano. Na categoria de gestos, colocamos possessão de *loa*, iniciação ao vodou, danças. Na categoria das palavras, existem as fórmulas de invocação, que com os gestos conformam as cerimônias e rituais do vodou haitiano, as orações e as canções. E, finalmente, na última categoria, que é uma combinação de gesto e fala, encontramos: saudações, a cerimônia do grande *loa*, a invocação de *loa*. Fizemos uma lista não exaustiva de símbolos vodou, todavia não desenvolveremos aqui todos os rituais e utilidades desses símbolos acima mencionados.

Os *repositoires* no vodou haitiano

São árvores usadas para abrigar o *loa*, no pátio dos *houmforts*. Os *loa* vivem lá permanentemente e essas árvores são honradas como as divindades que elas acreditam que realmente vivem lá. O *loa* que elas representam são alimentados em seu pedestal de alvenaria. Nichos quadrados ou triangulares são usados nesses pedestais, onde, muitas vezes, as velas são queimadas e cercadas por alimentos sagrados oferecidos em sacrifício. No meio da base, muitas vezes, há uma espécie de bacia que envolve o pé dessas árvores-*repositoires*. Cerimônias muitas vezes acontecem em torno dessas árvores, bem como danças rituais. Os *repositoires* são decorados e até pintados nas cores favoritas do *loa* em questão. Árvores de *repositoires* variam de um *loa* para outro, um *loa* pode ter vários tipos de árvores *repositoires*. Montes de pedras também podem servir como descanso (RIGAUD, 1953).

Figura 1 e 2 - Cerimônias em torno de uma árvore *reposoir*



Fonte: Lakou Souvance Mystique, 2017



Um *reposoir* decorado com a bandeira do sua *société*

Fonte: Lakou Soukri Danach, 2014

Os tambores do vodú haitiano

Os tambores são de três tamanhos diferentes no vodú haitiano. Começando com o maior, eles são chamados, respectivamente, no rito, *rada*²⁹: *manman*, *papai* ou *segundo*, e *boula*. No rito *petro*³⁰, eles levam o nome de *houn*, *hountor* e *hountor-gris*, a quem, às vezes, é adicionado

um quarto nome mais formidável chamado *assotor*. Eles são feitos de palmeiras ocas, cobertos com pele de boi ou cabra. A batida dos tambores difere de acordo com o *loa* que é invocado, eles são muito sagrados no vodu haitiano e pareciam a voz do *loa*, esta é a razão pela qual aquelas pessoas que são possuídas pelos espíritos dançam na frente dos tambores (VERSCHUEREN, 1948).

A bênção dos tambores é feita por um *houngan*. Nesta cerimônia, outras cerimônias são adicionadas, tiradas dos usos da Igreja Católica e conduzidas por um *père savanne*. A bênção ou batismo do tambor é como o batismo de crianças na Igreja Católica. Durante esta cerimônia, os tambores são vestidos de branco e recebem um padrinho e uma madrinha. Os tambores às vezes são acompanhados pelo *neclesin*, um triângulo de ferro que bate e tem a propriedade de evocar os *loa* (VERSCHUEREN, 1948).

Figura 3 - Tambores do rito rada acima e tambores do rito petro abaixo



Fonte: soundkeeper Recordings, 2019

Iniciação de vodu ou *kanzo*

Quando uma pessoa está possuída pela primeira vez por um *loa*, este é chamado espírito *bossal*, e é derivado do *bossal* negro em Santo Domingo, ou seja, de escravos não batizados, não consagrados e considerados selvagens, indomados. No caso da pessoa possuída pela primeira vez, se não quisermos que esse *loa* chegue em momentos inoportunos, devemos batizá-lo. Daí a cerimônia de iniciação, ou *kanzo*,

em crioulo. Como dissemos acima, essa cerimônia é feita em quatro graus. Antes de todas as consagrações em graus, a pessoa que foi ou é possuída por *loa* deve ser fechada em um quarto, o *djevò*³¹, e descansar em uma cama ou um tapete coberto com lençóis limpos; três ternos, um dos quais é novo, devem estar à sua disposição. Essas roupas serão da cor do deus que desceu sobre a pessoa. Durante o dia, os membros de sua família cantam canções de *loa* especiais e outras canções sob a direção do *père savanne* e rezam em uma sala adjacente ou fora de casa. Além disso, ao espírito é oferecido uma refeição seca, ou uma oferta sem sangue, ou seja, uma galinha com arroz; e ao mesmo tempo acendem uma lamparina a óleo ou velas brancas (VERSCHUEREN, 1948).

O batismo consiste em ser o primeiro grau dessa iniciação. No terceiro dia o batismo é administrado por um *houngan* ou *mambo*, que também deve ser possuído por um *loa*, “um *loa* deve ser batizado por outro *loa*” (MÉTRAUX, 1958, p. 208). Nesta ocasião, há, como para todos os batismos, um padrinho e uma madrinha. Folhas de manjeriço são maceradas em água fria perfumada: neste líquido, quem realiza o batismo mergulha as mãos. Assim, enquanto hinos são ouvidos ao deus e hinos à Virgem Maria, o *houngan* ou a *mambo* lava a cabeça do candidato, que vestiu um terno novo, a possessão imediatamente segue, e o novo iniciado cai para trás, meio inconsciente, enquanto os assistentes se ajoelham e perguntam ao deus se ele está satisfeito. Quando uma resposta afirmativa chega, todos saem, e o iniciado permanece para dormir no quarto durante a noite. No dia seguinte, o novo membro vai ao oratório da casa e saúda as pessoas que o ajudaram (VERSCHUEREN, 1948).

O segundo grau consiste em conceder o grau de *hounsi kanzo*, isto é, um *hounsi* que já passou pelos ritos de iniciação (MÉTRAUX, 1958). Papai (*papa loa* (*houngan*)) está trancado em um quarto escuro onde tem uma tigela de água perto dele. Durante esse tempo, os candidatos vestidos de branco estão deitados em camas em um apartamento vizinho, também perto de um jarro de água, para capturar o *loa*, com o qual o *houngan* vai falar. Quando os mistérios (*loa*) tomam possessão dos eleitos, eles saem em procissão de seu descanso, carregando seus jarros na cabeça e no ombro, e vão ao entorno do santuário, onde uma multidão de pessoas está reunida, e tomam então parte nas danças animadas que estão sendo executadas. Após essa etapa, os candidatos passam pela prova judicial.

Os candidatos devem se preparar por sete dias no templo. Eles vestem uma camisola branca, e descansam em uma cama de folhas, tomando apenas frutas, leite e outros alimentos similares. Durante esse tempo, o padre lhes dá várias instruções, para informá-los das funções que terão que cumprir. No sétimo dia, que é o dia da consagração, o *houngan* acende a pólvora na mão de cada candidato. Então os ordenados devem, assim como o empregador, retirar de uma caldeira fervente uma

pequena pedra ou uma moeda que tenha sido jogada pelo *houngan*, e eles devem colocar o pé e a mão esquerda no fogo queimando sob panelas de farinha de milho cozido – eles tomam cuidado de antemão em untar as mãos com azeite para não se queimar. Tudo isso é acompanhado por sons de tambores e danças frenéticas, e o grito conjunto *Ayibobo*, que indica aprovação ou aplausos, pode resultar em “amém” ou “bravo”. Este estágio também é chamado de teste de fogo (VERSCHUEREN, 1948).

O terceiro grau consiste na recepção do *asson*. Durante vários meses, o sujeito permanece na casa do professor-padre, que lhe ensina a linguagem secreta das solenidades, chamada *langage* – fragmentos de línguas africanas preservadas na liturgia do vodu (METRAUX, 1958). O *houngan* também lhe ensina como ordenar as várias cerimônias, e especialmente a arte de fazer os desenhos simbólicos de vodu, os *vèvè*, para as possessões (VERSCHUEREN, 1948).

Finalmente, o quarto grau, a tomada dos olhos, capacita o iniciado a ver no futuro o dom da profecia, ao qual é frequentemente acrescentado o dom de curar os enfermos. Nesse momento, o candidato estuda mais especificamente as propriedades das plantas medicinais. Os últimos dois graus são acompanhados por um juramento para não trair os segredos da sociedade. O candidato jura na cruz, para não revelar nada sobre nenhuma dessas misteriosas cerimônias (VERSCHUEREN, 1948).

Danças no vodu haitiano

A dança, que desempenha um papel importante na invocação de um *loa*, está tão intimamente associada à adoração *loa* que o vodu pode ser classificado como uma religião da dança. Este ato ritual revela forças misteriosas agindo no mundo sobrenatural. Ritmos de tambores e danças atraem os espíritos. É por isso que eles recebem um lugar de destaque em quase todas as cerimônias. Se a música e a dança agradam o *loa* a ponto de restringir sua vontade, é porque eles mesmos são dançarinos que se deixam levar pelo poder sobrenatural do ritmo. Cada *loa* tem bateria e dança própria. No vodu haitiano distinguimos as danças Daomé, Congo, Petro e Ibo. As danças evoluem sem ordem ao redor do *poto-mitan*, na direção oposta à das agulhas de um relógio.

Todos dançam por si mesmos, indiferentes aos vizinhos, exceto nos casos em que dois ou mais bailarinos competem com agilidade e fantasia. Toda a arte da dança é expressa menos no jogo dos pés do que nos ombros e quadris. Assim, improvisações são chamadas a cada vez que o *manman tambor* é batido com uma energia redobrada, e introduz no ritmo os quebrados, chamados *cassé* – um mini-intervalo enquanto se dança. Esses quebrados que interrompem o movimento da dança provocam um estado de paroxismo favorável às crises de *loa* (MÉTRAUX, 1958).

Figura 3 - Poto-mitan



Fonte: Nathaniel sorcier vaudou (MÉTRAUX, 1958)

Saudações no vodu haitiano

Na iniciação, os iniciados aprendem muito sobre os rituais e *know-how* do vodu, tais como: saudações, remédios foliares, utilidades de certos objetos, entre outros. No vodu há muitas formas de saudações e estas variam de acordo com as notas das pessoas que se cumprimentam. Por exemplo, a saudação entre os *hounsi* é segurar as duas mãos, os braços cruzados e os joelhos dobrados (MÉTRAUX, 1958). Para cumprimentos entre uma *hounsi* e uma *mambo*, a *hounsi* fica atrás da *mambo* e se vira, primeiro para a direita, depois para a esquerda e novamente para a direita. Após cada transferência, ela fará uma *cassé*, dobrando os joelhos e inclinando-se um pouco para trás. Finalmente, ela se curvará à *mambo* e dará três beijos na terra. A *mambo* pegará a mão da *hounsi* quando ela se levanta fazendo pirueta três vezes em si mesma (MÉTRAUX, 1958).

Entre os *houngan*, as saudações são feitas em quadrado, isto é, devem ser repetidas na direção dos quatro pontos cardeais. Então os *houngan* giram três vezes antes de se enfrentar. Segurando o chocalho com os braços estendidos, eles o fazem tilintar por alguns instantes, abaixam-se para bater no chão com o instrumento, depois vão caminhando em direção um ao outro, pegam o braço e rodam juntos (MÉTRAUX, 1958).

Quando um *houngan* e uma *mambo* se cumprimentam, batem com a mão esquerda na palma da mão, ou esfregam as mãos, agitando suavemente o pulso. Mudanças de lugar estão no passo de dança e são seguidas por um beijo triplo na boca ou simulação de uma prostração simultânea por um beijo no chão (MÉTRAUX, 1958).

Beijo na terra é feito não apenas na frente de *vèvè*, de humanos e *loa* (pessoas ou animais possuídos), mas também na frente de objetos sagrados: o limiar do santuário, *poto-mitan*, tambores, *vèvè* etc. Sempre que em uma oração é pronunciado o nome de um *loa* protetor do *houmfort* dado, os *hounsi* se prostram para um beijo triplo na terra ou tocam o chão com o dedo, e então levam-no aos seus lábios (MÉTRAUX, 1958).

O beijo da terra é feito apenas na frente de um superior, durante as saudações, se a diferença de nota não é considerável, é bom não aceitar esta homenagem e aproveitar a mão de quem quer se prostrar (MÉTRAUX, 1958).

Cerimônia de grande loa hounsi

Esta cerimônia é feita quando um grande loa entra em possessão de um dos seus fiéis. Nessa cerimônia, quando chega a hora de buscar bandeiras, dois hounsi constituem o corpo da bandeira (*corps-du drapeau*) e entram no *houmfort* sob a liderança de um homem chamado *la-place*³², que brande sua espada. Eles voltam para fora da casa e correm atrás do *la-place*, que faz bobinas com sua espada. O coral das hounsi canta uma canção para *Sogbo*, protetor das bandeiras. O trio se move com um passo rápido e, nos quatro pontos cardeais, saúda o *poto-mitan*, os tambores, os dignitários da Sociedade e os ilustres convidados. A hounsi e o *la-place* se curvam antes deles. No retorno das bandeiras, o hounsi é precedido do *la-place*, que aponta sua espada antes dele, e corre ao redor do *poto-mitan* enquanto faz mudanças súbitas de direção (MÉTRAUX, 1958).

A invocação de loa / As fórmulas de invocação no vodú

A coisa mais importante a ser lembrada, apesar das muitas e diferentes formas de ritual do vodú haitiano, é que todos os ritos concordam com o nome de *Legba*³³ para introduzir outro loa. Em uma cerimônia de vodú, é preciso passar por ele para se comunicar com outro loa. Em outras palavras, é ele quem abre a barreira do loa. Portanto, todos os rituais se referem a ele porque, sem ele, toda a magia é problemática e impraticável. Todos os rituais de loa começam com uma invocação cantada a *Papa-Legba*. Aqui estão as primeiras palavras da canção de invocação: “*papa Legba, ouvri baryè pou nou pase, lè m'tounen map salye lwa yo*” – papai, abre o portão para mim, quando eu voltar, cumprimentarei o loa (RIGAUD, 1953).

Para cada um dos grandes loa existem fórmulas de invocação que constituem um ritual oral. Estas são enumerações de nomes de santos, apelidos, frases crioulas ou *langage*. O uso dessas fórmulas corresponde a uma tradição africana. Um valor mágico é anexado a essas fórmulas que ajudam a fazer o loa aparecer (MÉTRAUX, 1958).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cristianização foi um processo de violência contra a religião vodú e seus seguidores. Este processo, que se deu através de leis que visavam rebaixar e proibir o vodú, a fim de fazer abandonar ou impedir todas as práticas de vodú entre seus seguidores, para extingui-las.

É um processo que foi registrado desde o período colonial francês e ainda está presente no Haiti, mas com outros exploradores que não os colonos. E, por outro lado, vimos o vodu haitiano como uma resistência do povo, que passou por muitas transformações e fez muitas concessões para sobreviver e ser praticado. E, como o medo de exploradores e pessoas antivodu, o vodu serviu como guia para o vodu muitas vezes na história haitiana.

Os símbolos sagrados revelam um todo que forma ao mesmo tempo o imaginário e a estrutura social de uma sociedade, e pode-se dizer que todos os objetos sagrados do vodu são diferentes. Eles estão cheios de significados especiais e poderes que cumprem um ou mais papéis específicos na vida dos seguidores do vodu. Regulam a hierarquia no vodu, seja entre os seguidores do vodu, seja entre os seguidores do vodu e seus deuses. Além disso, certos rituais do vodu haitiano asseguram e protegem o futuro do vodu, transmitindo os conhecimentos e certas regras do vodu de conhecedores a aprendizes.

Na dimensão política, vimos que o vodu serviu como guardião dos valores culturais haitianos, e de resistência contra as opressões sofridas por seus seguidores, bem como de guia para as revoltas que seus seguidores empreenderam.

Então, a sacralização dos objetos feitos pelos seguidores do vodu serve como o início de uma construção não apenas de um refúgio e resistência do vodu contra as várias formas de repressão feitas contra ele, mas também garante a sobrevivência do vodu haitiano, enquanto uma estrutura social, especificamente, de sua hierarquia, através de suas diversas manifestações e transmissões culturais.

NOTAS

1. Este artigo trata de uma parte da dissertação de mestrado intitulada “O processo de edipianização do vodu haitiano: um estudo filosófico-antropológico” orientado pelo professor Flávio Luiz de Castro Freitas e co-orientado pela professora Ana Caroline Amorim Oliveira defendido em 2020 (SUIRE, 2020).
2. O evolucionismo social e cultural é uma teoria não científica que possui como premissa que a humanidade passa por estágios (selvageria, barbárie e civilização) pressupondo uma história linear para todos os povos e culturas. Nesta teoria, os povos nativos seriam considerados selvagem e bárbaros, portanto, deveriam ser civilizados pelos povos europeus que estavam no topo da evolução. Tal teoria foi contestada metodologicamente e argumentativamente, entretanto, a mesma permeia o imaginário social enquanto uma ideologia de dominação, de branquitude e de racismo. Para aprofundar tal questão ver *Raça e História* (LÉVI-STRAUSS, 1976) e *Colonialidade do poder, Eurocentrismo e América Latina* (QUIJANO, 2005).
3. A acusação de bruxaria que ocorre na Europa nos séculos XVI-XVII retorna nas Américas e na África como justificativa religiosa da cristianização indígena e escravidão africana, identificando-os como hereges e selvagens, especialmen-

te as mulheres nativas. A consequência econômica é a expulsão destes povos nativos de seus territórios para a expansão capitalista. Para aprofundar a relação entre a caça às bruxas e o capitalismo ver Federici (2017).

4. A maldição de Cam, que está presente no livro Gênesis, no Antigo Testamento, imposta pelo patriarca Noé ao filho de Cam, Canaã. Esta maldição foi interpretada por séculos como sendo a justificativa para a escravidão dos povos africanos. Recentemente, essa interpretação tem sido contestada em virtude dos textos bíblicos não falarem em cor de pelo ou “raça”. Para mais aprofundamento desse tema ver Lotierzo (2013).

5. Um tipo de aldeia familiar que compreende dez a vinte casas e tem seu próprio cemitério. Todos os habitantes do *lakou* participam do desenvolvimento da terra, fora do conceito de remuneração, sob a direção da cabeceira do habitat. Este é o fundador ou membro mais antigo do *lakou*. Seu papel é estabelecer solidariedade entre os membros e resolver disputas (JOINT, 1999).

6. Uma herança africana do sistema de plantação colonial. Consiste em trabalhar a terra dizendo letras de algumas canções folclóricas que ajudam de certa forma os trabalhadores a fornecer o melhor deles enquanto se divertem (JOINT, 1999).

7. Os *houngans* [sacerdotes vodu], por sua osmose com a natureza, veneram todos os elementos, dentro os quais objetos sagrados, árvores, rios, nascentes... eles adquiriram conhecimento de cura dos elementos da flora haitiana (JOINT, 1999).

8. A arma mágica no vodu. É definido como qualquer substância, qualquer objeto ou combinação de objeto, carregado, após uma operação mágica, de uma propriedade prejudicial contra uma pessoa ou um grupo de pessoas (MÉTRAUX, 1958).

9. Encanto mágico no vodu (HURBON, 1975).

10. No vodu de hoje é um deus poderoso que é bem-vindo por soprar cargas de pó. No início, a partir do dia 17, era o todo-poderoso líder do vodu que tinha o dom de poder descobrir com os olhos, apesar de qualquer obstáculo material, tudo o que acontece a qualquer distância. A clarividência é um atributo usual entre seus seguidores (MÉTRAUX, 1958).

11. Sinônimo de veneno e envenenador. Esse nome vem de um famoso escravo marrom nativo da Guiné chamado Macandal. Durante a colonização francesa, ele semeou o terror entre os brancos, dizimando oficinas e exterminando brancos e gado, em 1757 (MÉTRAUX, 1958, p. 38-39).

12. Moeda da República do Haiti.

13. Uma palavra usada para se referir a alguém que faz coisas tolas.

14. Existem três campanhas de lutas contra o vodu no Haiti, nos anos 1896-1900, 1911-1912 e 1939-1942, pela Igreja Católica, com o apoio do governo haitiano, para erradicar o vodu e converter o vodu no Haiti em catolicismo em nome da civilização (CLORMÉUS, 2014).

15. *Poto-mitan*, em crioulo, é o pilar localizado no centro do santuário, é considerado o caminho dos *loa*. É um objeto muito sagrado (MÉTRAUX, 1958, p. 329). Este pilar é feito de madeira muito dura, decorado por uma faixa formada de cores diferentes, que simbolizam não só as cores do arco-íris, mas também as cobras de Dambala e Aïda Wèdo (*loa* de vodu) (RIGAUD, 1953).

16. “Casa *loa*”, santuário do vodu, também chamado *perystile*, *tonnelle* ou *houmfort* (MÉTRAUX, 1958). Cada casa tem pelo menos duas bandeiras simboli-

zando a sociedade anexada a ela. As bandeiras são feitas de seda ou tecido de veludo, ornadas de franjas douradas e cobertas de glitter cintilante. Bordados decorativos muitas vezes desenhavam inscrições ou a silhueta de emblemas sagrados ou um santo identificado com algum *loa* e também o emblema do *houmfort* (MÉTRAUX, 1958).

17. Padre de vodu ainda chamado papa [papai] *loa* (HURBON, 1972). As mulheres que são sacerdotisas no vodu haitiano são chamadas *mambo* ou *manman* [mãe] *loa*.

18. Espíritos sobrenaturais no vodu haitiano. Esta palavra é geralmente traduzida como deus, divindade (MÉTRAUX, 1958, p. 329). Eles ainda são chamados de mistérios, anjos, santos, deuses, espíritos.

19. Gêmeos divinos no vodu haitiano (HURBON, 1972).

20. Ainda chamado *Manger-les anges*, *Manger-loa*, estas cerimônias destinam-se a nutrir os *loa* ao qual os seguidores de vodu oferecem sacrifícios de animais e vários alimentos (MÉTRAUX, 1958).

21. Cerimônia feita em homenagem ao *loa* (HURBON, 1972).

22. Refere-se a um *houngan* que pratica magia negra. Ele também é um curador (MÉTRAUX, 1958).

23. Placa de origem africana, pintada com a cor e emblemas do *loa* cujo alimento ou água é usado para ela (MÉTRAUX, 1958).

24. Aquele que já passou pelos ritos de iniciação que frequenta o *houngan* [sacerdote vodu] ou a *mambo* [sacerdotisa do vodu] (MÉTRAUX, 1958).

25. *Guinée*, em francês. Para os seguidores do vodu é o país para onde os mortos retornam, considerado como a pátria ancestral dos haitianos, onde habitam os *loa* (VERSCHUEREN, 1948).

26. É uma cerimônia de vodu que é feita em quatro graus: 1) lavar a cabeça, que é uma espécie de batismo; 2) promoção ao grau de ajuda do papai *loa*; 3) a recepção do *asson*; 4) recepção dos olhos, para ver o futuro, ou dom da profecia (VERSCHUEREN, 1948, p. 55). O *asson* é um instrumento usado para chamar o *loa*. É feito de uma cabaça seca e esvaziada de sua polpa e suas sementes. É coberto com uma rede de pérolas de porcelana, cujo número e cor variam de acordo com os mestres de casa. Em alguns casos, as vértebras predominam. O *asson* geralmente é fornecido com um sino que o *houngan* soa durante a cerimônia. Existem duas categorias principais de *asson*: *asson-mestre* e *asson-comum* (MÉTRAUX, 1958).

27. São pessoas que aprenderam muitas orações e canções católicas em francês e latim e que cumprem o papel de sacerdote sempre que a liturgia católica incorpora o ritual do vodu. Eles são, de certo modo, os representantes da Igreja Católica no vodu (MÉTRAUX, 1958).

28. Deusa no panteão do vodu haitiano. Ela é frequentemente representada com seu marido *Damballah Wèdo* (outro *loa*) como duas cobras que parecem mergulhar em uma piscina e um arco-íris. Sendo cobras e divindades suas habitações aquáticas (árvores usadas como abrigo) estão sempre perto de rios e lagoas. Garante riqueza aos seus seguidores (MÉTRAUX, 1958).

29. Este nome é derivado da cidade de Allada [Arada] em Daomé. Este rito inclui um conjunto de rituais para *loa* que se originaram nesta área (MÉTRAUX, 1958). Os *loa* deste rito são classificados como *loa* legais (VERSCHUEREN, 1948).

30. Neste rito, existem *loa* vilões e vingativos. Esses espíritos são mais fortes e mais exigentes (VERSCHUEREN, 1948, p. 42). O rito Rada e o rito de Petro são

os principais ritos do vodou haitiano. Mas há também outros ritos, os ritos trazem os nomes da região ancestral de origem do seus *loa* (VERSCHUEREN, 1948).

31 Nome do quarto de iniciação, e que representa a sepultura, a morte. Uma morte lavando o *hounsi* de sua vida passada feito de contaminação que este quarto é responsável pela supressão. Uma vez fora desse quarto, o *hounsi* passará pelo *perystile* para ir ao sol nascente, símbolo astral de *Legba Ati-bon* [um *loa* no vodou haitiano], para apresentar sua alma para St. Nicolas (RIGAUD, 1953).

32. Mestre de cerimônias, armado com uma espada ou um facão. Ele lidera as procissões, honra o *loa* e ajuda o oficiante (MÉTRAUX, 1958).

33. *Loa*, considerado o intérprete dos deuses (*loa*). Sem ele, os deuses não poderiam entender nem se comunicar com os homens (MÉTRAUX, 1958).

REFERÊNCIAS

CLORMÉUS, Lewis Ampidu. “À propos de la seconde campagne antiperstitieuse en Haïti (1911-1912). Contribution à une historiographie”. *Histoire, monde et cultures religieuses*, v. 4, n. 24, p. 105-130, 2012. Disponível em: <<https://www.cairn.info/revue-histoire-monde-et-cultures-religieuses-2012-4-page-105.htm>>. Acesso em: 20 jun. 2018.

CLORMÉUS, Lewis Ampidu. Les stratégies de luttes contre la superstition en Haïti au XIXe siècle. *Journal of Haitian Studies*, Santa Barbara: University of California, v. 20, n. 2, p. 104-125, 2014. Disponível em: <<https://muse.jhu.edu/article/576530>>. Acesso em: 20 jun. 2018.

CORTEN, André. *Diabolisation et mal politique*. Haïti: misère et politique. Montréal: Éditions Karthala/CIDIHCA, 2000. [Édition électronique réalisé à partir de l'article original]. Disponível em: <http://classiques.uqac.ca/contemporains/corten_andre/diabolisation_et_mal_politique/diabolisation.html>. Acesso em: 20 jun. 2018.

COUCHARD, Françoise. Identité culturelle, religion et pratique vaudou en Haïti. *Journal des anthropologues* [Anthropologie & psychanalyse], n. 64-65, p. 153-168, 1996. Disponível em: <https://www.persee.fr/doc/AsPDF/jda_1156-0428_1996_num_64_1_1975.pdf>. Acesso em: 6 set. 2019.

DANACH, Lakou soukri. *Lakou Soukri, Fèt Kongo 2014*. Lakou Soukri Danach Divisyon Kongo! 2014. Disponível em: <<https://www.facebook.com/Lakou-Soukri-Danach-321450757963599/photos/588392687936070>>. Acesso em: 14 out. 2019.

FEDERICI, Silvia. *Calibã e a Bruxa: Mulheres, corpo e acumulação primitiva*. São Paulo: Elefante, 2017.

FOUCHARD, Jean. *Regards sur le temps passé: les marrons de la liberté*. Port-au-Prince: Éditions Henri Deschamps, 1988.

FREITAS, Flávio Luiz de Castro; OLIVEIRA, Ana Caroline Amorim; SUIRE, Nikita; FAÇANHA, Luciano da Silva; CARVALHO, Zilmara de Jesus Viana de Carvalho; SOUSA, Mônica Teresa Costa. O processo de edipianização do vodou haitiano: um estudo filosófico-antropológico. *International Journal of Development Research*, v. 10, n. 12, p. 42856-42866, 2020.

- HOFFMANN, Léon-Francois. “Le vodou sous la colonie et pendant les guerres de l’indépendance”. *Conjonction - Revue Franco-haïtienne*, n. 173, p. 109-135, 1987. Disponível em: <http://classiques.uqac.ca/contemporains/hoffmann_leon_francois/vodou_sous_la_colonie/vodou_sous_la_colonie_texte.html>. Acesso em: 14 out. 2018.
- HOFFMANN, Léon-Francois. Le vodou sous la colonie et pendant les guerres de l’indépendance. *Conjonction: revue franco-haïtienne*, n. 173, p. 109-135, 1987. Disponível em: <http://classiques.uqac.ca/contemporains/hoffmann_leon_francois/vodou_sous_la_colonie/vodou_sous_la_colonietexte.html>. Acesso em: 14 out. 2018.
- HOFFMANN, Léon-Francois. *Haïti: couleurs, croyances, créoles*. Montréal; Québec: Éditions CIDIHACA, 1989. [Édition électronique réalisé à partir de l’article original, 1989]. Disponível em: <http://classiques.uqac.ca/contemporains/hoffmann_leon_francois/Haiti_couleurs_croyances_creole/Haiti_couleurs_croyances_creole.pdf>. Acesso em: 19 out. 2019.
- HURBON, Laënnec. “Racime et théologie missinaire”. *Présence Africaine*, n. 71, p. 35-41, 1969. Disponível em: <<https://www.cairn.info/revue-presence-africaine-1969-3-page-35.htm>>. Acesso em: 3 maio 2019.
- HURBON, Laënnec. *Dieu dans le vaudou haïtien*. Paris: Éditions Payot, 1972.
- HURBON, Laënnec. *Le culte du vaudou: Histoire-Pensée-Vie*. Québec: Chicoutimi, 1975. [Édition électronique réalisé à partir de l’article original]. Disponível em: <http://classiques.uqac.ca/contemporains/hurbon_laennec/culte_du_vaudou/culte_du_vaudou.html>. Acesso em: 20 mar. 2018.
- HURBON, Laënnec. *Culture et dictature en Haïti: l’imaginaire sous contrôle*. Paris: Les Éditions Karthala, 1979. 203 p. Disponível em: <http://classiques.uqac.ca/contemporains/hurbon_laennec/culture_et_dictature_en_Haiti/culture_et_dictature_en_Haiti.html>. Acesso em: 1 dez. 2019.
- HURBON, Laënnec. *Démocratisation, identité culturelle et identité nationale en Haït*. Québec: Chicoutimi, 1998. [Édition électronique réalisé à partir de l’article original]. Disponível em: <http://classiques.uqac.ca/contemporains/hurbon_laennec/democratisation_identite_haiti/democratisation_identite_haiti.pdf>. Acesso em: 11 set. 2019.
- HURBON, Laënnec. *Le statut du vodou et l’histoire de l’anthropologie*. Québec: Chicoutimi, 2005. [Édition électronique réalisé à partir de l’article original]. Disponível em: <http://classiques.uqac.ca/contemporains/hurbon_laennec/statut_du_vodou_hist_anthropo/statut_du_vodou_hist_anthropo.html>. Acesso em: 14 out. 2018.
- JOINT, Gasner. *Libération du vaudou dans la dynamique d’une acculturation*. Roma: Éd. Pontificia Università Gregoriana, 1999.

- KARSENTI, Bruno. Le symbolisme, de Durkheim à Mauss. *Revue européenne des sciences sociales*, v. 34, n. 105, p 93-111, 1996.
- KAUSS, Saint-John. *Le symbolisme des images et des couleurs dans le vaudou haïtien*. Potomitan. 2015. Disponível em: <<https://www.potomitan.info/kauss/symbolisme.php>>. Acesso em: 05 nov. 2019.
- KERBOUL, Jean. *Le vaudou: magie ou religion?* Paris: Éditions Robert Laffont, 1973.
- LEIRIS, Michel. Les Afro-Américains. *Mémoires de l'institut français d'Afrique noire*, n. 27, p. 201-208, 1953.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. Raça e História. In: LÉVI-STRAUSS, Claude. *Coleção Os Pensadores*. São Paulo: Abril Cultural, 1976.
- LOTIERZO, Tatiana Helena Pinto. *Contornos do (in)visível: A redenção de Cam, racismo e estética na pintura brasileira do último Oitocentos*. 2013. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013. Disponível em: <<https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-18122013-134956/pt-br.php>>. Acesso em: 6 dez. 2021.
- LOUIS XVI, Roi de France. *Le code noir: édit du Roi sur les esclaves des îles de l'Amérique*. Québec: Chicoutimi, 1680. [Édition électronique réalisé à partir de l'article original]. Disponível em: <http://classiques.uqac.ca/collection_documents/louis_XIV_roi_de_France/code_noir/code_noir.html>. Acesso em: 20 mar. 2018.
- MAKANDALSPEAKS. *La prière de la cérémonie du Bwa Kayiman*. 2015. Disponível em: <https://makandalspeaks.blogspot.com/2015/11/bois-caiman-un-exemple-organisation_nel.html>. Acesso em: 29 nov. 2019.
- MARCELIN, Émile. Les grands dieux du vodou haïtien. *Journal de la société des américanistes*, n. 36, p. 51-135, 1947. Disponível em: <https://www.persee.fr/doc/jsa_0037-9174_1947_num_36_1_2357>. Acesso em: 19 out. 2019.
- MARS, Jean Price. *Ainsi parla l'oncle - essais d'ethnographie*. New York: Parapsychology Foundation Inc., 1928. Disponível em: <http://classiques.uqac.ca/classiques/price_mars_jean/ainsi_parla_oncle/ainsi_parla_oncle.html>. Acesso em: 1 nov. 2019.
- MÉTRAUX, Alfred. *Le vaudou haïtien*. Paris: Éditions Gallimard, 1958.
- MYSTIQUE, Lakou Souvenance. *Souvnans 2017*. Societe La Belle Etoile Vodoun Royal Dahomey Spirituality. 2017. Disponível em: <<https://www.facebook.com/Lakou.Souvenance/photos/pcb.1662724113757290/1662723983757303/>>. Acesso em: 14 out. 2019.
- PORTO, Nuno. O museu e o arquivo do império (o terceiro império português visto do Museu do Dundo, Companhia de Diamantes de Angola). In: BASTO, Cristina; ALMDEIA, Miguel Vale; FELDMAN-BIANCO, Bela (org.). *Trânsitos Coloniais: diálogos críticos luso-brasileiros*. Campinas: Unicamp, 2007.

- QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo. *A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais, perspectivas latino-americanas*. Buenos Aires: CLACSO - Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, 2005.
- RÉPUBLIQUE D'HAÏTI. Classe des sortilèges. *Code Pénal de la République d'Haïti*. 1860. Disponível em: <https://www.oas.org/juridico/mla/fr/hti/fr_hti_penal.html>. Acesso em: 15 out. 2018.
- REVUE DU M.A.U.S.S., n. 8. *L'obligation de donner: la découverte sociologique capitale de Mauss*. La Découverte, 1996.
- RIGAUD, Milo. *La tradition voodoo et le voodoo haïtien: son temple, ses mystères, sa magie*. Paris: Éditions Niclaus, 1953.
- SIBERTIN-BLANC, Guillaume. *Deleuze et l'Anti-Œdipe: la production du désir*. Paris: Éditions Presses Universitaires de France, 2010.
- SOUNDKEEPER RECORDINGS. SR Interview: Markus Schwartz. *Soundkeeper Recording*, [s. l.], 2019. Disponível em: <<http://www.soundkeeperrecordings.com/interviewms.htm>>. Acesso em: 1 dez. 2021.
- SUIRE, Nikita. O processo de edipianização do vodu haitiano: um estudo filosófico-antropológico. Dissertação (Mestrado em Cultura e Sociedade) – Universidade Federal do Maranhão-UFMA, São Luís, 2020.
- THORNTON, John K. Les racines du vaudou: religion africaine et société haïtienne dans la Saint-Domingue prérévolutionnaire. *Anthropologie et sociétés*. v. 22, n. 1, p. 85-103, 1998. Disponível em: <<https://www.erudit.org/fr/revues/as/1998-v22-n1-as804/015523ar/>>. Acesso em: 14 out. 2018.
- VERSCHUEREN, J. *Le culte du vaudoux en Haïti: ophiolâtrie et animisme*. Paris: Ed. P. Lethielleux, 1948.

SUBMETIDO EM: 16/12/2019

APROVADO EM: 08/04/2021

ETNOGRAFIA MULTIESPÉCIES DE UM PROJETO DE REINTRODUÇÃO DE ARARAJUBAS (GUARUBA GUAROUBA) NA METRÓPOLE AMAZÔNICA (BELÉM-PA)
MULTISPECIES ETHNOGRAPHY OF A PROJECT FOR THE REINTRODUCTION OF ARARAJUBAS (GUARUBA GUAROUBA) IN THE AMAZONIAN METROPOLIS (BELÉM/PA)

Matheus Henrique Pereira da Silva

matheusk11@hotmail.com

Mestre em Sociologia e Antropologia (Ênfase) pelo Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia na Universidade Federal do Pará (PPGSA-UFPA).

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7777-4675>

Cícero Pedrosa Neto

pedrosanetophoto@gmail.com

Mestrando em Sociologia e Antropologia (Ênfase) pelo Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia na Universidade Federal do Pará (PPGSA-UFPA)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8603-1446>

Flávio Leonel Abreu da Silveira

flabreu@ufpa.br

Professor Associado II da Universidade Federal do Pará

Docente do Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia (PPGSA-UFPA). Pesquisador do CNPq

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9421-5966>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

Este artigo apresenta dados referentes a uma pesquisa etnográfica multiespecífica em andamento realizada no Parque Estadual do Utinga (PEUt), localizado na região metropolitana de Belém (PA), na Amazônia oriental brasileira. O Parque em questão é uma Unidade de Conservação Estadual criada com o objetivo de contribuir para a conservação dos ecossistemas naturais amazônicos de grande relevância ecológica e beleza cênica, além de estimular a pesquisa científica e atividades relacionadas à Educação Ambiental e turismo ecológico. Dessa maneira, buscamos descrever os emaranhamentos aviários relacionados ao projeto “Reintrodução e Monitoramento de Ararajubas (*Guarouba guarouba*) em Unidades de Conservação da Região Metropolitana de Belém”.

a partir das relações entre a avifauna e o biólogo responsável pelo seu manejo técnico, alimentação, asselvajamento e outros cuidados diários, além de repensarmos as agências da vida humana, neste caso, simultaneamente, à causa central dessas extinções e agentes de conservação das espécies situados no contexto de coextinções em níveis globais e locais. As estratégias e práticas de conservação e reintrodução da espécie no PEUt se relacionam à cocriação de mundos multiespécies, bem como permitem repensar as relações e os sentidos entre natureza e cultura (o sentido da extinção e da vida das aves junto aos humanos) em suas dimensões éticas e o futuro da vida das espécies na Amazônia.

Palavras-chave: reintrodução; avifauna; unidade de conservação.

ABSTRACT

This article presents data regarding an ongoing ethnographic multispecific research in the state park of Utinga (PEUt), localized in the main areas of Belém (PA), in the eastern Brazilian Amazon. The mentioned park is a unit of conservation of the state, created aiming at the conservation of the ecologically and scenically relevant natural Amazonian ecosystems, as well as the stimulation of scientific research, environmental education, and ecotourism related activities. We intend to describe the aviary entanglement related to the project “Reintroduction and Monitoring of Ararajubas (*Guarouba guarouba*) in the Units of Conservation in the Belém Metropolis”, based on the relationship between the avifauna and the biologist responsible for its technical management, feeding, savaging and other daily care, in addition to rethinking the agencies of human life in this case, simultaneously to the central cause of these extinctions and conservation agents of the species located in the context of co-extinctions at global and local levels. The strategies and practices of conservation and reintroduction of the species in the PEUt are related to the co-creation of multispecies worlds, as well as allowing to rethink the relationships and the meanings between nature and culture (the meaning of the extinction and the life of birds with humans) in its ethical dimensions and the future life of species in the Amazon.

Key-words: reintroduction; birdlife; conservation unit.

O PARQUE ESTADUAL DO UTINGA (PEUT) NO CONTEXTO BELENENSE

A Floresta Amazônica é uma região de grande biodiversidade no planeta e revela-se importante no cenário em torno da conservação da natureza e controle do aquecimento global. Sabe-se que a biodiversidade não é homoganeamente distribuída na região, mas concentrada em áreas de endemismo que variam em tamanho, grau de desmatamento e

pressão humana (FEARNSIDE, 2005; GARDA *et al.*, 2010). Uma área de endemismo é, por sua vez, um determinado espaço geográfico definido pela coincidência quase total das distribuições geográficas de duas ou mais espécies que não ocorrem em nenhuma outra parte do planeta, sendo por isso a base para a formulação de hipóteses sobre os processos responsáveis pela formação da biota regional (SILVA *et al.*, 2005).

O Parque Estadual do Utinga (PEUt) é uma Unidade de Conservação (UC) localizada na Região Metropolitana de Belém, mais precisamente no bairro do Curió-Utinga, inserida no chamado Centro de Endemismo Belém. A área apresenta uma rica biodiversidade em meio urbano e fica próxima de outras áreas de conservação na região: Área de Proteção Ambiental (APA) da Região Metropolitana de Belém, APA do Combú, Refúgio de Vida Silvestre, situada na Alça Viária, e APA do Abacatal, em Ananindeua.

Segundo o decreto estadual nº 1.552, de 3 de maio de 1993, o PEUt foi criado objetivando a conservação de ecossistemas naturais amazônicos de grande relevância ecológica e beleza cênica, além de contribuir para o estímulo à pesquisa científica e ao desenvolvimento de atividades relacionadas à Educação Ambiental e turismo ecológico. Um dos focos principais do PEUt é o de assegurar a potabilidade da água por meio do manejo dos mananciais e da recuperação das áreas degradadas de maneira a ampliar a vida útil dos lagos Bolonha e Água Preta, responsáveis por 70% do abastecimento de água da região metropolitana de Belém, que inclui os municípios de Ananindeua, Marituba, Benevides e Santa Bárbara¹.

No Parque são desenvolvidas várias pesquisas científicas de modo que, desde 2017, se encontra alocado o Programa de Reintrodução e Monitoramento de Ararajubas (*Guaruba guarouba*) em Unidades de Conservação da Região Metropolitana de Belém, sendo desenvolvido pelo Instituto de Desenvolvimento Florestal e da Biodiversidade do Estado do Pará (Ideflor-bio) e pela Fundação Lymington, de São Paulo, que trouxeram o primeiro grupo de aves no dia 7 de agosto de 2017, quando foram instalados dois viveiros de ambientação na área.

O programa objetiva a reinserção dos animais em seus habitats naturais, visto que as aves são consideradas extintas na região metropolitana de Belém, tendo desaparecido desde as décadas de 40 e 50 do século passado, fato atribuídos à expansão urbana, ao desmatamento e ao comércio ilegal de animais silvestres (LARANJEIRAS, 2008). Hoje, a ocorrência de ararajubas se dá em áreas restritas dos estados do Maranhão, do Pará e do Amazonas.

As aves, inicialmente, passam por processos de criação e asselvajamento em viveiros no PEUt e depois são reintroduzidas em bandos, na área aberta do Parque. Durante o processo de reintrodução, as aves recebem um manejo criterioso efetuado por profissionais do campo das ciências biológicas, buscando o desenvolvimento de suas habilidades,

considerando as condições locais e preparando-as para que sobrevivam após a soltura. Segundo explicou Nívia Pereira², gerente de Biodiversidade do Ideflor-bio:

Para que a reintrodução aconteça devemos determinar as estratégias de soltura, como a adaptação das espécies ao ambiente, treinamento comportamental, número de indivíduos, viveiros de reabilitação e escolhas de melhor pareamento genético em cativeiro para aumento da população.

Há necessidade da observação de alguns parâmetros para que a soltura se efetive, tais como: as aves devem estar em ótimas condições de saúde, alimentando-se normalmente, apresentando bom desempenho de voo – e, por isso, com o empenamento completo nas asas e boa plumagem no corpo –, além de reconhecerem bem os alimentos disponíveis no ambiente e os predadores. A partir dos processos de soltura no PEUt, terá início a etapa de monitoramento das aves livres, momento em que os indivíduos são observados e a capacidade de viverem dos animais às novas condições avaliadas.

Neste artigo tratamos de uma pesquisa etnográfica multiespecífica acerca dos emaranhamentos aviários (HARAWAY, 2008; KIRKSEY, HELMREICH, 2010; SODIKOFF, 2012; VAN DOOREN, 2014), ao abordarmos as formas naturais e culturais de coviver e morrer no mundo, problematizando os encontros e os modos de vida das espécies junto aos humanos em contextos locais e globais de extinção. A perda de espécies pode ser entendida e narrada de maneira que as envolve significativamente em termos éticos, afetivos e socioecológicos. Atualmente, há a intensificação de extinções de espécies em diversos contextos, sobretudo vertebrados, como mamíferos e aves, em que se evidencia o papel da agência humana como causa efetiva nestes processos, o que ficou caracterizado como *Antropoceno*³ (CHAKRABARTY, 2009), uma marcação histórica, geológica e social dos impactos biofísicos das ações humanas no planeta em escala temporal ampla.

Aqui o que está em jogo é a reintrodução, a precariedade e o florescimento da vida, e também o próprio desaparecimento das aves, o que nos leva a pensar nos diversos significados da extinção e da vida das espécies (VAN DOOREN, 2014) a partir de duas questões iniciais: qual o significado do desaparecimento da espécie na região? Como podemos repensar as agências da vida humana neste caso, simultaneamente, à causa central dessas extinções locais e agentes de conservação das espécies?

Dessa forma, buscamos acompanhar a avifauna e o biólogo responsável pelo seu manejo técnico, alimentação, asselvajamento, controle de reprodução e outros cuidados, além das relações com outras espécies na paisagem. Por meio de tais práticas (*Worlding*) são cocriados mundos multiespecíficos (HARAWAY, 2016), em que as aves emergem junto a uma série de agentes inter-relacionados, espécies, naturezas, culturas, técnicas, práticas e objetos. As estratégias e práticas de conservação e reintrodução da espécie no ambiente do PEUt, permitem repensar as re-

lações e os sentidos entre natureza e cultura (o sentido da extinção e da vida das aves junto aos humanos) em suas dimensões éticas e o futuro da vida das espécies na Amazônia.

SOBRE A CONSERVAÇÃO DE ARARAJUBAS (GUAROUBA GUAROUBA)

De acordo com o Livro Vermelho das Aves e a *BirdLife International/IUCN* (2017), a espécie ararajuba (*Guarouba guarouba* – Gremlin, 1781) está na Lista Nacional de Animais em Extinção, na categoria vulnerável (VU), enfrentando risco elevado de extinção na natureza em um futuro próximo. A ave pertence à ordem *Psittaciforme*, mede em torno de 34 centímetros e geralmente a sua dieta consiste em sementes de açaí, muruci e maracujá, sendo muito sociáveis mesmo durante a reprodução, ainda que não deixem de ser territoriais (LARANJEIRAS, 2008).

É uma espécie considerada como globalmente ameaçada de extinção devido à perda acelerada do seu hábitat, principalmente na porção norte do “arco do desmatamento da Amazônia”, no oeste do Maranhão e leste do Pará (FEARNSIDE, 2005). Além disso, por causa de sua plumagem colorida (auriverde, tal como a bandeira brasileira) e a sociabilidade, tais psitacídeos de modo geral são considerados altamente carismáticos, característica que ironicamente “contribuiu” para o seu atual estatuto de perigo, devido, em parte, à procura permanentemente elevada da espécie para a avicultura e a caça, envolvendo captura e tráfico destas como “animais de estimação” (BIRDLIFE INTERNATIONAL, 2017; OREN; NOVAES 1986; WHITE JR. *et al.*, 2012).

As ararajubas são aves endêmicas do Brasil que habitam principalmente as florestas de terra firme na área entre o norte do Maranhão, sudeste do Amazonas e norte do Pará; e sempre ao sul do Rio Amazonas e leste do Rio Madeira. Há registros de avistamentos em Rondônia e extremo norte do Mato Grosso (BIRDLIFE INTERNATIONAL 2017; LARANJEIRAS, 2008; LARANJEIRAS, COHN-HAFT, 2009). Segundo a gerente de Biodiversidade do Ideflor-bio, Nívia Pereira, cerca de 80% da população de ararajubas em vida livre está no Pará, mas as aves não eram avistadas na Região Metropolitana de Belém há mais de 60 anos e, por isso, são consideradas extintas localmente.

A fragmentação dos *habitats* e a crescente devastação das áreas florestadas, como no caso da Amazônia, liga-se fortemente à extinção de aves e outras espécies ao longo do tempo no referido bioma e em contexto global. De acordo com uma pesquisa recente (MOURA *et al.*, 2014) do INCT Biodiversidade e Uso da Terra na Amazônia e da Rede Amazônia Sustentável, 47 espécies de aves (entre elas a ararajuba) podem ter desaparecido na região metropolitana de Belém nos últimos duzentos anos dentro da Área de Endemismo Belém, a mais ameaçada da Amazônia, com apenas 28% de floresta original (ALMEIDA; VIEIRA, 2010). As extinções ocorreram no período de 1800-2000 e os últimos registros

destes animais foram antes de 1980, que indicaram que 47 espécies de terra firme (14%) não foram registradas na região nos últimos 33 anos, uma perda de 0,28 espécies/ano.

Para se ter uma ideia da aceleração da extinção local, no mesmo artigo (MOURA *et al.*, 2014), em comparação com a perda anual na Mata Atlântica, na área de Lagoa Santa (MG), percebe-se que em um intervalo de 117 anos a perda foi de 0.11 espécies/ano. A extinção de aves pode significar a perda dos chamados serviços ecossistêmicos, assim como de espécies que regulam a população de outros animais, sinalizando para o provável desaparecimento de outros vertebrados, invertebrados e plantas nos remanescentes florestais da Amazônia (VIEIRA; TOLEDO; HIGUCHI, 2018).

É possível situar este período de declínio populacional junto ao contexto global de defaunação de diversas espécies, o que aponta para o efeito em cascata de coextinções locais e globais no Antropoceno (DIRZO *et al.*, 2014). O termo defaunação problematiza o desaparecimento de populações locais e a redução do número de indivíduos de cada população, em uma comunidade ecológica, e que costuma causar um maior impacto imediato na função dos ecossistemas. Embora as extinções sejam semelhantes a outros eventos de extinção em massa (houve outras cinco), os efeitos desta sexta grande onda se estendem por grupos taxonômicos diversos, mas também são seletivos, com alguns grupos e regiões sendo particularmente afetados, o que atesta suas características multicontextuais e locais (VAN DOOREN, 2014).

Os eventos de extinção forçam diversos grupos sociais a conceituar o lugar e o papel da espécie neste tipo de evento, além de produzirem conteúdos culturais diversos sobre o tema. De modo que à medida que a taxa de extinção biótica e cultural se acelera, somos forçados a refletir sobre o significado da vida em suas formas materiais-semióticas e, como colocou Genese Sodikoff (2012, p. 4), “[a] nos imaginar não apenas como autores de nossas histórias, mas também como criaturas presas ao ser-espécie”. A sexta extinção é uma percepção da realidade ligada à espécie, e não seria definida necessariamente por uma redução acentuada de toda a vida na Terra, mas sim por uma redução na abundância e diversidade da vida macroscópica (SODIKOFF, 2012).

No entanto, as extinções atuais não se resumiriam “apenas” à perda de diversidade das espécies biológicas ameaçadas, mas também à diversidade semiótica, ontológica e existencial imbricadas (LESTEL, 2013, p. 308). Em outras palavras, se trataria da capacidade dos seres vivos para viverem juntos, neste caso, com seres para além do humano, como animais, plantas, deuses, espíritos, entre outros. Não seria somente uma questão de garantir a sobrevivência física das espécies, mas também conceder o espaço material-semiótico que é integrante de seu espaço de vida. O desaparecimento das espécies não é um fenômeno puramente biológico, mas um processo complexo que altera profundamente o que

significa ser humano, ao passo que seria a nossa escrita da cultura no Antropoceno (KIRKSEY; HELMREICH, 2010).

Diante dos riscos de extinção de diversas espécies, em especial a partir do início do século XX (SEDDON *et al.*, 2007; KLEIMAN, 1989; KLEIMAN; MALLINSON, 1998), as ações de reintrodução têm-se tornado ferramentas de conservação diretamente relacionadas à recuperação das populações de espécies ameaçadas engajadas no contexto de crise ecológica e diversas críticas de movimentos sociais em prol da conservação. As reintroduções objetivam a libertação de indivíduos criados em cativeiro ou em ambientes diferentes do local de distribuição histórica das espécies, com o intuito de restituir intencionalmente populações viáveis nas áreas onde se extinguíram, considerando os agentes ou elementos que contribuíram para a extinção no respectivo local (IUCN, 1998; 2003; SEDDON *et al.*, 2007, 2014; WANJAL; SILVEIRA, 2000). As reintroduções são uma opção atrativa para gerar publicidade, principalmente porque o manejo, o transporte e a soltura dos animais são eventos com cobertura midiática e mostram “ações concretas” sendo tomadas pelas autoridades sobre a causa (SUTHERLAND, 2010).

A espécie deve ser reintroduzida dentro de seu antigo hábitat natural, o que requer um manejo com os objetivos de aumentar a sua sobrevivência a longo prazo. Além disso, restabelecer uma espécie-chave (no sentido ecológico ou cultural) em um ecossistema implica manter e/ou restaurar a biodiversidade “natural” da região, e assim, promover políticas educativas em prol da conservação, ou uma combinação destes elementos. Dessa maneira, é fundamental para a reintrodução a identificação, eliminação e/ou redução a um nível suficiente das causas atribuídas anteriormente ao declínio das espécies, a exemplo da caça, do tráfico e da destruição de habitats.

As reintroduções são constituídas dentro do sistema de práticas, políticas e conceitos que constituem o manejo conservacionista, caracterizado em geral pelos termos *in situ/ex situ*, que são utilizados amplamente por especialistas em conservação e destacam a caracterização científica desse trabalho como parte da conservação dentro de divisores maiores como humano e animal, cativo e selvagem e natureza e cultura (BRAVERMAN, 2011; PEREIRA DA SILVA, 2020). Por um lado, *in situ* é definido como conservação no local de uma suposta “natureza selvagem”, no outro extremo, *ex situ* é a conservação fora do local de origem, não natural ou em cativeiro.

A manutenção em cativeiro (parte inicial do projeto) é considerada uma estratégia de conservação *ex situ* devido ao seu potencial para criar uma população de reserva para espécies ameaçadas, ou mesmo para aquelas espécies que estão extintas (ou extirpadas) na natureza e que podem ser reproduzidas e reintroduzidas em outros ambientes. Em seguida, as espécies são asselvajadas por meio do desenvolvimento de técnicas e habilidades junto ao manejo dos profissionais para serem re-

introduzidas na área conservacionista (considerado local de distribuição natural das espécies), portanto *in situ*.

Desta forma, as reintroduções se relacionam à urgência de se formular ações em relação à destruição e extinção de diversos grupos de espécies ameaçadas e catalogadas pelos órgãos públicos e organizações governamentais ou não, que envolvem diversos especialistas. Tais técnicas, manejos e estratégias de conservação da biodiversidade mobilizados pelos agentes dizem respeito à relação entre as espécies na região, e como nessas zonas naturais/culturais se criam mundos multiéspcies onde a vida e a morte emergem relacionadas.

O PROJETO DE REINTRODUÇÃO DE ARARAJUBAS NO PARQUE

As aves fazem parte do projeto coordenado pelo dr. Luís Fábio Silveira, do Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo (MZUSP), inicialmente⁴ sob a execução do biólogo e ornitólogo Marcelo Vilarta, mestre pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Inicialmente realizamos algumas visitas ao Parque buscando observar e pensar as relações e percepções dos visitantes em relação às paisagens e espécies locais que compõem aqueles cenários de evasão. Fomos ao encontro dos desdobramentos do projeto ao longo do Parque, quando tivemos a oportunidade de conhecer e conversar com Marcelo sobre a realização da pesquisa e a possibilidade de acompanharmos suas atividades diárias no local com relação ao manejo e suas relações com as ararajubas visando a conservação da espécie.

O biólogo é natural de Campinas, tendo realizado seus estudos e formação na Universidade de Campinas (2012), onde cursou Bacharelado em Ciências Biológicas. Tem experiência na área de ecologia, com ênfase em ornitologia. Marcelo foi selecionado como bolsista pelo Instituto Lymington, vindo à cidade de Belém para a execução do projeto em março de 2017, quando os animais foram trazidos de São Paulo.

As aves reintroduzidas no Utinga são oriundas de um criadouro conservacionista, a Fundação Lymington, sediada em Jiquitiba/São Paulo, e o primeiro bando passou por um período de aclimação no Parque para ensiná-lo a viver livremente, reconhecer frutas e alimentos silvestres e desenvolver comportamentos relacionados à vida livre. Em 2004, no criadouro conservacionista, chegaram as primeiras duas ararajubas provenientes da Bahia e atualmente há 107 filhotes, segundo o site da fundação.

O projeto já realizou a reintrodução de dois grupos de ararajubas no Parque. A primeira reintrodução aconteceu com a chegada de um grupo de 14 indivíduos da espécie, em agosto de 2017; após o processo de aclimação no viveiro e solturas experimentais de um ou dois indivíduos por vez, buscando familiarizá-los com o espaço ao redor do viveiro, foram soltos outros indivíduos no final de janeiro de 2018. As aves voam livremente pelo Parque e algumas vezes retornam ao viveiro de aclimação para se alimentarem.

Um segundo grupo de ararajubas, composto por 10 animais, chegou ao Parque em maio de 2018 e foi libertado em meados de setembro. As aves agora se juntam às outras 12 que foram liberadas no Parque em janeiro e já voam pelo PEUt e pela cidade. Nas ações de soltura conjunta de aves é comum que alguns animais se percam do grupo, porém as aves já soltas também agenciam no processo de reintrodução das outras, contribuindo no processo de treinamento, uma vez que seus conhecimentos sobre a área que circunda os viveiros acabam por impulsionar as demais para fora deles. A primeira soltura teve uma grande cobertura midiática (assim como o nascimento do primeiro filhote). No processo de libertação o biólogo abriu os portões, a começar por um localizado na parte alta do viveiro. Todavia, nem todas as aves saíram neste momento. Na primeira soltura o viveiro permaneceu aberto durante dois dias para que as ararajubas saíssem quando se sentissem seguras para isso. Portanto, é normal que o processo seja gradual e não haja uma revoada do grupo como um todo num primeiro momento.

O que se espera é que após esse evento os animais possam transitar livres pelo Parque. Por isso, segundo Marcelo, é necessária a colaboração dos frequentadores da região (da UC e dos bairros vizinhos), seja para reportar o avistamento das ararajubas, seja para sensibilizar as pessoas da necessidade de proteger a espécie, bem como da importância do retorno de um animal ameaçado de extinção ao seu hábitat original.

Acompanhamos o processo de reintrodução a partir de uma pesquisa etnográfica que se realiza desde o mês de agosto de 2018, com visitas semanais ao local. Acompanhamos o último bando de aves que aguarda a reintrodução; no entanto, o contrato de cooperação técnica entre a Fundação Lymington e o Ideflor-Bio cumpriu com a sua vigência e a partir daí tomou outros rumos. Deste modo, o biólogo Marcelo Vilar-ta retornou à sede da Fundação em São Paulo, deixando o viveiro sob gestão exclusiva do Ideflor-Bio, que conta com uma equipe técnica que vinha acompanhando o tratamento dos animais nos viveiros do Parque, guiados por Marcelo. No período, as aves se encontravam sob os cuidados da zoóloga Ana Paula Rodrigues, responsável pela manutenção das atividades até a reintrodução do bando restante naquela UC urbana.

SOBRE “BRAVOS” E “MANSOS” E O “AMANSAMENTO” E O “ASSELVAJAMENTO” DE ARARAJUBAS

Durante a permanência de Marcelo na cidade de Belém, o biólogo morou no bairro do Utinga, de modo a estar sempre disponível ao trato das aves diariamente, sem exceções quanto a feriados ou datas comemorativas. Ao Parque, chegava por volta das sete horas da manhã, realizando suas atividades até às doze horas, quando saía para o horário do almoço, retornando às quatorze horas e ficando até às dezoito, de modo que seu ritmo de trabalho aderiu ao ritmo dos psitacídeos. As aves iniciam sua movimentação e atividades por volta das seis horas da manhã e

ficam “ativos” entre nove ou dez horas da manhã, quando se “acalmam” e buscam água e alimentos no viveiro. Voltam a ficar ativos a partir das quatorze horas quando Marcelo acompanhava as aves em suas atividades. A partir das dezessete horas as aves se retiram para pernoitar no viveiro ou pelo Parque, permanecendo até às seis da manhã descansando.

No primeiro dia em que acompanhamos o biólogo em seu cotidiano, chegamos ao Parque por volta de sete e meia da manhã, quando caminhamos cerca de três quilômetros e meio pela pista principal até o lugar em que se encontra o viveiro. Inicialmente, chegamos à entrada, onde há algumas fitas de isolamento com avisos quanto à proibição de se entrar no local; em seguida avistamos Marcelo sentado de costas para a entrada da ambiência de manejo, voltado à observação do comportamento dos indivíduos dentro do viveiro, naquele momento ele trazia uma ararajuba em seu ombro direito. Diante da cena nos aproximamos com cuidado e o chamamos de modo quase inaudível, temendo comprometer a atmosfera constituída pelas relações das aves entre si e delas com o pesquisador naquele espaço. Ele, por fim, notou nossos chamados e nos recebeu para conversarmos, além de permitir que acompanhássemos um pouco da rotina no viveiro.

Marcelo nos explicou detalhadamente sua trajetória e seu trabalho no projeto, e de imediato ressaltou que a observação das atividades, comportamentos e os ritmos das aves são alguns dos componentes fundamentais para o asselvajamento das aves, de modo que se houver alguma alteração ou algum aspecto que mude o comportamento dos animais por algum motivo, ele anota em suas fichas. Portanto, sempre procura estar atento a tudo que se relaciona às aves no local, a fim de compreender as complexidades do processo de reintrodução e registrar suas observações. Quando indagamos sobre a observação do comportamento dos animais, o profissional nos contou sobre a importância da atenção ao tratar do segundo bando de aves:

Isso, é importante ficar sempre de olho porque o grupo passado, o primeiro grupo que a gente soltou, tinham muitas brigas e eram brigas pesadas que já causaram morte entre eles. Aquela fêmea que tá solta ali já, antes... Ela já matou a própria mãe dela na madrugada.

Nesse momento a ave que estava em seu ombro alçou voo para uma árvore próxima, e também ensaiou manobras aéreas pelo parque. Marcelo, então, prosseguiu:

A gente tem que ficar de olho neles o tempo todo, porque pode acontecer a qualquer hora uma briga séria entre eles, são animais bem *territoriais* e a gente tenta separar... porque eu não tava aqui na hora que aconteceu: foi duas horas da manhã, foi em outubro isso. Quando eu cheguei aqui ela já tinha furado o olho da mãe dela e a outra parceira dela... é... parceira... inimiga dela, concorrente, porque as fêmeas são muito *bravas*. Ela furou o pescoço da parceira. Quando eu cheguei socorri, mas já não deu tempo de salvar. Então eu tenho que ficar de olho aqui o tempo todo por causa disso, porque pode ocorrer briga entre eles! (Ênfase nossa)

A territorialidade e a agressividade das aves são características que marcaram o primeiro bando no viveiro. Até aquele momento uma das aves vinha ao viveiro para brigar com as demais, visto que o viveiro tinha sido sua casa durante certo período. Tais comportamentos foram percebidos quando certa vez estávamos acompanhando Marcelo e uma ararajuba voava nas proximidades até que pousou no gradeado do viveiro pelo lado de fora, quando vocalizou. O ato pareceu irritar uma ave que estava presa. Em seguida, duas aves dentro do viveiro conflitaram, sendo necessária a intervenção do biólogo, que interpôs uma vara entre ambas, afastando-as. Nesse momento uma delas ficou sobre a haste. Então, Marcelo retirou-a do recinto, conduzindo-a até uma árvore na qual normalmente pousava nos altos.

Já em outro dia, Marcelo alimentava duas aves, Sênior e Goeldi, o nome do primeiro refere-se ao fato de ser o mais velho e o segundo por ter fugido do Museu Paraense Emílio Goeldi, também na cidade, e se deslocado ao Parque. Então, Sênior vinha se aproximando sorrateiramente de Marcelo enquanto ele estava de costas, mas, ao notar a ave, esta rapidamente se afastou, ao que Marcelo nos disse:

Não dá pra dar bobeira perto do Sênior, quando eu me viro de costa geralmente ele vem de fininho pra me pegar, assim que ele me pegou no dedo outro dia. Doe pra caramba!

[...] Ele é *bravo* mesmo, porque ele não voa, fica com esses barulhos de bicho doméstico, de palhacinho... Ele é *bravo*, né, cada um tem suas características. O Goeldi voa, desce, vira, só que muito *manso*, não sei dizer qual seria o mais selvagem no caso... Os dois acabam sendo dependentes de alguma forma. (Ênfase nossa).

E prosseguiu apontando para outra ave que estava em cima do viveiro. “Esse aí é *bravo*. Olha o que ele fez comigo”, enquanto mostra o dedo com marcas de bicadas da ave. Neste sentido, é possível perceber que os animais em questão oscilam com relação a sua “braveza” ou “mansidão”, mas ambas as aves têm uma relação de dependência com o biólogo e se engajam nos processos de criação cativa que vão desde o processo de nomeação das aves em alguns casos (aquelas que foram “humanizadas” em criação doméstica), que indicam laços afetivos e afinidades entre os agentes, até o controle de sua agressividade. Em seguida, ele nos mostra um ferimento na mão causado pela ave, o que, apesar de dificultar uma aproximação, seria positivo, uma vez que o objetivo da reintrodução das espécies é remanejá-las para viverem livres e ariscas quanto à presença humana, que pode ser perigosa, como já alertou Marcelo. Ainda no mesmo momento, enquanto conversávamos, Marcelo apontou para outro psitacédeo e comentou sobre sua braveza e dificuldades de se relacionar com o grupo no projeto:

Agora aquele outro ali, apesar de ser *manso*, não tá solto ainda, tá voando aí. Eu ainda preciso quebrar essa mansidão dele, que eu acho que só

vai ocorrer quando eu juntar ele com o grupo e deixar ele sozinho. Mas com esse grupo não dá, esse grupo não aceita ele, ele é muito territorial.

Marcelo se referia a uma ave que estava em cima da árvore próxima ao viveiro, onde gostam de estar e aludiu ao fato de que em suas práticas de manejo seria preciso asselvajar a ave, “quebrar a mansidão”, de modo a estar sempre atenta às espécies predadoras, sobretudo com relação aos humanos, e desenvolver suas habilidades para viver no ambiente. Em meio à conversa perguntamos sobre as relações de proximidade e apego entre ambos, pesquisador e animal, ocasião em que Marcelo ressaltou os seus vínculos de afetividade com as aves:

– Então, Marcelo, eles acabam se apegando bastante a ti...

– Ah, sim, principalmente o Goeldi. Os outros eu não deixo isso acontecer, porque eles estão no processo de soltura e porque eles não podem ter apego a humano, né... Esse como já veio aqui, ele veio do zoológico já humanizado... não faz muita diferença, mas até o final do ano que vai ser a soltura mesmo dele, eu vou tentar mudar isso... deixando ele sozinho com o próximo grupo que vier aí, mas até lá ele continua assim comigo, ele tem a finalidade dele... Ele vive solto já e ele é fácil de controlar, então é bom que tenha esse apego agora, mas pra soltar ele de vez tem que mudar isso, não sei se vai ser possível, ainda mais nesse estado que ele tá, bem... bem próximo.

O fato de Goeldi já ter vindo em certa medida “humanizado” para o Parque dificulta os processos de asselvajamento junto aos bandos, devido ao apego criado pelos humanos, e por isso ele seria uma ave fácil de ser capturada e/ou controlada pelos humanos. Assim, as aves dos bandos anteriores são fundamentais em tal processo, uma vez que em bando estariam imersas em processos de socialização que implicariam o seu asselvajamento e habituação ao local, e, ainda, segundo Marcelo, influenciariam diretamente nos processos de soltura.

Eu tenho também que ficar avaliando quais são os primeiros indivíduos que eu vou soltar. Pra isso eu tenho que saber quem são os *mais mansos* do grupo que tão mais chegados um no outro... Porque pra nós é mais interessante soltar um que no início vá voltar logo depois. Então eu quero um indivíduo que esteja bem acasalado, bem próximo do grupo e que não vai sair fugindo por aí quando eu soltar de primeira. Aqui a gente solta gradualmente, solta um, outro dia solta outro, sempre trazendo eles de volta pra que essa passagem deles pra natureza seja mais gradual, então... Mas pra avaliar isso eu tenho que ficar de olho neles. Todos eles têm anilha de identificação, quando eu vejo algo notável neles eu vou lá e vejo a anilha pra saber quem é. Eu sei o sexo dele, eu sei a idade... É isso basicamente, é *observando o comportamento* que eu noto coisas importantes. Também se tiver alguém mais caído que possa precisar de tratamento... se tem algum comportamento que indique algo, por exemplo... [Na] época que o casal tava acasalando já tem que se preparar que logo, logo vai ter filhote, isso é muito importante, isso que eu tenho

que... Isso que eu não simplesmente troco a comida e vou embora, bem que gostaria porque tem muita coisa pra fazer, por exemplo, ir atrás da comida deles, atrás de compras pro projeto... (Ênfase nossa).

Os animais mais mansos seriam fundamentais por estarem habituados com o local, de modo a retornarem, seja em busca de comida, água ou por afinidade ao lugar, enfim, a questões de territorialidade que auxiliam nas motivações de outras aves a abandonarem o viveiro paulatinamente – ou seja, uma maneira de “passarem para a natureza de modo gradual”. O controle de sua agressividade ou mansidão, desta forma, perpassa o controle sexual e reprodutivo, de maneira que o acasalamento, na perspectiva do biólogo, criaria um vínculo com seu território. As aves têm seu sexo e identificação registrados em suas anilhas, que é uma pequena liga/anel feita de metal leve que fica preso em uma de suas pernas. O material também faz parte da tecnologia de monitoramento que, infelizmente, não pode ser completada com um dispositivo de GPS. Segundo o biólogo houve problemas com a empresa que forneceria tais dispositivos, os quais facilitariam o mapeamento das aves em vida livre, possíveis registros de predação, ou mesmo de captura por humanos.

Dessa maneira a observação dos comportamentos e interações das aves entre si e com a paisagem é imprescindível para o seu trabalho e relações com as aves. Os psitacídeos podem indicar seus estados de saúde através de movimentos, comportamentos e outras ações lidas pelo biólogo. Os cuidados cotidianos são baseados, sobretudo, no olhar e na percepção que constituem os componentes fundamentais do seu conhecimento acerca dos comportamentos animais. Logo, a proximidade e suas afinidades com as aves permitem uma imersão no processo de reintrodução da espécie na Amazônia.

Além da agressividade intra e interespecífica, a atenção do biólogo se volta sempre para as relações ecológicas das aves no local, de modo que a vida das espécies está diretamente relacionada a outras vidas de diferentes ordens de existência. Por exemplo, segundo Marcelo é imprescindível a manutenção da atenção no viveiro, sobretudo para evitar que serpentes se aproximem e predem alguma ave; segundo o biólogo, estes animais seriam seus predadores naturais no meio e abundantes no local. Em conversa com Marcelo sobre os ataques de cobras, nos disse:

– E nessa questão dos ataques de cobras, aqui no parque têm muitas?

– Muita cobra, tem muita cobra... Pode ter um monte aqui do nosso lado e a gente nem sabe, mas de dia elas raramente saem, um bicho de hábitos noturnos raramente sai... o maior problema pra nós é a jiboia, que é o predador natural deles, elas tem interesse em entrar no viveiro toda hora, já colocamos tela protetora, mas mesmo assim elas conseguem entrar... Então, tem que ter vigilância constante! Eu peço, pra quando eu saio no horário do almoço, ou quando eu saio pra fazer alguma compra pro trabalho, a vigilância fique 24h aqui. Peço que os vigilantes me ajudem, não a cuidar dos bichos, é só ficar de olho pra que

ninguém mexa aqui, e não deixe uma cobra subir aí no viveiro. Nós já tivemos umas duas baixas aqui, por cobra, isso é bem chato!... E cada baixa é uma espécie, é um indivíduo em extinção a menos, acaba sendo bem pesado.

Desse modo, tais animais estabelecem uma relação de predação diante da qual, para a vida das aves, a agência humana é primordial em termos de cuidados. As jiboias intensificam suas atividades de predação a partir de um regime noturno, o que pede uma atenção redobrada com as aves à noite, pois como não está no local, o pesquisador pede para que um guarda o ajude no cuidado. Tal estado de atenção e cuidados afeta diretamente Marcelo, principalmente em termos psicológicos, como discutiremos melhor adiante.

Neste momento da conversa, observamos um urubu sobrevoar o local assustando o periquito que se encontrava pousado em uma das árvores próximas de onde estávamos, agitando as demais no viveiro. Marcelo, então, afirmou o seguinte:

– Foi embora, mas vai voltar... Ah, o urubu que assustou... Eles não gostam de urubu.

– E tem perigo de se enfrentarem?

– O urubu não, mas é bom que eles tenham medo de bichos desse aspecto...

– Por quê?

– De famílias das aves de rapina porque pode ser um perigo, entendeu? Até hoje nunca aconteceu, mas é bom que eles ficam esperto... Olha, protegeu ali... A hora que ele quiser ele desce... Esse faz parte do treinamento antipredador deles... E os outros que tão solto aqui, como eles reagem à presença de cobra, de cachorro, de urubu, de gavião... esses são mais ingênuos, tão aprendendo com eles.

Para a eficiência do asselvajamento das ararajubas ao local é realizado um treinamento antipredação, de modo a motivá-las à reação e/ou o comportamento de defesa em relação a algum perigo. Foi observado que o comportamento em relação aos predadores naturais se constrói com o tempo, de forma que as aves já reconheçam as principais ameaças, como jiboias e gaviões.

Os indivíduos do primeiro bando de ararajubas receberam a visita de uma jiboia chamada Bóris, que foi emprestada por Patrícia Andreia em nome do Batalhão de Polícia Ambiental da cidade. O animal foi manejado pelas biólogas técnicas do Ideflor, Rilarity da Silva e Rosangela Souza, que operaram a aproximação do viveiro junto a Marcelo. O processo de treinamento para que as aves aprendessem a reagir ao encontrar um predador na natureza implicou em evidenciar a presença da serpente, colocando-a atrás da tela, o que foi o suficiente para deixar as aves na defensiva no alto gradeado do viveiro, atentas aos sinais de perigo oferecidos pelo ofídio.

Sobre outras ameaças ou espécies que afetam as aves no que se refere a sua presença, ficamos curiosos se as aves não se assustavam com a circulação de algum veículo pelo parque, como o do Batalhão de Polícia Ambiental, ou mesmo a circulação de visitantes e profissionais. Marcelo nos alertou que os riscos maiores somos nós, humanos:

– Eu ia te perguntar em relação a isso, máquina, carros...

– Ah isso acho que é o de menos, o mais perigoso mesmo é o humano, o carro pra esses bichos é como um outro bicho da cidade, é uma coisa se mexendo, não é uma coisa que eles considerem uma ameaça e acho que não é realmente uma ameaça pra eles. Eles não voam na altura do carro, então não acho perigoso, mas... o perigoso é que eles acabam se acostumando com gente...

– E tem assim, alguma coisa que mais afeta eles?

– Ah, eles odeiam urubu, quando um de cabeça vermelha passa aqui eles ficam estressados. Cachorro eles detestam, quadrúpede em geral, capivara passa aqui, capivara é inofensiva mas...

– Passa bastante aqui, capivara?

– Passa, toda semana passa um grupo de capivaras aqui mesmo... qualquer coisa diferente do que eles conhecem, né? Agora, gavião muito grande eles também não gostam, e isso é ótimo! Cobra, se eles virem uma muito grande eles assustam também. Isso é o que eles instintivamente têm medo. Agora falta aprender um pouco, às vezes, passa um gavião que é um pouco grande e eles ficam meio bobos, tem que ficar de olho nisso, tem que ficar de olho pra ele aprender. Agora esse aqui é bem esperto apesar de ser manso, pra um bicho em geral, sabe se esconder, sabe fugir, é bom... Viu o passarinho lá, ficou alerta, mas viu que não é nada... Vão pra palmeira tenho certeza... hm... isso é raro...

– Tem alguma outra espécie de animal que circula aqui, quadrúpede, alguma coisa?

– Tem cachorro do mato, mas só aparece à noite, tem cachorro comum que às vezes entra aqui, tem muito bicho aqui... tem quati, mas raramente vem pra esse lado... Nas árvores tem muita preguiça e muito macaco, mas nunca causaram incômodo. Uma vez eu tava cuidando de um macaco manso que alguém soltou aqui, então ele resolveu vir no viveiro incomodar eles, mas aí um casal desceu da caixa e deu um pau nele e o macaco desceu correndo do viveiro, nunca mais subiu. Isso me deixou feliz até, eu vi que eles tavam... Não são mais bichos bobos, apesar de ter nascido em cativeiro, só comigo que ficam nessa bobeira, mas não tem jeito, eu tô aqui todo dia!

– Esses macacos são aqueles micos de cheiro?

– Isso, são macacos de cheiro e sagui preto, só. São o que eu mais vejo, não vi nem um outro.

As ararajubas convivem diariamente com várias outras espécies, de forma que o medo sentido por elas seria um bom sinal quanto ao próprio resultado de seu asselvajamento, segundo Marcelo, uma vez que as espécies reconhecem outros animais que podem representar perigo ou identificam possíveis predadores. O treinamento destas espécies é feito baseado fortemente na observação do biólogo em relação às aves e ao meio, e de parte das aves que desenvolvem seus pontos de vista quanto ao que as afeta de forma prejudicial ou não.

Um caso curioso quanto a outras espécies é que certo dia no final da manhã, estávamos acompanhando Marcelo em suas atividades e, quando fazia a última checagem dentro do viveiro das aves, se deparou com a construção de uma pequena colmeia dentro da caixa de madeira onde algumas aves dormem. Ao perceber a colmeia ficou preocupado e teve o cuidado de retirar. Porém, depois de meses, Marcelo encontrou novamente outra colmeia de abelhas em formação e, novamente, a retirou. Disse que enquanto estivesse retirando as abelhas não seriam problema, pois as aves acabam convivendo com estas espécies e outras, como lagartos e sapos e, segundo afirmou, as aves “nem olham pra eles, parece que não existem”.

As aves convivem com um emaranhado de outras espécies no Parque, compondo as suas paisagens e sua dinâmica socioecológica. A reintrodução das espécies implica estar atento ao mundo multiespecífico que engloba a espécie e às suas relações entre si, para o seu asselvajamento diário no local. Tais práticas podem ser pensadas dentro das relações com as espécies emaranhadas em processos de “tornar-se com” um mundo multiespecífico no qual práticas, naturezas, culturas, espécies e técnicas não preexistem a seus entrelaçamentos (HARAWAY, 2003, 2016).

ALIMENTANDO AS AVES

Durante o processo de reconhecimento alimentar, as ararajubas tiveram acesso a diversos alimentos encontrados no Parque, que compõem sua dieta na natureza, tais como açaí, muruci, caju, goiaba e maracujá. Inicialmente, ao primeiro bando foram oferecidos, sobretudo, a alimentação no viveiro e sempre que possível os alimentos foram entregues em cachos e ramos para que as aves reconhecessem as plantas posteriormente no meio. Os frutos favoritos das aves seriam açaí, manga e o muruci, facilmente encontrados no Parque.

Além dos frutos, as aves recebem uma quantidade de ração suplementar junto a vitaminas, para sua melhor adaptação ao parque, sempre considerando que os periquitos não foram criados naquele contexto e, sim, em outro ambiente. Por isso o processo de adaptação é delicado. Nos primeiros dias, as ararajubas dependiam muito da dieta suplementar fornecida, mas ao longo do ano, o tempo gasto em alimentos naturais aumentava, enquanto o consumo de alimentos oferecidos nos

comedouros suspensos diminuía (VILARTA *et al.*, 2018). Metade dos itens consumidos na natureza não foram apresentados aos animais durante o condicionamento. Sobre o manejo alimentar, Marcelo ressaltou:

Ah, olha, os bichos que tão sendo preparados pra soltura, que são esses que tão no viveiro menor, eles foram criados lá na fundação com ração, maçã, mamão... Coisas que não dão aqui no mato, né? Então, parte do trabalho, acho que a parte mais importante que a gente faz aqui é acostumar eles com a alimentação natural, que é os alimentos que eles vão encontrar aqui no mato... Principalmente o açaí, o murici, manga, não é nativo do Brasil, mas tem muito em Belém, né...? E outras frutas que eu consigo encontrar por aí. Tudo isso eu quero apresentar pra eles, antes de soltar... Por mim eu só daria essas coisas pra eles, porém bem difícil só dar frutas nativas, então acabo tendo que suplementar isso com ração... Comida antiga deles... Coisas de supermercado, sabe? Mas o principal que eu faço aqui é coletar os frutos aqui no mato, comprar açaí em algum lugar e dar pra eles se acostumarem. Quando eu vejo que eles já tão até preferindo esses frutos naturais, eu já vejo que eles já estão praticamente prontos em certos aspectos. Outra coisa importante é dar o ramo natural, só arrancar o açaí e dar pra eles, eu dou preferência a só arrancar um cacho inteiro, um ramo de açaí, pendurar naquele pé de açaí que a gente tem ali, pra eles associarem a planta com a alimentação, vai ser mais fácil deles acharem o alimento no mato depois. Por mim eu faria isso com todas as árvores aqui, mas normalmente é uma coisa meio difícil de conseguir e... de alimentação é basicamente isso.

O processo de manejo alimentar envolve o cuidado com a nutrição das aves, inicialmente os cuidados em relação à transição alimentar, pois as aves tinham outro regime alimentar no criadouro conservacionista, e são trazidas para o ambiente amazônico onde o biólogo busca os frutos abundantes na região, de modo a se acostumarem aos alimentos. Porém, a ração ainda é fundamental para complementar uma dieta saudável para as espécies (WHITE JR. *et al.*, 2012) e algumas aves que já foram soltas sempre voltam para se alimentar, pois segundo o biólogo:

A comida é boa e é fácil. A ração é bem forte. A gente viu lá no congresso⁵ que todos os trabalhos que têm mais sucesso, são os que continuam dando alimentação suplementar o maior tempo possível, então, não vou cortar a alimentação suplementar até o período máximo de tempo.

O biólogo serve a alimentação nas bandejas do viveiro e introduz alguns pedaços de frutas em galhos pelo gradeado, para que possam se movimentar ao longo dele. Outro local onde é servido a alimentação é em um pequeno contêiner pendurado em uma árvore próxima ao viveiro, onde são colocadas sementes de girassol. O utensílio fica pendurado e abastecido ao longo do dia à espera das aves.

Outro cuidado é o de familiarizar o fruto e, em certo sentido, dispô-los de maneira a não facilitar o alcance das aves, para que elas possam experimentar como seria alimentar-se em vida livre ao longo do parque.

O biólogo coloca alguns cachos de açaí pendurados em algumas árvores para que as aves voem, reconheçam os frutos e se alimentem. Além do treinamento de alimentação, os animais foram incentivados a voar diariamente entre os viveiros, para garantir a manutenção de sua aptidão física.

Deste modo, o manejo alimentar envolve tais técnicas e estratégias para o asselvajamento e reintrodução no Parque, ao passo que estimula as aves a desenvolverem suas habilidades quanto ao forrageio e reconhecimento de alimentos, que constituem uma das suas atividades fundamentais diárias, bem como para o crescimento, o desenvolvimento e a reprodução da espécie na área verde da cidade amazônica.

O NASCIMENTO DO PRIMEIRO FILHOTE DE ARARAJUBA

Em abril de 2018, nasceu o primeiro filhote de ararajuba no processo de reprodução em vida livre no Parque do Utinga, em um ninho próximo ao viveiro. A ave atualmente alimenta-se sozinha, vocaliza como qualquer indivíduo de sua espécie, e pode ser considerada praticamente independente. Voa pelos céus da cidade, às vezes sozinha, noutras acompanhada pelos pais. Essa jovem ararajuba é considerada especial, pois representa um passo importante na reintrodução da espécie no município de Belém, local, como dito antes, em que a espécie estava extinta há mais de 60 anos.

Segundo os biólogos do Ideflor-bio e da Fundação Lymington, responsáveis por monitorar o desenvolvimento das ararajubas no Parque, o nascimento do filhote é um dos principais indicadores da readaptação dessas aves aos ecossistemas presentes na cidade. Segundo a gerente de Biodiversidade do Ideflor-bio, Nívia Pereira, em entrevista⁷ para o site do Parque, esse resultado consolida um dos marcos mais importantes em qualquer trabalho de reintrodução, pois demonstra que a população é capaz de ampliar o número de indivíduos e se manter na área, compensando as eventuais perdas de indivíduos por causas naturais.

Três meses após a primeira soltura, o casal reprodutor que permaneceu nos arredores colocou alguns ovos. A mãe era a fêmea territorialista que matou as fêmeas rivais. Apenas um ovo eclodiu, mas a pequena ararajuba nasceu com sucesso. Aos três meses de idade, ela deixou o ninho. No segundo evento reprodutivo, nenhum dos quatro ovos eclodiu, apesar do cuidado constante da fêmea. Uma terceira postura já foi identificada e está sendo monitorada.

Quanto ao nascimento ocorrido no Utinga, o pequeno filhote passou por três meses de cuidados parentais intensos até conseguir realizar o seu primeiro voo em vida livre, no início de julho. O voo foi uma surpresa e assustou tanto a equipe de biólogos quanto os próprios pais. No início, desorientada, a ararajuba passou a noite fora do ninho e ainda pousou em algumas árvores da Unidade de Conservação, até encontrar o caminho de volta ao seu lar nas redondezas do viveiro de aclimação

montado no Parque. Para Marcelo, o barulho das outras ararajubas no viveiro e o chamado dos pais foram alguns dos possíveis guias para o retorno do filhote ao convívio com o coletivo.

O DILEMA DA RESPONSABILIDADE PELA VIDA E A MORTE DAS ESPÉCIES E A COCRIAÇÃO DE MUNDOS MULTIESPÉCIES

Desde o início da pesquisa movemos nossa atenção a buscar compreendermos aspectos das relações entre o biólogo e as aves, afinal a reintrodução e soltura das aves implica a avaliação técnica mediante o olhar do responsável pelo projeto, ligado a critérios que assegurem que as aves sejam reintroduzidas com as melhores condições possíveis para poderem viver no local escolhido ao longo do tempo. Para tanto, as ararajubas devem apresentar-se saudáveis, não portando nenhum micro-organismo patogênico, devendo procurar naturalmente alimentos e abrigos característicos da sua espécie, apresentando o máximo de variabilidade genética possível, através da utilização de todos os casais de fundadores de novos coletivos.

Ao acompanhar Marcelo em suas atividades ligadas ao projeto foi possível atentar para o manejo e sua responsabilidade em relação às aves, pois como descrevemos, desde a alimentação, perpassando por um conjunto de técnicas e práticas, até suas relações afetivas, são elementos de suma importância para o sucesso da reintrodução. Logo no início da pesquisa, certo dia pela manhã, enquanto Marcelo colocava os animais do segundo bando no recinto, pois duas ararajubas estavam fora dele, e se preparava para sair para o almoço, conversamos em aspectos gerais sobre sua responsabilidade no projeto. Ele nos disse, inclusive, como isso o afetava em termos de saúde mental:

– Eu tive no meio do ano umas crises de ansiedade, na época que estava mais problemático... Foi bem complicado, quase pensei em sair, mas aguentei e agora tá melhor. O projeto teve grandes vitórias, como o nascimento do filhote, tá ali dentro da caixa... Não quer sair agora, mas por bobagem, mas... Ultimamente eu melhorei um pouco, mas... Pensando agora nessa relação, aí, foi bem complicado pra minha cabeça no começo do ano. É muita responsabilidade... Cada bicho desse, não é só a questão profissional que pega não, a gente acaba pegando um vínculo pessoal com cada um, especialmente esses mansos aqui...

Durante a fala, o biólogo ressaltou a ansiedade em relação à própria vida e à morte dos espécimes, sobretudo daqueles com os quais havia maior vínculo ou afinidade, como os considerados mansos. Além da morte de dois indivíduos do primeiro bando, um pela briga intraespecífica e o outro predado por uma jiboia, houve uma outra perda no segundo grupo:

– Teve um dos soltos que morreu da maneira mais besta possível. Tava voando, aí bateu num desses fios elétricos e quebrou o pescoço, aí caiu morto no chão, quebrado. A coisa mais idiota que eu já vi acontecer. Um bicho perfeito, saudável. Eram sete, agora são seis.

– Isso do segundo grupo?

– Isso, da segunda soltura. Uma pena... Porque parece que por mais que você crie eles diretinhos, que esteja tudo certo, tem um fator aleatório, um azar que pode acabar com tudo de uma hora para outra.

Assim, a preocupação ética de Marcelo com o projeto e a vida das aves evidencia uma ansiedade relacionada ao seu modo de engajamento, reflexividade e sensibilidade em relação à alteridade animal, pois a perda das aves em questão implica sentir a extinção das aves de maneira palpável, o que suscita a agência humana a partir de suas relações socioecológicas e de responsabilidades com as espécies ameaçadas de maneira ética, já que envolve o dilema da finitude do ser. A reintrodução das populações ameaçadas no PEUt nos força, finalmente, a repensar nossas responsabilidades para salvar espécies em declínio no Antropoceno e promover a integridade dos ecossistemas e a saúde em paisagens amazônicas altamente dinâmicas e relacionais no contexto urbano (SILVEIRA, 2014).

SEGUINDO MODOS DE VIDA MULTIESPÉCIES

A abordagem que buscamos aqui foi seguir os emaranhamentos aviários (VAN DOOREN, 2014) de forma a atentar para os entrelaçamentos entre as aves, o biólogo e um feixe de relações com outras espécies e agentes imersos na área de conservação ambiental. Por isso, para o biólogo, as aves estão sempre envolvidas em relacionamentos-em-prática (INGOLD, 2011) mais ou menos tensionais com uma diversidade de outras espécies, incluindo seres humanos.

É dentro desses envoltimentos multiespecíficos que se desenrolam os cuidados e práticas conservacionistas *ex situ* para a habituação e asselvajamento das aves no local e posteriormente a sua reintrodução *in situ*; essas relações produzem a possibilidade do florescimento da vida animal numa paisagem multiespecífica. Em tempos em que tantas espécies estão se extinguindo, estes envoltimentos assumem um significado centrado em fortes apelos éticos e políticos a partir da criação de mundos (*worlding*) e modos de vida multiespécies (HARAWAY, 2016), atentando para a responsabilidade da agência da espécie humana em tais projetos.

A vida das espécies se desenvolve em uma trama ecológica (INGOLD, 2011) de onde emergem e o ser-espécie se constitui a partir de processos de cotornar-se com outras espécies (HARAWAY, 2008). Este cotornar-se envolve o intercâmbio e o aparecimento de significados, de modo que se fez necessário uma imersão em suas redes de significação, que podem ser linguísticas, gestuais, afetivas, entre outras, com os seus modos de vida multiespécies (VAN DOOREN, 2014; VAN DOOREN; KIRKSEY, MUNSTER, 2016).

Dessa forma, a questão gira em torno de como “nos tornamos juntos” (HARAWAY, 2008), ou como vivemos *com* (“*live with*”) as aves nes-

te caso, a partir de um mundo compartilhado, visto que as espécies e a própria vida fluindo devem ser entendidas como entidades cujas relações com outras espécies estão integralmente implicadas. As práticas mundanas constituem a experiência, o lugar e encontros naturais/culturais entre as espécies (HARAWAY, 2008), que estão ativamente engajadas com a materialidade e o contexto em que os eventos e interações ocorrem. Em suma, diz respeito a uma forma de estar no mundo (ontologia conservacionista) em que os humanos se configuram como causa histórica, social e ecológica da extinção local das espécies, ao passo que se rearticulam no presente como agentes de conservação das espécies no Antropoceno.

Assim, nos concentramos nos entrelaçamentos multiespecíficos como modos de entendimentos para pensar a vida e a extinção para além das fronteiras ontológicas que separam e relacionam as espécies (entre natureza e cultura). Nos aliamos a uma antropologia que não se limita somente ao humano, mas que está preocupada com os efeitos dos nossos emaranhamentos com outras espécies de seres vivos (KOHN, 2007), atentando às diversas maneiras pelas quais os humanos e os animais estão implicados na vida um dos outros em paisagens multiespécies.

Outro ponto é que a proximidade e os vínculos pessoais aludidos pelo biólogo são imprescindíveis para o desenvolvimento da espécie da avifauna brasileira ameaçada de extinção, de forma que suas afinidades elaboradas em seu cotidiano no parque o ligam às aves e revelam um processo de emergência de suas subjetividades, sobretudo com algumas aves imprescindíveis para guiarem o grupo durante a soltura.

O engajamento cotidiano nas relações humano-aves são compostos por diversas atividades, entre elas as técnicas e o manejo para asselvar os animais (“quebrar a mansidão das aves”). Dessa forma, ao asselvarem, ocorreria uma transformação no status de classificação destes animais ou/em sua “natureza”, visto que passam pelas práticas de habituação e criação em regime cativo para se tornarem asselvajados, “livres” pelas paisagens, o que indicaria a fluidez em certo sentido de tais concepções e simultaneamente atestaria a “marca” humana na “natureza asselvajada” animal. Isso também nos levou a questionar se ainda é necessário pensar a conservação no Antropoceno em termos do par *in situ/ex situ*, visto que este pressupõe a concepção da natureza como externa ao campo social constituído pelos humanos.

Por fim, o próprio sucesso, as perdas e afinidades em relação às aves também afetam a saúde do pesquisador. Nestes termos é possível pensar a dimensão ética de suas relações a partir dos cuidados, afetividades e formas de coexistência, enfocando suas responsabilidades quanto à vida das aves. Responsabilidade que se dá na atenção à possibilidade de ser responsivo, de compartilhar as paisagens que habitamos (HARAWAY, 2016) e imaginar que relações e mundos multiespecíficos entre humanos e aves são possíveis à beira da extinção.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A etnografia em questão focou nas dimensões socioecológicas da reintrodução e do desaparecimento, da vida e da morte de uma espécie ameaçada de extinção no contexto amazônico urbano, explorando as formas pelas quais as práticas, observações e relações afetivas permeiam a vida das aves no local, ligadas a um projeto de conservação, mas diretamente à trajetória pessoal de um pesquisador. A reintrodução das espécies inevitavelmente nos faz pensar que a vida e a extinção são fenômenos multicontextuais, que requerem mecanismos muito diferentes para evitar o declínio de uma espécie. Assim, diversas estratégias são implementadas para evitar a extinção e pensar a responsabilidade de diferentes agentes humanos e não humanos afetados pela perda de uma determinada espécie no mundo.

A atenção e o cuidado movidos pelo biólogo em relação às aves nos conduzem a certo desvelamento dos modos de vida multiespécies, e, a partir daí, de como a reintrodução de uma espécie implica um conjunto de mudanças e desafios que requerem atenção situada e sensível ao caso em questão. A conservação das espécies é um processo complexo, já que o biólogo envolvido no projeto encontra obstáculos a cada passo do caminho trilhado, conforme tentamos demonstrar nesta experiência etnográfica, pois os predadores da espécie em extinção, as vicissitudes da vida e da morte de indivíduos, bem como as melhores intenções dos conservacionistas, podem ser frustradas por fatores incontroláveis, como nos disse Marcelo.

Dessa maneira, entendemos que seguir os emaranhados da avifauna nativa coloca-nos o compromisso com o futuro desde o presente, ao mesmo tempo em que precisamos considerar as nossas mazelas quanto ao passado, a partir da memória de nossas interações com as espécies que não pode ser apagada, assim como nossa responsabilidade sobre a vida em extinção das espécies que conhecemos no Antropoceno. O que pode significar a recriação de mundos multiespécies e, também, da perplexidade de uma consciência que reconhece a precariedade e a fluidez intensa das relações entre natureza e cultura no mundo urbano contemporâneo.

NOTAS

1. Gostaríamos de agradecer ao biólogo Marcelo Vilarta pela paciência e colaboração com a pesquisa. A bióloga e gerente de Biodiversidade do Ideflor-bio, Nívia Pereira, e ao Ideflor-bio. Por fim, aos comentários e às sugestões de pareceristas anônimos da Revista. Dados presentes no Atlas de Abastecimento Urbano da Agência Nacional de Águas (ANA). Disponível em: <<http://atlas.ana.gov.br/atlas/forms/analise/RegiaoMetropolitana.aspx?rme=4>>. Acesso em: 28 nov. 2021.
2. Entrevista concedida ao site Conexão Planeta em 1 de julho de 2016, dispo-

nível em: <<http://conexoplaneta.com.br/blog/ameacada-de-extincao-ararajuba-sera-reintroduzida-em-unidades-de-conservacao-do-para/>>. Acesso em: 28 nov. 2021.

3. O termo Antropoceno foi proposto pelos geólogos Paul Crutzen e Eugene Stoermer, no ano de 2000, em uma *newsletter* do International Geosphere Biosphere Programme (IGBP) e ganhou visibilidade científica dois anos mais tarde, através da publicação de um artigo de apenas uma página na revista *Nature*. O termo seria usado para marcar uma nova época geológica na qual os humanos existiriam como força geológica, produzindo severos efeitos biofísicos enquanto espécies na história do planeta. O debate centra-se na definição de marcadores cientificamente relevantes para a sua datação na escala de tempo geológico e, ainda, o estabelecimento e aplicação de critérios que permitam medir, com base em evidências empíricas, os impactos humanos em escala planetária.

4. O biólogo trabalhou no período 2017-2019, após este período outros profissionais realizaram o monitoramento e reintrodução de alguns indivíduos adquiridos em circunstâncias excepcionais.

5. O biólogo se referiu a um evento na área da Biologia que participou sobre a temática de projetos conservacionistas e reintrodução de espécies na cidade de Chicago (EUA), durante o mês de novembro de 2017.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Arlete Silva de; VIEIRA, Ima Célia Guimarães. Centro de Endemismo Belém: Status da Vegetação Remanescente e Desafios para a Conservação Biológica e Restauração Ecológica. *Revista de Estudos Universitários*, v. 36, p. 95-111, 2010.

BIRDLIFE INTERNATIONAL. *Species factsheet*: Guaruba guarouba. 2017. Disponível em: <<http://www.birdlife.org>>. Acesso em: 6 dez. 2021.

BRAVERMAN, Irus. Looking at zoos. *Cultural Studies*, v. 25, n. 6, p. 809-842, 2011.

CAMARGO, Suzana. Ameaçada de extinção, ararajuba será reintroduzida em Unidades de Conservação no Pará. *Conexão Planeta*, 1 jul. 2016. Disponível em: <<http://conexoplaneta.com.br/blog/ameacada-de-extincao-ararajuba-sera-reintroduzida-em-unidades-de-conservacao-do-para/>>. Acesso em: 10 jun. 2019.

CHAKRABARTY, Dipesh. The climate of history: four theses. *Critical inquiry*, v. 35, n. 2, p. 197-222, 2009.

DIRZO, R.; YOUNG, H. S.; GALETTI, M., CEBALLOS, G.; ISAAC, N. J.; COLLEN, B. Defaunation in the Anthropocene. *Science*, v. 345, n. 6195, p. 401-406, 2014.

FEARNSIDE, Philippe. Deforestation in Brazilian Amazonia: history, rates, and consequences. *Conservation Biology*, n. 19, p. 680-688, 2005.

GARDA, Adrian Antonio; SILVA, José Maria Cardoso da; BAIÃO, Patrícia Carvalho. Biodiversity conservation and sustainable development in the Amazon zero deforestation: strategic. *Systematics and Biodiversity*, n. 8, p. 169-175, 2010.

- HARAWAY, Donna. *The companion species manifesto: dogs, people, and significant otherness*. Chicago: Prickly Paradigm Press, 2003.
- HARAWAY, Donna. *When species meet*. Minneapolis; London: University of Minnesota Press, 2008.
- HARAWAY, Donna. *Staying with the trouble: making kin in the Chthulucene*. Durham: Duke University Press, 2016.
- INGOLD, Tim. *Being alive: essays on movement, knowledge and description*. Abingdon: Routledge, 2011;
- IUCN - INTERNATIONAL UNION FOR CONSERVATION OF NATURE. *Guidelines for Reintroductions*. Prepared by the IUCN/SSC Reintroduction Specialist Group. Cambridge: IUCN, 1998.
- KIRKSEY, S. Eben; HELMREICH, Stefan. The emergence of multispecies ethnography. *Cultural anthropology*, v. 25, n. 4, p. 545-576, 2010.
- KOHN, Eduardo. How dogs dream: Amazonian natures and the politics of transspecies engagement. *American Ethnologist*, v. 34, n. 1, p. 3-24, 2007.
- KLEIMAN, D. G. Reintroduction of captive mammals for conservation. *BioScience*, v. 39, p. 152-161, 1989.
- KLEIMAN, D. G.; MALLINSON, J. J. C. Recovery and management committees for lion tamarins: partnerships in conservation planning and implementation. *Conservation Biology*, n. 12, p. 27-38, 1998.
- LARANJEIRAS, Thiago Orsi. Distribuição geográfica, história natural e conservação da Ararajuba (*Guarouba guarouba* - *Psittacidae*). 2008. 129f. Dissertação (Mestrado em Capacidade de suporte, Ecologia animal, Ecologia vegetal, Ecossistemas, Interação inseto-planta, Lim) – Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, 2008.
- LARANJEIRAS, Thiago Orsi; COHN-HAFT, Mario. Where is the symbol of Brazilian Ornithology? The geographic distribution of the golden parakeet (*Guarouba guarouba* - *Psittacidae*). *Revista Brasileira de Ornitologia*, v. 17, n. 1, p. 1-19, 2009.
- LESTEL, Dominique. The withering of shared life through the loss of biodiversity. *Social Science Information*, v. 52, n. 2, p. 307-325, 2013.
- MOURA, N. G.; LEES, A. C.; ALEIXO, A.; BARLOW, J.; DANTAS, S. M.; FERREIRA, J.; LIMA, M. D.; GARDNER, T. A. Two Hundred Years of Local Avian Extinctions in Eastern Amazonia. *Conservation Biology*, v. 28, p. 1271-1281, 2014.
- OREN, David C.; NOVAES, Fernando C. Observations on the golden parakeet Aratinga guarouba in northern Brazil. *Biological Conservation*, v. 36, n. 4, p. 329-337, 1986.
- PEDROSA NETO, Cícero. Ararajubas ganham uma segunda chance em Belém. *Agência Amazônia Real*, Belém-PA, 4 maio 2019. Disponível em: <<https://amazoniareal.com.br/ararajubas-ganham-uma-segunda-chance-em-belem/>>. Acesso em: 10 jun. 2019.
- PEREIRA DA SILVA, Matheus. *Performando naturezas: relações com animais em um zoológico na Amazônia*. 2020. 199f. Dissertação (Mestrado em Sociologia e Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia

duação em Sociologia e Antropologia, Universidade Federal do Pará, 2020.

- SEDDON, P.J.; ARMSTRONG, D.P.; MALONEY, R.F. Developing the Science of Reintroduction Biology. *Conservation Biology*, v. 21, n. 2, p. 303-312, 2007.
- SEDDON, P.J.; GRIFFITHS, C.J.; SOORAE, P.S.; ARMSTRONG, D.P. Reversing defaunation: restoring species in a changing world. *Science*, n. 345, p. 406-412, 2014.
- SILVA, J.M.C.; RYLANDS, A.B.; FONSECA, G.A.B. O destino das áreas de endemismo da Amazônia. *Megadiversidade*, v. 1, n. 1, p. 124-131, 2005.
- SILVEIRA, Flávio da. Paisagens do Bosque Rodrigues Alves, Belém (PA): considerações sobre a conservação do patrimônio urbano no contexto amazônico. *Antíteses*, v. 7, p. 230-257, 2014.
- SILVEIRA, Luís Fábio; BELMONTE, Fernando José. Comportamento reprodutivo e hábitos da ararajuba, *Guarouba guarouba*, no município de Tailândia, Pará. *Revista Brasileira de Ornitologia*, v. 13, n. 1, p. 89-93, 2005.
- SODIKOFF, Genese. Accumulating absence: cultural productions of Six Extinction. In: SODIKOFF, Genese Marie (Ed.). *The anthropology of extinction: essays on culture and species death*. Bloomington: Indiana University Press, 2012. p. 1-16.
- SUTHERLAND, William J. *et al.* Standards for documenting and monitoring bird reintroduction projects. *Conservation Letters*, v. 3, n. 4, p. 229-235, 2010.
- VAN DOOREN, Thom. *Flight ways: life and loss at the Edge of Extinction*. New York: Columbia University Press, 2014.
- VAN DOOREN, Thom; KIRKSEY, Eben; MÜNSTER, Ursula. Multispecies Studies Cultivating Arts of Attentiveness. *Environmental Humanities*, v. 8, n. 1, p. 1-23, 2016.
- VIEIRA, Ima Célia Guimarães; TOLEDO, Peter Mann de; HIGUCHI, Horácio. A Amazônia no antropoceno. *Ciência e Cultura*, v. 70, n. 1, p. 56-59, 2018.
- VILARTA, Marcelo; WITTKOFF, Linda; PINTO, Nívia; WITTKOFF, William; WITTKOFF, Wallace; WITTKOFF, Claudia; WITTKOFF, William; TAMAMOTO, Thais; SILVEIRA, Luís Fábio. Reintroduction of the Golden Conure (*Guaruba guarouba*) in protected areas in Brazilian Amazon Forest. In: *2nd Internacional Wildlife Reintroduction Conference*, Poster, 2018.
- WANJTAL, Anita; SILVEIRA, Luís Fábio. A soltura de aves contribui para a sua conservação? *Atualidades Ornitológicas*, v. 98, n. 1, p. 1-9, 2000.
- WHITE Jr. Thomas; COLLAR, Nigel; MOORHOUSE, Ron; SANZ, Virginia; STOLEN, Eric; BRIGHTSMITH, Donald. Psittacine reintroductions: common denominators of success. *Biological Conservation*, v. 148, p. 106-115, 2012.

YAMASHITA, Carlos. Field Observations in Brazil on the Biology and Comments on the conservation of the Golden Conure (*Guaruba guarouba*). *International Aviculturists Society (IAS)*, Florida, p. 38-41, 2003.

SUBMETIDO EM: 10/07/2019

APROVADO EM: 22/04/2021

O TEMPO DAS ELEIÇÕES: AS ESPIONAGENS E OS USOS DAS LEIS

ELECTIONS PERIOD: SPYING AND THE APPLICATION OF LAWS

Monique Florencio de Aguiar

monique_aguiar@yahoo.com.br

Pós-doutoranda pela Unesp, doutora em antropologia pela UFF

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3162-5348>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

Na sociologia, a regulação judicial das disputas políticas foi chamada de *judicialização da política* e, quando as leis são usadas como arma para prejudicar o adversário, concebe-se que estamos diante de um *lawfare*. Influenciada por esses temas, neste artigo analiso a mobilização de uma facção política em torno da realização de denúncias à justiça eleitoral, questionando como as leis foram usadas pelos oponentes. Assim, a partir de uma análise reflexiva sobre o trabalho de campo que realizei no contexto eleitoral de um pequeno município do interior do estado do Rio de Janeiro, verifiquei que a espionagem entre os grupos era um elemento central nesta dinâmica de guerra jurídica, pois proporcionava materiais a fim de elaborar denúncias. Sobretudo, evidencio que a guerra jurídica faz parte de um processo histórico no qual o poder judiciário foi fortalecido e que este momento histórico enseja novas questões para a antropologia (da) política.

Palavras-chave: eleições; disputas políticas; guerra jurídica; espionagem.

ABSTRACT

In the field of Sociology, the judicial regulation of political disputes has been denominated as *judicialization of politics*. Besides, when laws are used as strategies to disadvantage a political opponent, one can understand that it is characterized as *lawfare*. Influenced by these themes, in this article the mobilization of one of the political factions regarding the execution of accusations to the electoral justice is analyzed, arguing how the laws were used. Based on a reflexive analysis of the field research performed during the election campaign in a small city located in the state of Rio de Janeiro, the spying perpetrated between groups, a central element in this dynamic of lawfare, was checked; as it enabled the collection of data in order to formulate the accusations. Above all, I show

that the legal warfare is part of a historical process in which the judiciary was strengthened and that this historical moment raises new questions for the anthropology of politics.

Keywords: elections; political disputes; lawfare; spying.

INTRODUÇÃO

Neste artigo, proponho analisar a guerra jurídica que se forjou no contexto eleitoral de um pequeno município, no ano de 2008, no Brasil. Portanto, vinte anos depois da promulgação da Constituição de 1988, que proporcionou várias inovações, aplicadas no decorrer do tempo, contribuindo progressivamente para a ampliação do número de acessos à justiça.

Sintetizo a pergunta que me move neste texto: como se deu o uso das leis pelos competidores políticos durante a eleição que será, aqui, analisada? As denúncias à justiça eleitoral revelaram o uso do sistema de justiça com o fim de derrotar os adversários. Contudo, para denunciar algo à justiça e obter sucesso nessas denúncias era preciso obter informações e comprovar o que se dizia. Por isso, existiam vigilâncias mútuas entre os grupos, que consagravam o ato de espionar. A possibilidade de ser alvo de “espiões” tensionava a manutenção de várias relações neste período.

Neste ponto, podemos considerar que passamos da análise da conhecida *judicialização da política* para a análise do *lawfare*. O termo *lawfare* é resultado da junção de “law” e “warfare”, significando, em tradução literal, guerra jurídica. Tal guerra se daria quando o sistema jurídico fosse manipulado abusivamente para o alcance de fins políticos.

Apesar de existirem casos icônicos de *lawfare* no âmbito nacional, escolho analisar como as leis foram usadas por competidores políticos durante uma eleição em um município de doze mil habitantes, no interior do estado do Rio de Janeiro. Assim procedo por acreditar que foi o enraizamento nos locais de uma certa lógica e de uma prática que proporcionou a aceitação, por grande parte da população, do *lawfare* no contexto nacional. Desse modo, aciono a perspectiva exposta por Foucault (2010, p. 25), de apreender o poder em sua extremidade, onde ele se torna capilar, no plano regional ou local. Em seu campo de aplicação, o poder se materializa em práticas reais e efetivas, circulando e transitando pelos indivíduos (FOUCAULT, 2010, p. 26). A mudança de regime ou de princípios políticos faz parte de um processo histórico pelo qual os instrumentos são construídos coletivamente, ao longo dos anos, e assimilados como válidos por parte da sociedade porque nela já estavam impregnados.

Beneficiando-me de trabalho de campo por mim realizado de fins do mês de maio ao mês de outubro de 2008, pude alcançar naquele terreno

um modo de agir para lidar com situações de confronto de forças políticas em tempos de eleição. Interagindo com parte dos munícipes, fui elaborando diários de campo. Passei a residir no município pesquisado durante este período e fui construindo uma rede de interlocutores, estabelecendo conversas em comércios, apresentando-me em instituições, solicitando entrevistas e sendo auxiliada por alguns moradores que me indicavam pessoas e fontes de informação. Após o trabalho de campo, analisei o material produzido mediante a minha vivência naquele espaço.

Estruturei este artigo separando-o em cinco subtítulos. No primeiro subtítulo, tratei da noção de guerra jurídica, situando brevemente este fenômeno na história. No segundo subtítulo, apresentei o campo e as posições que se conformavam durante o período eleitoral no local, extraindo da visão dos interlocutores as condições para me verem como “espiã” ou para especularem sobre a minha identidade. No terceiro subtítulo, mostrei as regras da justiça eleitoral como instrumentos utilizados na disputa entre as facções políticas e explicitiei exemplos de interpretações sobre essas regras, que conformavam uma gama de intérpretes do direito. No quarto subtítulo, aprofundi a análise sobre a espionagem e sobre as dificuldades que este tipo de estratégia de combate gerou para a obtenção de informações quanto ao planejamento da campanha, redimensionando o conflito e a belicosidade existentes.

O “TEMPO DA POLÍTICA” EM TEMPOS DE GUERRA JURÍDICA

Ao percebemos uma situação de guerra jurídica, as disputas políticas estão ativas e revelam o faccionalismo existente nos contextos. Oliveira Filho (1977) identificou o surgimento das primeiras referências ao faccionalismo na literatura antropológica nas décadas de 1930 e 1940. Lasswell (1931), Linton (1936) e Murdock (1949) teorizaram sobre o fenômeno, concebendo, em suas abordagens específicas, a facção como um grupo que age de acordo com fins particulares e está vinculado a uma unidade maior. Linton destacou que a facção é constituída pelo líder e seus adeptos e está sempre em oposição a outras. Já para Murdock, a existência de facções caracterizaria uma comunidade como mais pacífica que belicosa, pelo fato da divisão dual permitir a expressão da agressividade de maneira inofensiva. Esta perspectiva está de acordo com a tendência estrutural-funcionalista das décadas de 1930 e 1940, quando uma antropologia política foi delineada por pesquisadores britânicos, que fizeram trabalho de campo na África. O objetivo desses antropólogos era, mediante abordagem sincrônica pela qual se buscavam uniformidades, apreender como as instituições contribuam para manter o equilíbrio e a coesão do todo social.

No contexto de 1950 e 1960, as sequelas pós Segunda Guerra Mundial eram visíveis e entrou em pauta o fim do colonialismo. Assim, antropólogos britânicos propuseram uma nova abordagem dos fatos políticos dentro do estrutural-funcionalismo. Agora, a ênfase não estava na

coesão social, na manutenção e na estabilidade dos sistemas políticos, mas na mudança social, nas tensões e nos conflitos. Nesta fase, podemos identificar duas correntes dedicadas à análise de facções: uma que concebe as facções como elementos de organização social e outra que se apoia nas teorias sobre conflitos para examinar as facções (OLIVEIRA FILHO, 1977). Autores como Oscar Lewis, Adrian Mayer, Jeremy Boissevain, Fredrick Bailey, Victor Turner e Fredrik Barth enfatizaram o estudo do comportamento concreto do indivíduo atrelado aos processos históricos e não como algo universal.

Na década de 1970 e início dos anos 1980, o movimento hermenêutico teve seu auge na antropologia. Ele legou um olhar mais compreensivo sobre os fatos políticos, quando se buscou desvendar os significados definidos contextualmente pelos pesquisados por meio de análises densas de microescala. Neste bojo, surgiu uma antropologia da política, com a qual foram exploradas realidades sociais fronteiriças.

No Brasil, ganharam destaque, a partir da década de 1990, as pesquisas sobre política empreendidas por pesquisadores do Núcleo de Antropologia da Política (NuAP), com sede na Universidade Federal do Rio de Janeiro. De acordo com as tendências antropológicas, os pesquisadores do Núcleo escreveram etnografias e buscaram apreender os significados expressos pelos pesquisados em contextos nos quais ações consideradas políticas se faziam presente. O grupo iniciou a sua produção com reflexões sobre a representação política e os processos eleitorais no período de redemocratização do país, redefinindo questões postas pela ciência política e pela sociologia política (ver PALMEIRA, 1992, 1996). Ao pesquisarem em certas “comunidades” rurais situadas no estado de Pernambuco e no estado do Rio Grande do Sul, nos períodos eleitorais dos anos de 1988 e 1990, Palmeira e Heredia destacaram a expressão “tempo da política”. O “tempo da política” era o período das campanhas eleitorais, quando os políticos apareciam nas comunidades, rompendo com o ritmo cotidiano das vidas e tornando visíveis os agrupamentos políticos em uma disputa em que o conflito se mostrava aberto (PALMEIRA; HEREDIA, 1993). Em *Le temps de la politique*, Palmeira e Heredia (1993) escreveram sobre as visitas, as manifestações, os comícios e os desfiles de veículos realizados durante os períodos eleitorais investigados. Esses eventos seriam os componentes do “tempo da política”. É conveniente mencionar que, em Cardoso Moreira, também notei o uso da expressão “tempo da política” pronunciada por moradores.

Para Palmeira (2006, p. 137), no período eleitoral ocorre um realinhamento social das populações existentes nos pequenos municípios, quando as facções são identificadas. Se, de início, o termo facção foi usado para indicar divisões, com o tempo foi atribuída mais autonomia às facções, embora caracterizadas como “grupos não permanentes, não corporados (que só se corporificam na ação)” (PALMEIRA, 2006, p. 18).

Em *Le temps de la politique*, chamou minha atenção o fato da menção às acusações desferidas entre os candidatos não ser acompanhada de comentários mais detidos sobre denúncias formais realizadas ao órgão da justiça eleitoral. Cogito, portanto, que as denúncias não eram relevantes quantitativamente e qualitativamente, fazendo com que não ganhassem uma dimensão que as projetassem socialmente. As pesquisas de Palmeira e Heredia (1993) foram realizadas em 1988 e 1990, como mencionei acima, e 1988 foi, justamente, o ano de promulgação da última Constituição brasileira. A partir daí, várias inovações contribuíram para aumentar o número de acessos à justiça.

Atualmente, o poder judiciário tem grande presença nos períodos eleitorais e nas disputas políticas. Para mostrar a intensa regulação judicial sobre as disputas políticas é necessário esclarecer as origens deste fenômeno e suas características. A ascendência do poder judiciário e a importância das Constituições constituem um fenômeno de dimensão mundial.

A implementação do aparelho estatal nas nações sempre foi acompanhada do desenvolvimento de uma cultura jurídica (MIRANDA, 2005, p. 134-135), mas a atuação de agentes do poder judiciário sofreu modificações a partir de reformas estruturais no âmbito do direito, que projetaram o papel do juiz nos assuntos da vida social. Para autores como Vianna, Burgos e Salles (2007, p. 39), essas reformas foram iniciadas logo após a Segunda Guerra Mundial. Com a motivação de prevenir devastações como as realizadas durante a Segunda Guerra, foram incentivadas as elaborações de Constituições que explicitassem valores fundamentais aos quais os soberanos se submetessem (VIANNA *et al.*, 2007, p. 39-40).

Segundo Barboza e Kozicki (2012, p. 59), na Constituição americana de 1787, a ideia da supremacia constitucional já tinha sido adotada e, após a Segunda Guerra, essa ideia foi incentivada internacionalmente. Após longos períodos ditatoriais, países da América Latina, do Leste Europeu e a África do Sul adotaram o constitucionalismo ao implementarem regimes mais democráticos (BARBOZA; KOZICKI, 2012, p. 60). Com a elaboração de Constituições democráticas, Hirschl (*apud* OLIVEIRA, 2016, p. 106) estimou que três quartos da população do mundo passou por processos de constitucionalização.

Este cenário daria suporte ao processo que Vianna *et al.* (1999) chamaram de judicialização das relações sociais e da política, pois o poder judiciário surgiu como uma alternativa para a resolução de conflitos coletivos. Com a democratização do acesso à justiça, os autores anunciaram a judicialização das relações sociais. Já com a judicialização da política, os autores evidenciaram uma incorporação indireta do poder judiciário pelos outros poderes, executivo e legislativo.

Contudo, interessa-me pensar na guerra jurídica, ou seja, no momento em que as leis foram mais intensamente acessadas por grupos políticos que se confrontavam. As leis são apresentadas como instru-

mento em uma guerra que, na verdade, é política. Foucault (2010) associou as análises sobre o poder e a política à forma da guerra. Para ele, se o poder é a manifestação de uma relação de força, deve ser analisado em termos de combate, de enfrentamento ou de guerra (2010, p. 15).

O considerado protagonismo do judiciário, atrelado ao aumento da comunidade de intérpretes do direito, nos conduz ao tema da guerra jurídica. A metáfora da guerra na qual se tem a lei como arma se popularizou a partir de 2001 com um artigo escrito por Charles Dunlap, coronel das Forças Armadas dos Estados Unidos (MATOS, 2019, p. 30). Antes desta popularização, Carlson e Yomans (1975) já tinham empregado o termo *lawfare*, em 1975, para designar um tipo de duelo realizado com palavras. Na antropologia, a partir da primeira década dos anos 2000, John Comaroff estudou o *lawfare* remetendo-se ao contexto do colonialismo na África do Sul. Publicações brasileiras também têm sido feitas por juristas a partir do exemplo da Operação Lava-Jato¹. Cito os trabalhos de Streck (2017), Matos (2019) e Zanin *et al.* (2019).

Dunlap usou o termo *lawfare* para se referir a estratégias militares no âmbito das guerras internacionais (MATOS, 2019, p. 228). De início, o autor apontou o *lawfare* como uma estratégia realizada contra os estadunidenses por atores não estatais (MATOS, 2015, p. 823), que buscariam apoio público, alegando planos ilegais e imorais dos Estados Unidos (MATOS, 2015, p. 830). Em publicação de 2009, afirmou que *lawfare* era uma estratégia de uso (ou mau uso) da lei em substituição a meios militares tradicionais para alcançar um objetivo operacional (MATOS, 2015, p. 824). Posteriormente, passou a admitir um novo conceito, que não cabia apenas aos contextos de guerra: o uso da lei como meio de realizar o que poderia, de outra forma, requerer a aplicação da força, ou como meio de facilitar o uso da força (DUNLAP, 2015, p. 824). Por fim, Dunlap (2015, p. 838) salientou que os conflitos do século XXI têm o *lawfare* como característica, inaugurando a “era do *lawfare*” como método de guerra (DUNLAP, 2015, p. 836).

O conceito de *lawfare* foi ressignificado a partir de outros contextos pesquisados. Se Comaroff chegou a conceber o *lawfare* como uma tática que pode ser positiva, a maioria dos autores se remete ao *lawfare* como o uso predatório ou abusivo do direito (STRECK, 2017; DUNLAP, 2015; MATOS, 2019; ZANIN *et al.*, 2019). A organização Lawfare Project foi criada a fim de trabalhar nos casos de *lawfare* que envolvem a comunidade judia. Para ela, o *lawfare* seria o oposto de perseguir a justiça, designando o mau uso de processos legais para intimidar e frustrar oponentes (MATOS, 2017, p. 232; STRECK, 2017, p. 119). Nesse sentido, para Matos (2019, p. 235) “as táticas de *lawfare* – em seu viés negativo – giram em torno do abuso e/ou manipulação do direito interno ou internacional, com o fim específico de prejuízo a outrem”. Em Zanin *et al.* (2019, p. 21) o *lawfare* foi definido como “o uso estratégico do direito para fins de deslegitimar, prejudicar ou aniquilar um inimigo”.

Comaroff (2001, p. 305) procurou demonstrar que a lei foi uma ferramenta usada pelos europeus para pacificar e governar povos colonizados. Mas os indígenas, que se viam subordinados, começaram a mobilizar o sistema legal para desafiar hierarquias de poder (COMAROFF, 2001, p. 306). Dessa forma, a lei foi um instrumento de dominação, mas também um instrumento de resistência e luta (COMAROFF, 2001, p. 307). No livro intitulado *Law and disorder in the postcolony*, os Comaroff (2006, p. 33) escreveram que, algumas vezes, a lei é a arma do fraco ou do marginal na consecução de recursos, reconhecimento, voz, integridade e soberania (COMAROFF; COMAROFF, 2006, p. 31). Entretanto, ultimamente, tem sido a arma dos mais equipados para jogar dentro da dialética da lei e da desordem (COMAROFF; COMAROFF, 2006, p. 31). A lei é o veículo aproveitado pelas oligarquias para seguir com seus interesses econômicos (COMAROFF; COMAROFF, 2006, p. 31).

Em ZANIN *et al.* (2019), o *lawfare* ganhou contornos de guerra híbrida movida por impérios estrangeiros em parceria com agentes nacionais e o foco está nas estratégias jurídicas utilizadas por integrantes do próprio sistema de justiça, que deturpam as leis e usam seus cargos e as instituições. A guerra híbrida se caracterizaria pela “conjugação de conhecimentos militares, comunicacionais, jurídicos e psicológicos para substituir os meios tradicionais de batalhas” (ZANIN *et al.*, 2019, p. 33). O *lawfare*, para ZANIN *et al.* (2019, p. 15), “ocupa um lugar central na reflexão sobre as combalidas democracias constitucionais contemporâneas”.

Assim, o efeito da guerra jurídica na deterioração das democracias é ressaltado². Nesse sentido, lembro um verbete de Tonelli (2017, p. 87) sobre a judicialização da política, em que a criminalização da política apareceu como consequência desta judicialização. Para a autora, a soberania popular foi desapossada de seu lugar de protagonista da democracia, já que o poder judiciário não é eleito pelo povo, e alertou: “a democracia é o regime dos direitos, não do Direito” (2017, p. 87). É oportuno lembrar as várias obras que têm surgido ultimamente questionando o vigor democrático, por exemplo, o documentário *Democracia em Vertigem* (2019), de Petra Costa, e o livro *Como as Democracias Morrem*, de Levitsky e Ziblatt (2008)³.

Os Comaroff argumentaram que, nas últimas décadas, o fetiche da lei aumentou, levando até mesmo à criação de uma fachada de respeitabilidade, em que se pode ter um “governo simulado”, em que eleições fictícias são asseguradas (COMAROFF; COMAROFF, 2006, p. 16). Nas eleições argentinas de 2002, os autores constataram que uma inundação de acusações sobre conduta ilegal ou imprópria chegou aos órgãos judiciais (COMAROFF; COMAROFF, 2006, p. 27). Nesse sentido, pretendo abordar as acusações que são levadas à justiça próximo e durante o período eleitoral.

O CAMPO DE BATALHA: POSIÇÕES EM JOGO E SUSPEITAS

Para pensar na ocorrência de uma guerra jurídica ou das regras jurídicas como arma numa disputa eleitoral, é necessário antes identificar os atores políticos que estão concorrendo, as condições de observação e a dinâmica da disputa eleitoral.

Cardoso Moreira se tornou município no ano de 1989, mediante um processo de emancipação político-administrativa em relação ao município de Campos dos Goytacazes. No ano de 1992, ocorreu a primeira eleição para os cargos municipais de prefeito e vereador. Renato Jacinto foi o primeiro prefeito eleito, mantendo-se no cargo por quatro anos, durante os quais teve como secretário de obras o tio de sua esposa, Gilson Siqueira. Apoiado por Renato Jacinto, Gilson Siqueira venceu a eleição seguinte. Depois de sua posse no cargo, ocorreu uma cisão no grupo político e parental, que conformou os dois “lados” em disputa: Gilson e seus adeptos *versus* Renato e seus adeptos. Na sequência, Gilson foi reeleito para mais um mandato à frente da prefeitura. Durante meu trabalho de campo, em 2008, Renato ocupava o cargo de prefeito, o que nos permite dizer que os dois concorrentes haviam ocupado o cargo de prefeito duas vezes e eram candidatos ao mandato que se iniciaria no ano de 2009.

No contexto Cardosense, é possível verificar a assertiva de Oscar Lewis, para quem certas unidades atuam no sentido de gerar facções (*apud* OLIVEIRA FILHO, 1977, p. 123). As facções geradas possuíam seus líderes na condição de adversários que mobilizavam competições por recursos, o que para Mayer (2010) e Boissevain (2010) as caracterizam. Ressaltando a dinâmica dos processos e das redes sociais, Boissevain (2010) se posicionou contrário à ideia de grupos permanentes e em equilíbrio, perspectiva que ilumina as mudanças ocorridas no próprio cenário do município aqui em foco.

Almejando obter a confiança dos pesquisados, optei por me envolver apenas com um dos agrupamentos em disputa, o agrupamento dos apoiadores de Gilson Siqueira. A relação de confiança com interlocutores foi sublinhada como algo fundamental para a coleta de informações em pesquisas de campo (por exemplo, em MALINOWSKI, 1976; WACQUANT, 2002; FOOTE-WHYTE, 2005; ZALUAR, 2000). Malinowski (1976, p. 20-21) expôs que, diante das oposições sociais que encontrou nas Ilhas Trobriand, procurou se afastar dos “brancos” para ganhar a confiança dos nativos e se manter em contato, o mais íntimo possível, com eles. Ao contornar este obstáculo inicial, o autor afirmou que a vida na aldeia “assume um caráter natural em plena harmonia com o ambiente que o rodeia” (MALINOWSKI, 1976, p. 21). Diferente da experiência de Malinowski, eu não conseguiria alcançar a harmonia com os pesquisados, pois o conflito social permeava bastante as interações cotidianas. Com isso, os receios quanto à minha presença cederam lugar, por vezes, a intensos bloqueios e animosidades.

Minha dificuldade em estabelecer relações de confiança com a maioria das pessoas em campo revela as condições de observação com as quais me deparei no local. Como é possível fundamentar a desconfiança de que fui alvo? Passo, então, a cogitar os motivos para tal desconfiança.

Primeiramente, eu nunca havia estado no município antes, sequer conhecia a região na qual ele se situava. Deslocando-me para Cardoso Moreira, fui travando os meus contatos iniciais boca a boca. Neste local, sem contatos familiares e amizades prévias, tão valorizados em um município pequeno como este, tornava-me uma pessoa curiosamente observada por muitos moradores. Em uma cidade onde “todo mundo se conhece” ou “quem não é parente, é amigo”, como me disseram, eu só poderia ter minha entrada em campo sob suspeita.

Em segundo lugar, enfatizo a desconfiança com que, geralmente, os moradores recebiam àquelas pessoas concebidas como “de fora” do local. Consideravam que o município não tinha atrativos, como lugares turísticos, infraestrutura, serviços e economia pujantes. Os estranhos àquele local podiam ser possíveis estelionatários almejando aplicar um golpe, podiam ter ido para Cardoso para se esconder por terem praticado alguma irregularidade ou terem mais condições, educacionais e prestígio, para concorrer aos escassos empregos que os munícipes dispunham. Nesse sentido, os “de fora” podiam significar uma ameaça à reprodução social dos moradores, que tentavam preservar o seu espaço social.

Neste ponto, situo um terceiro motivo para as desconfianças em relação a mim: as singularidades das ações no período eleitoral. A desconfiança devida a quem vinha “de fora” foi redobrada ao tentar me aproximar do grupo que participava mais ativamente das campanhas eleitorais. Se a suspeita de estar na disputa com os moradores por algum benefício futuro já me fazia alvo de animosidades, era outra prática singular vigente no tempo das eleições o que mais me tornava um perigo para os membros dos agrupamentos. Esta prática singular era a “espionagem” que acontecia entre os grupos a fim de se obterem informações que seriam usadas para destruir os planos dos adversários, enfraquecendo as forças de seu opositor. Buscar informações sobre o opositor, de forma secreta, a fim de enfraquecê-lo na batalha, não é um fenômeno novo na literatura antropológica sobre os fatos políticos e Boissevain (2010, p. 206) já havia atestado tal empreendimento na década de 1970. No entanto, enfraquecer o opositor, usando de espionagem, para realizar denúncias massivas à justiça, que informassem sobre infrações das regras político-eleitorais, retrata uma nova realidade. Diante desta prática intensiva, facilmente alguns se convenceram de que eu seria mais uma “espiã” em Cardoso Moreira.

O temor quanto à espionagem se agravava em razão da instabilidade de posições políticas ocupadas por moradores entre os períodos eleitorais, instabilidade já indicada em parte da literatura antropológica

sobre processos eleitorais (PALMEIRA, 1992, 1996, 2006; VILLELA, 2004). As constantes rupturas das relações com os políticos revelavam as, assim chamadas, “mudanças de lado”. Essa relativa liberdade para “mudar de lado” aumentava as desconfianças mútuas. A falta de ajudas aos moradores por parte do candidato ou o não cumprimento de suas promessas foram apontados como motivos para a mudança de lado. Essas pessoas ocasionavam incertezas aos candidatos que deviam “separar o joio do trigo”, não “dar asas à cobra” ou “ficar com um olho lá e outro cá”. Por isso, havia a necessidade constante, por parte dos políticos, de atualizarem os seus vínculos, bem como criarem novos vínculos.

Em quarto lugar, julgo que um dos motivos para eu ser vista com suspeição foi a curta duração do trabalho de campo. Uma relação de confiança requer certo tempo para se estabelecer, sobretudo, em um ambiente conflituoso. Zaluar (2000) realizou sua pesquisa em uma favela do Rio de Janeiro na década de 1980, quando testemunhou um ambiente de dissenso e conflito. Mesmo nesse local, ela conseguiria desenvolver uma relação de amizade, após dificuldades iniciais de inserção. Contudo, devo lembrar que tanto Zaluar quanto Malinowski, que enfrentaram dificuldades no início de suas pesquisas, em suas respectivas épocas e localidades, conseguiram estabelecer relações de amizade no campo por permaneceram nos locais pesquisados por cerca de três anos.

Em quinto lugar, o que contribuía para gerar desconfianças era a incompreensão em torno da tarefa antropológica. Cardoso Moreira tinha baixos índices de escolaridade, o que dificultava o conhecimento sobre uma atividade bastante acadêmica e escassa. A pouca popularidade e praticidade da profissão fizeram com que os organizadores da campanha não soubessem o que esperar de mim, assim, não tinham controle sobre a minha forma de trabalho.

Muito se falou sobre a posição de superioridade do pesquisador em relação aos seus pesquisados como fator de inibição dos interlocutores, dificultando a obtenção de informações norteadas pelas práticas culturais em questão. Mas, como muitas pesquisas demonstraram, inclusive esta demonstrará, há um controle do nativo sobre o conhecimento adquirido pelo pesquisador, que o coloca abaixo do pesquisado na hierarquia situacional. Nesse sentido, Clifford (2011, p. 45-46) destacou a autoridade dos informantes, pois há uma negociação construtiva em andamento durante as pesquisas, que são direcionadas ou circunscritas pelos informantes. Consequentemente, a escrita é também direcionada pelos pesquisados.

As suspeitas em relação a mim eram condicionadas pelas experiências de vida dos meus interlocutores. Essas suspeitas fizeram parte das minhas condições de observação e me levaram a conhecer melhor as questões em jogo no local. A forma que as pessoas me viam resultou no que pude produzir. As dificuldades que tive para pesquisar e me engajar no grupo que planejava a campanha fizeram com que eu percebesse a

dimensão do conflito existente, quando estava em jogo para muitos, a depender de quem vencesse a eleição, a reprodução das condições de suas vidas ou a sobrevivência social – já que a prefeitura era a maior fonte de renda do município. Acionando a minha capacidade de estranhamento, busquei compreender os poderes e os interesses que se manifestavam e, sobretudo, os instrumentos usados nessa luta.

GUERRA DE INTERPRETAÇÕES JURÍDICAS: AS LEIS COMO INSTRUMENTOS NA DISPUTA

No âmbito das atividades políticas, a estratégia de acusar e de espalhar rumores é bastante comum (ver PALMEIRA, 1993; ALDRIN, 2005; AGUIAR, 2018). Atualmente, nos períodos eleitorais, existe uma boa probabilidade de algumas acusações resultarem em denúncias formais. Mas a realização de denúncias depende da interpretação das leis e das regras eleitorais, quando os casos concretos são vistos à luz desse arsenal jurídico.

Parte das regras muda de eleição para eleição e, por isso, em ano eleitoral, os ministros do Tribunal Superior Eleitoral (TSE) emitem novas instruções ou resoluções, que não podem contrariar o Código Eleitoral e a Lei das Eleições, bem como outras relativas à matéria. Hierarquicamente, abaixo do Tribunal Superior Eleitoral, temos os Tribunais Regionais Eleitorais (TREs), seus agentes repassam as instruções recebidas, acolhem as denúncias de infração às regras estipuladas e as julgam. Diante disso, os candidatos a prefeito montavam equipes de advogados, especializados na área política e eleitoral, para orientar a campanha e responder aos diários pedidos de esclarecimento realizados por parte do TRE, quando o órgão era acionado por denunciante e deveria julgar as causas.

O conhecimento sobre as leis e regras alcançou os adeptos mais participativos dos candidatos por meio das coordenações de campanha. Os coordenadores de campanha instruíam os adeptos quanto às regras que deviam ser obedecidas por eles e quanto à forma de realizar as denúncias que, ao prejudicar a campanha do adversário, consequentemente beneficiava o seu candidato a prefeito. Nesse sentido, em uma reunião que antecedeu o movimento de campanha, a coordenadora principal disse aos presentes que o grupo chegou à conclusão de que a campanha ia ser de “porta em porta” porque não era permitido pela justiça a realização de várias coisas, como: veicular músicas de autoria previamente conhecida, realizar versões com as letras das músicas, no comício não se podia veicular músicas que não fossem as do candidato, o volume do carro de som não podia ser alto demais, o carro não podia passar em frente às instituições públicas com o som do alto-falante ligado, não se podia colar adesivos em locais públicos e as placas do candidato deviam ser colocadas do lado de dentro das casas, não evadindo para o espaço público. Diante das restrições, ela solicitou a ajuda das pessoas presentes

para fiscalizar as ações dos adeptos e as ações de seus opositores. Pediu que se as pessoas vissem adesivos colados, por supostos “infiltrados”, em equipamentos públicos, por exemplo, era para retirar. Logo, outra coordenadora falou: “e se ver do outro candidato é para denunciar”.

Mas como realizar as denúncias? Um assessor orientou a filmar com o celular ou fotografar se vissem alguma coisa irregular relacionada a um candidato da oposição. A denúncia era presencial, assim, tinham que ir ao TRE, que se situava no município vizinho, e os funcionários do Tribunal é que iriam averiguar. Pelas situações narradas sobre anos anteriores, era claro que essas recomendações partiam de ambos os “lados” em disputa, era uma forma de lutar da qual não se podia, dada a conjuntura, abrir mão.

Portanto, as fiscalizações mútuas eram intensas. Suspeitava-se que, para vigiar as ações do adversário, os partidários instalavam minicâmeras de filmagem em setores estratégicos de certas ruas. Na tentativa de flagrar irregularidades, comentou-se que uma casa foi invadida a fim de se procurar material para “compra de voto”, mas nada foi encontrado. Durante as carreatas que circularam, rivais filmavam a passagem dos carros na esperança de registrar alguma irregularidade, como condutores de moto sem capacete ou motoristas sem cinto de segurança, o que forçaria a apreensão dos veículos.

Engajados nas campanhas, os adeptos repercutiam boatos sobre impugnações, multas e processos sofridos por cada candidato. Logo, a quantidade e os conteúdos dos processos eram assuntos das conversas. Panfletos podiam ser colocados debaixo da porta de moradores e a rádio local podia se aliar a algum candidato, bem como o jornal do município e outros da região. Se as impugnações de candidatura sentenciavam o fim das campanhas, as multas podiam impossibilitá-las permanentemente, dependendo do valor a ser pago.

A forma de interpretação das ações dos candidatos gerava confusões e temores. Por exemplo, uma candidata que ensaiava uma quadrilha de festa junina, foi filmada por adversários. Eles poderiam alegar que ela estava promovendo sua imagem fora da época permitida pela justiça. Outro caso foi o de uma adepta que fotografou um carro com adesivos de candidatos de partidos diferentes. Ela alegou ser isto “infidelidade partidária”, contudo, o eleitor pode votar em candidatos de partidos diferentes, não sendo isto uma irregularidade. Com as diversas interpretações em jogo, prestar ajuda a um vizinho foi evitado por um candidato, para não sofrer acusação de comprar votos.

Quase no fim da campanha, eu resolvi fazer uma matéria jornalística para um *site* da internet sobre o tûmulo do Comendador Cardozo Moreira, personagem que deu nome ao município. Um advogado e assessor sentenciou que não se podia noticiar feitos ou expor fotos de Gilson naquele momento. Ele exemplificou que Renato estava quase tendo a sua candidatura cassada por causa de fotos de obras e do próprio can-

didato que foram veiculadas num telão durante um evento patrocinado pela prefeitura. E se, com a matéria, Renato ficasse mal visto, seria pior, pois estavam sendo acusados de terem “falado mal” dele num site de relacionamento. Segundo o advogado, o momento não era propício e eu deveria aguardar o término da eleição para divulgar a matéria. A lei não dizia, por exemplo, que não se podia veicular obras em telão, mas havia “brecha” para realizar uma acusação a partir disso, portanto era preciso tomar cuidado – declarou-me. Esses códigos tomavam as mentes dos envolvidos na campanha, quando interpretavam e reinterpretavam as regras para tomar as precauções devidas.

Desse modo, as irregularidades podiam ser verificadas, mas também construídas com base em interpretações. Convém demarcar as diferenças entre os sistemas jurídicos da *Civil Law* e da *Common Law* a fim de demonstrar um processo pelo qual a interpretação dos juízes foi valorizada. O sistema jurídico concebido como *Civil Law* teve origem no direito romano-germânico (América Latina e Europa Continental), no qual “o papel atribuído ao Judiciário sempre foi mais restrito” (VERBICARO, 2008, p. 393). Aqui, o juiz era visto como um funcionário ou burocrata, que aplicava, aos casos concretos, normas abstratas, gerais e impessoais (VERBICARO, 2008, p. 393). Já o sistema da *Common Law* provém da tradição da cultura anglo-saxã e, de acordo com ele, o juiz não é um mero operador da lei e da certeza jurídica, mas possui um papel criativo (VERBICARO, 2008, p. 393). Nas últimas décadas, no Brasil, considera-se que o paradigma da *Common Law* ganhou espaço, encontrando facilidades para o seu exercício em decorrência da existência de uma Constituição com “textura aberta, normas programáticas e cláusulas indeterminadas” (VERBICARO, 2008, p. 390). Se as normas constitucionais tendem a ser abertas e abstratas, Barboza e Kozicki (2012, p. 63) afirmaram que a norma não existe no texto, apenas existe diante de um caso concreto.

Nesse sentido, o que se via em Cardoso Moreira eram embates com argumentos mobilizados de acordo com interpretações, quando os casos deveriam se adequar ou não às cláusulas judiciais. A interpretação que decidiria o impasse seria a dos juízes, se sobrepondo às interpretações existentes nos processos e elaboradas pelas partes envolvidas.

Ambos os candidatos a prefeito enfrentaram denúncias sobre a distribuição de cestas básicas, mesmo quando as ações eram realizadas por instituições, eram regulares e aconteciam durante anos. A caracterização era a de compra de votos. Havia notícias de que os beneficiários se indignavam com a suspensão dos auxílios por ordem de juízes. Com o tempo, os candidatos foram inocentados. E, um dia antes da eleição, em passeata para apoiar Renato, exibiu-se uma grande faixa com os dizeres: “Confirmado pelo TRE”.

As impugnações também ameaçaram ambas as candidaturas. Renato foi acusado de retirar parte do dinheiro correspondente à previdên-

cia dos funcionários. Este caso foi resolvido por meio do parcelamento da dívida, que foi autorizado pelo Conselho Previdenciário. No caso de Gilson, a denúncia que comprometia sua candidatura era fruto de um fato ocorrido há 11 anos. Ocorreu que, por conta de uma enchente que acometeu Cardoso, ele gastou além do orçamento previsto, mas não além dos recursos da prefeitura. Sobretudo, a Câmara aprovou esse suplemento nos gastos. Ao fim, a candidatura de Gilson foi homologada. O parecer contrário do Tribunal de Contas foi contraposto à aprovação das contas pela Câmara.

As consequências da regulação das campanhas pela justiça eram, de imediato, essas intensas fiscalizações, as inseguranças quanto ao cumprimento das regras e a espionagem, que podia se materializar por meio de filmagens, fotos e gravações divulgadas em horário eleitoral ou levadas à justiça. Os maiores perigos eram as multas e as impugnações. Teoricamente, esperava-se a regulamentação do conflito. Essa abordagem que preza pela regulamentação do conflito nos lembra as teorias dos estrutural-funcionalistas, como Radcliffe-Brown. Contudo, as coisas não funcionam desta maneira, que hoje se tornou simplista, como já foi demonstrado por Boissevain (2010). Contrariando a análise de regulamentação do conflito, Eriksen e Nilsen (2012, p. 112) consideraram que a política é “a arte do possível” e não “a arte do legal”, por envolver poder, a política se relaciona com o relaxamento das normas e mesmo com sua quebra. Para os autores, a política não se relaciona com uma lealdade inabalável aos preceitos morais, mesmo porque não são válidos para todos. A política tem uma dimensão manipuladora e é assim que ela frequentemente é realizada (BAILEY, 1971, 2001; BOISSEVAIN, 2010; BARTH, 2000). Por isso, temos que observar para além das regulamentações, pois a prática política se situa, por vezes, na fronteira entre o que é regular e o que é considerado irregular. Apesar disso, é importante lembrar a advertência de Levitsky e Ziblatt (2018, p. 201) a respeito da manutenção de regras informais, como tolerância mútua e reserva institucional, para o funcionamento da democracia: “Quando rivais partidários se tornam inimigos, a competição política se avilta em guerra e nossas instituições se transformam em armas. O resultado é um sistema constantemente à beira da crise”.

As práticas denunciastas entre os grupos e, em parte, aqui descritas, se relacionam com qual sentido de justiça? A disputa eleitoral foi vista como um jogo de convencimento e argumentação, em que representações são acionadas e criadas a fim de vencer o adversário. As representações não precisam condizer com a veracidade dos fatos, podem ser blefes, e tudo isso parece fazer parte do jogo estratégico. Nesse sentido, alguns eleitores diziam que os políticos “pregavam mentira”. Quem melhor jogasse esse jogo, quem soubesse convencer e angariar adeptos, quem soubesse explorar as fraquezas do adversário, mereceria ganhar a disputa. É oportuno mencionar que os jogos, que se definem pelas

regras postas, podem se aproximar de um combate em que “o objetivo não é derrotar o adversário no curso de uma luta codificada e esportiva, mas destruir o jogo e inserir um conjunto diferente de regras” (BAILEY, 1971, p. 14). Via-se como justo que os políticos mais habilidosos, que soubessem se defender, vencessem. Existem as regras da justiça e também o que ainda não foi regulado por ela ou é obscuro e constituirá brechas de entendimento para serem exploradas. Este raciocínio leva à acentuação do caráter pragmático da disputa faccional pensado por Bailey (2001), quando as pessoas que lutam em conjunto se mantêm indiferentes à coerência ideológica das causas que sustentam.

A ESPIONAGEM: GUERRA DE INFORMAÇÃO E INFILTRAÇÃO NA FACÇÃO ADVERSÁRIA

A prática da espionagem foi apontada por Oliveira (2010) e Zenobi (2010) como algo que dificultou suas inserções nos grupos pesquisados e a obtenção de informações durante os seus trabalhos de campo. Por esses contextos, vemos que a acusação de espião é realizada em situações conflituosas, nas quais oposições entre grupos são visíveis. Para Zenobi (2010, p. 471), as causas que levam um antropólogo a ser acusado de espião “devem ser contextualizadas e enquadradas em cada situação particular”. Na direção desta recomendação, sigo relatando as situações que vivenciei e os cuidados que os meus interlocutores tomavam para não serem vítimas de espiões, já que está prática ocasionaria o material para a realização de denúncias judiciais.

De início, o principal local de encontro dos apoiadores de Gilson era a casa do candidato. Na primeira vez em que me dirigi até sua casa, fui recebida por seu filho, que me levou até sua mãe. Pude então me apresentar usando uma declaração da universidade à qual estava vinculada. Naquele momento, conversamos bastante, mas a campanha eleitoral estava prestes a começar oficialmente. Na segunda vez em que me dirigi à casa de Gilson, os preparativos de campanha estavam avançando e a recepção já não foi a mesma.

Em frente à casa, havia uma faixa na qual se encontrava escrito: “Gilson Siqueira convida os filiados do PP-PDT-PV-PT e DEM para a Convenção dia 21/06 às 14 horas”. Por não ser filiada a nenhum desses partidos, eu desejava saber se poderia participar. Ao entrar no quintal da casa, avistei quatro homens atrás de uma mesa. Eu os perguntei sobre Gilson e disseram que ele não estava. Questionaram o que eu desejava e, então, comecei a explicar o meu trabalho, e, após, indaguei se poderia assistir a Convenção. O senhor que estava no centro da mesa se perguntou: “pesquisa sobre Cardoso Moreira...” – em tom de dúvida e desconfiança. Ele indagou a um rapaz mais novo, que era advogado, se o que eu falava era importante. E o rapaz retrucou que era, acrescentando que era para eu entregar por escrito as perguntas, porque deduziram que o que eu queria fazer era uma entrevista. Eu tentei explicar que as minhas

indagações iriam surgir no acompanhamento das atividades deles em campanha. O senhor, impacientemente, disse para eu ir à Convenção e depois falaria com Gilson. Perguntei por sua esposa, quando tal senhor respondeu que quem decidia o que era importante para passar para eles eram os três em torno da mesa. Eu concluí: “Ah, vocês são os assessores”. Não obtive uma boa recepção e o evento me fez pensar que Gilson era inacessível.

Fui à Convenção. No evento, ao conversar com uma coordenadora de campanha, um candidato a vereador a puxou e a levou inesperadamente para outro lugar, sem dar tempo de eu completar o que falávamos. Vim a saber, posteriormente, que o candidato a vereador que a puxou, nos afastando, justificou seu ato dizendo que eu era “espiã de Renato”.

Minha identificação como uma espiã era o mais óbvio que podiam pensar, diante das lógicas do momento. Exemplos da importância dessa qualificação abundaram. Certa vez, ao chegar à Câmara de Vereadores, ouvi um deles falando ao telefone. Ele estava se candidatando pelo “lado” de Renato na disputa e dizia, por ocasião de uma reunião na casa de Gilson naquela noite, que iria “botar uma peruca e ir à casa do homem”, quer dizer, faria às vezes de espião, escamoteando a sua identidade.

Na Câmara de Vereadores, em sessão aberta ao público, eu revia fotos em minha câmara digital quando fui chamada para conhecer o presidente. Falei um pouco sobre a minha pesquisa, mas ele não demonstrou muito interesse e nem disposição de ouvir a explicação inteira. Declarou que o tinham dito que eu estava gravando a sessão e se perguntou: “com autorização de quem?”. Assim, as barreiras me forneceram a dimensão do conflito e dos sentimentos em jogo.

Para denunciar ao TRE o que supunham ser irregularidades nos atos de seus rivais, os grupos políticos iam em busca de registrar a lesão de uma regra mediante gravações, filmagens e fotografias, pois somente diante de uma prova a justiça eleitoral podia punir os partidos.

Portanto, um espião gravava conversas, fotografava, filmava, enfim, produzia provas secretamente. Isso era algo da mais alta seriedade naquele momento. Dunlap (2015, p. 834) mencionou, em seu texto, gravações ou filmagens feitas por adversários dos Estados Unidos para angariar apoio público, no entanto, essa dinâmica não foi inspecionada pelo autor. Meu gravador, minha câmera fotográfica e mesmo meu caderninho de anotações eram símbolos de gafes durante a pesquisa, que poderiam impossibilitar o meu trabalho. Condicionando-me a este ambiente, minha forma de trabalho se baseou na capacidade de memorizar falas e situações, desenvolvendo uma leitura e um registro mentais de gestos e posições. Evitei sair com bolsa pelas ruas, para que pudessem ver que eu não representava perigo, não usava nenhum instrumento de espionagem. Também iniciava conversas falando de alguém conhecido, para que isso pudesse me inserir em alguma teia de relações. Mas, antes

de compreender a necessidade de não utilizar os meus instrumentos de trabalho, cometi algumas gafes.

No primeiro evento de campanha, ingenuamente decidi gravar parte da reunião, com gravador de voz de fita K7 em minha bolsa. Logo, alguns homens começaram a me encarar de longe. Um deles perguntou se eu estava gravando, a coordenadora principal de campanha sugeriu que eu desligasse o celular, porque, segundo ela, a bateria gastava muito rapidamente naquela localidade do interior. Alguns dias depois, uma das lideranças perguntou se eu podia dar-lhe aquela fita, pois queriam fazer uma filmagem, mas ninguém se lembrou de filmar, assim ela utilizaria a voz e colocaria outras imagens. Eu disse que podia dar-lhe, sim. Nesse mesmo dia, a coordenadora principal se aproximou de mim, abriu a mão e, em tom rude, disse: “cadê o gravador?” – acrescentando que o queria emprestado, pois precisava de um para tentar gravar um depoimento comprometedor de alguém do “outro lado”. Ela acreditava que eu estava gravando as conversas naquele exato momento dentro da casa de Gilson.

Esses episódios evidenciaram uma barreira ao estudo do grupo de campanha. Eu era observada com reservas, minha conduta era indagada e mantinham-me longe dos segredos de campanha. Segundo Miranda (2001, p. 99), “o segredo funciona como elemento diferenciador porque é capaz de criar posições excepcionais”, portanto, não compartilhando os segredos, os pesquisados colocavam-me numa posição de subordinação (MIRANDA, 2004, p. 140).

Os senhores que me receberam na segunda vez em que fui à casa de Gilson, não ficariam sempre sob a casa. O rapaz mais novo, advogado, viria a me tratar sempre bem, a não ser na época mais acirrada da campanha, quando notavelmente todos estavam estressados e saturados. Nesse momento, minha tarefa se reduzia a não atrapalhar e conversar com os menos engajados. O senhor que falou comigo de maneira defensiva, em minha segunda visita à casa de Gilson, não me dirigiria uma palavra sequer no decorrer da pesquisa, a não ser certa vez, quando a esposa de Gilson me chamou para subir no palanque e ele se pôs na frente, me dizendo um sonoro “não”. Ele sempre me olharia ameaçadoramente sem dizer nada e não responderia aos meus cumprimentos. Desvendi, ao conversar com alguns, que ele era extremamente “fiel” ao candidato, que não teria “defeitos”, a seu ver.

Lembro-me das pesquisas sobre o exército realizadas por Piero Leirner (CASTRO; LEIRNER, 2009), nas quais a dificuldade de penetração no campo parecia por vezes intransponível. Um trecho da obra de Leirner se coaduna com minha situação àquela época: ‘eu ia comendo pelas beiradas’.

Como explicitei em outro texto, um recado foi muito claro em outra ocasião: “Piero, sopa quente se toma pela borda”. É preciso sempre estar atento ao lugar que se ocupa nessa cadeia e, a partir daí, saber as trocas que são possíveis e as que não são (LEIRNER, 2009, p. 43).

Diferente, no entanto, do estudo de Leirner, eu estudava relações espalhadas numa cidade e não em uma instituição específica. Assim, driblei as barreiras, permanecendo nas “bordas”, tendo acesso a comentários simples, mas que sinalizavam a percepção da população sobre a política. Por isso, não me mantive na dependência de ser aceita no grupo de campanha. O lugar que eu ocupei naquela teia de relações, sempre questionado e cercado por dúvidas, foi, no mínimo, o de uma pessoa “de fora” do local, com a qual deveriam ter sempre cuidado. Quem é “de fora” se situa em posição exterior ao controle social local, gerado através de compromissos morais, e termina por estabelecer uma existência fugidia, ideal para os fins de um espião.

As precauções quanto à minha presença, mais ao fim da campanha, foram explicadas pela coordenadora geral: “eles fazem isso, chamam gente de fora [para espionar]”. Tomar cuidado com *exógenos* ao seu universo era uma recomendação diante de um momento tão polarizado como uma campanha eleitoral em um pequeno município do interior. No plano internacional, isso encontra eco nos alertas feitos pelo Papa Francisco, em junho de 2019, sobre o *lawfare*:

[...] manifestar a minha preocupação relativamente a uma nova forma de intervenção exógena nas arenas políticas dos países através da utilização abusiva de procedimentos legais e tipificações judiciais. O *lawfare*, além de colocar em sério risco a democracia dos países, é geralmente usado para minar processos políticos emergentes e tende a violar sistematicamente os direitos sociais. [...] é essencial detectar e neutralizar esse tipo de práticas que resultam de uma atividade judicial imprópria combinada com operações multimidiáticas paralelas (Discurso na Cúpula Pan-americana de Juizes sobre Direitos Sociais e Doutrina Franciscana *apud* ZANIN *et al.*, 2019, p. 21-22).

Zanin *et al.* (2019) reservaram algum espaço em sua obra para narrar práticas de espionagem. Primeiro, mencionaram a publicização, em 2013, de um documento da Agência Nacional de Segurança dos Estados Unidos (NSA), que indicava a espionagem realizada pelos norte-americanos na empresa estatal de petróleo e gás brasileira (Petrobras) e contra dezenas de autoridades do primeiro escalão da República (ZANIN *et al.*, 2019, p. 117). Em segundo lugar, os autores relataram espionagens, como escuta telefônica, ao escritório de advocacia que defendia o ex-presidente do Brasil, Lula da Silva, pelo Juízo da Operação Lava-Jato a fim de se anteciper contra as estratégias da defesa (ZANIN *et al.*, 2019, p. 97).

As interferências exógenas podiam representar um perigo de espionagem, mas é importante salientar que a demarcação dos limites dos agrupamentos, com as constantes “mudanças de lado”, era uma tarefa problemática para os candidatos e seus adeptos. Essa dificuldade de traçar a fronteira do grupo é acrescentada à necessidade de conquistar votos dos moradores que precisam ser convencidos, principalmente os que, em períodos anteriores, não foram eleitores do candidato. Os can-

didatos se movem entre os agrupamentos, eles sentem a necessidade até mesmo de se infiltrar nos agrupamentos dos adversários, seja de forma explícita ou de forma indireta e enganosa, na condição de espião.

Nos últimos dias que antecederam a eleição apreciada, a vigília ao grupo adversário foi realizada também durante a madrugada, quando os mais engajados na campanha se revezaram. A intenção era flagrar algo comprometedor, como atos de compra de votos que pudessem ser denunciados, e inibir tais práticas, pois elas podiam resultar em menos votos para o seu candidato.

CONCLUSÃO

A regulação judicial das disputas políticas durante as eleições não obteve muitas análises na antropologia da política. O recurso à justiça eleitoral foi se intensificando após a promulgação da Constituição de 1988. Por isso, propus analisar a mobilização das facções políticas em torno da realização de denúncias à justiça eleitoral.

Elegendo a guerra jurídica em períodos eleitorais como tema central, debrucei-me sobre uma campanha específica ocorrida em 2008, no município de Cardoso Moreira. Minha “observação participante” só pôde ser realizada pelas “beiradas” de um núcleo duro que comandava a campanha do candidato de um dos lados em disputa. É justamente perscrutando o infinitesimal que acredito poder contribuir para a análise do tema, já que a literatura privilegiou a guerra jurídica no âmbito internacional e, posteriormente, nacional.

A realização de denúncias à justiça eleitoral, comprometendo o rival, era uma forma de minar candidaturas, buscando e criando falhas para explorá-las judicialmente. Assim, as denúncias judiciais constituíam armas, entre outras, mobilizadas pela força manipuladora dos que fazem política. Concebidas como armas, num jogo estratégico, as denúncias podiam conformar verdadeiras guerras jurídicas. As interpretações sobre as leis constituíam os golpes no adversário. Os confrontos, portanto, também se davam paralelamente aos eventos de campanha, entre as interpretações dos advogados dos grupos oponentes.

Os adeptos exploravam as brechas das leis e buscavam por outros sentidos que poderiam se relacionar com alguma cláusula mais genérica, tanto para se protegerem quanto para denunciarem seus opositores. O blefe, usado para convencer o eleitorado e até a justiça, fazia parte do jogo eleitoral, em que versões ou interpretações sobre os fatos estão em disputa. Dessa forma, os líderes e seus adeptos iam usando as leis com o propósito de vencer a eleição. Para isso era preciso minar as forças dos rivais, com multas, impugnações e fazendo recair sobre eles o desprestígio. Parecia aos adeptos ser justo que os mais habilidosos na arte do convencimento vencessem. No uso distorcido das leis ou na manipulação da justiça, primeiro se escolhe o inimigo, a pessoa a ser denunciada, e só depois são procuradas as infrações que lhe vão imputar.

Gostaria de enfatizar três pontos para finalizar este texto. São contribuições para refletir sobre: (1) a literatura focada na guerra jurídica, (2) o processo histórico que culminou em guerras jurídicas e (3) a própria antropologia dedicada aos fatos políticos.

Primeiramente, na literatura sobre *lawfare* (como o fenômeno foi mais recorrentemente denominado), os pesquisadores dedicaram pouco espaço às reflexões sobre a espionagem. Sabemos das clássicas espionagens realizadas durante as guerras tradicionais e tal prática merece um maior aprofundamento analítico ao considerarmos o *lawfare*. A espionagem, que os políticos e seus adeptos tanto tentavam evitar, faz parte dos contextos em que as leis são usadas como arma numa disputa por poder. Por isso, os oponentes buscam por aliados, internos ou externos (“de fora” do circuito em questão ou “de fora” do âmbito restritivamente político), com os quais os seus interesses convirjam. Isso se revelou para mim pela própria forma como fui tratada por parte dos moradores no período eleitoral, que se punham a construir interpretações sobre mim e minha função, por vezes, identificando-me como “espiã” em benefício do grupo rival. O recrutamento de espiões, usados como elementos exógenos àquele universo ao qual se infiltram, é uma tática na guerra jurídica. Caberia ao grupo atacado identificar os espiões em seu meio e identificar quem ou que grupo eles representam.

Em segundo lugar, alguns autores, como Matos (2019, p. 240-241), apontaram que o *lawfare* remonta à própria existência do Brasil, pelo constante mau uso do direito para finalidades políticas. O *lawfare* seria, então, uma nova denominação de um fenômeno antigo (MATOS, 2019, p. 244). Contudo, tentei demarcar que o uso do direito como arma se intensificou nas lutas entre lados políticos a partir de uma espécie de globalização das leis com o fortalecimento de processos constitucionais e democráticos em massa nos países do globo. Com os desastres humanos ocorridos na Segunda Guerra Mundial, acreditou-se que as leis deveriam ser fortalecidas a fim de frear tiranos que, porventura, assumissem o poder executivo. O poder judiciário foi ganhando ascendência progressivamente, chegando a ser um ator político que pode manobrar interpretações legais – como nos mostrou a literatura sobre a judicialização da política e o *lawfare* no judiciário. Tornar o poder judiciário mais acessível, com as inovações da Constituição brasileira de 1988, contribuiu para um efeito colateral inesperado: a batalha mediante recurso massivo aos tribunais. Portanto, há um processo histórico que levou à intensificação da atuação ou da mediação da justiça nos conflitos políticos, em que o direito pode ser acionado estrategicamente e até de forma abusiva.

Em terceiro lugar, gostaria de demarcar os dilemas pelos quais passa a antropologia da política, que representara avanços teórico-metodológicos em relação à antropologia política. Para aumentar a compreensão dos fatos políticos, perante um mundo cada vez mais interconectado,

não é suficiente manter-se no nível das microanálises, mas convém uni-las às análises de macroescala. Com isso, metodologias de pesquisa estão sendo reinventadas. Por outro lado, podemos apontar as perguntas pertinentes a cada fase da antropologia. Para os antropólogos políticos das décadas de 1930 e 1940, a pergunta central era como os sistemas sociais se mantinham em equilíbrio e harmonia. Para os antropólogos políticos da década de 1950 e 1960 a pergunta principal era como os sistemas políticos mudam e como os indivíduos canalizam seus conflitos sociais. Para os antropólogos da política a pergunta poderia ser como nativos refletem e interpretam a sua realidade, dando a ela significado mediante o uso de símbolos. Atualmente, especulo que a pergunta central que tem se delineado é como regimes e instituições (em maior medida vistos como democráticos) se deterioram, se desorganizam, se desfazem e entram em colapso. O mesmo pode ser colocado para os indivíduos.

NOTAS

1. A Operação Lava-Jato é uma investigação conduzida pelo Ministério Público brasileiro, iniciada em março de 2014, com o fim de apurar esquemas de lavagem de dinheiro e demais ações enquadradas como corrupção. A Operação possui vários desdobramentos, com prisões e delações premiadas, e atingiu diversos políticos e funcionários de alto escalão.
2. Como a democracia não é o foco de análise deste trabalho, limito-me a esclarecer que tenho em mente, ao falar em democracia, um sistema de governo em que os representantes são eleitos pelos cidadãos, que gozam de direitos civis, políticos e sociais, sendo iguais perante a lei e podendo participar de decisões políticas e cobrar seus líderes.
3. Em *Democracia em Vertigem* a autora narra o processo político brasileiro, centrando-se no ambiente polarizado que resultou no golpe de Estado jurídico-político contra a ex-presidente Dilma Rousseff em 2016. No livro *Como as Democracias Morrem*, os autores examinam o processo recente de colapso de democracias, que são enfraquecidas de modo legal, pela erosão das instituições desde o seu interior. Dificilmente ocorreriam tomadas violentas de poder típicas dos regimes militares das décadas de 1960 e 1970 na América Latina.

REFERÊNCIAS

- AGUIAR, Monique Florencio de. “Questão política”: programas públicos e acusações entre mediadores. *Revista de Antropologia*, v. 61, p. 124-155, 2018.
- ALDRIN, Philippe. Rumeurs: il n’y a pas que la vérité qui compte. *Comprendre Les Rumeurs*, n. 164, 2005.
- BAILEY, Fredrick. Un système politique; leaders et équipes. In: BAILEY, Fredrick. *Les Règles du Jeu Politique*. Paris: Presses Universitaires de France, 1971.

- BAILEY, Fredrick. *Factions*. In: BAILEY, Fredrick. *Treasons, stratagems and spoils: how leaders make practical use of beliefs and values*. Colorado: Westview Press, 2001.
- BARBOZA, Estefânia Maria de Queiroz; KOZICKI, Katya. judicialização da política e controle judicial de políticas públicas. *Revista Direito GV*, v. 8, n. 1, p. 59-86, 2012.
- BARTH, Fredrik. *O Guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2000.
- BOISSEVAIN, Jeremy. Apresentando “amigos de amigos: redes sociais, manipuladores e coalizões”. In: FELDMAN-BIANCO, Bela (org.). *Antropologia das sociedades contemporâneas: métodos*. São Paulo: Editora UNESP, 2010.
- CARLSON, John; YOMANS, Neville. Whither Goeth the Law: humanity or barbarity. In: SMITH, Margareth; CROSSLEY, David. *The Way Out: radical alternatives in Australia*. Melbourne: Lansdowne Press, 1975. Disponível em: <www.laceweb.org.au/whi.htm>. Acesso em: 30 mar. 2020.
- CASTRO, Celso; LEIRNER, Piero. *Antropologia dos militares: reflexões sobre pesquisas de campo*. Rio de Janeiro: FGV, 2009.
- CLIFFORD, James. Sobre a autoridade etnográfica. In: CLIFFORD, James. *A experiência etnográfica: Antropologia e literatura no século XX*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2011.
- COMAROFF, Jean; COMAROFF, John L. Law and Disorder in the Postcolony: an introduction. In: COMAROFF, Jean; COMAROFF, John L. (ed.). *Law and disorder in the postcolony*. Chicago: University of Chicago Press, 2006.
- COMAROFF, John L. Colonialism, culture, and the Law: a foreword. *Law & Social Inquiry*, v. 26, n. 2, p. 305-314, abril 2001.
- DUNLAP Jr., Charles J. Lawfare. In: MOORE, John Norton; ROBERTS, Guy B.; TURNER, Robert F. *National Security: Law & Policy*. Durhan: Carolina Academic Press, 2015.
- DUNLAP, Charles. A Guerra Jurídica: uma introdução. *Military Review*, p. 47-57, out./dez. 2017.
- ERIKSEN, Thomas Hylland; NIELSEN, Finn Sivert. *História da Antropologia*. Petrópolis: Vozes, 2012.
- FOOTE-WHYTE, William. *Sociedade de Esquina*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.
- FOUCAULT, Michel. *Em defesa da sociedade: curso no Collège de France (1975-1976)*. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2010.
- LASSWELL, H. The Measurement of Public Opinion. *The American Political Science Review*, v. 25, n. 2, p. 311-326, 1931.
- LEVITSKY, S.; ZIBLATT, D. *Como as democracias morrem*. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.
- LINTON, R. *The study of man: an introduction*. New York; London: D. Appleton-Century Company, 1936.

- MALINOWSKI, Bronislaw. *Argonautas do Pacífico Ocidental*. São Paulo: Abril Cultural, 1976.
- MARCUS, George E. Ethnography in/of the world system: the emergence of multi-sited ethnography. *Annual Review of Anthropology*, v. 24, p. 95-117, 1995.
- MATOS, Erica do Amaral. Lawfare: uma introdução ao tema e uma aproximação à realidade brasileira. *Revista Brasileira de Ciências Criminais*, v. 27, n. 161, p. 227-248, novembro 2019.
- MAYER, Adrian. A importância dos quase grupos no estudo das sociedades complexas. In: FELDMAN-BIANCO, Bela (org.). *Antropologia das sociedades contemporâneas: métodos*. São Paulo: Editora UNESP, 2010.
- MIRANDA, Ana Paula Mendes de. Segredos e mentiras, confidências e confissões: reflexões sobre a representação do antropólogo como inquisidor. *Comum*, Rio de Janeiro, v. 6, p. 91-110, 2001.
- MIRANDA, Ana Paula Mendes de. Arquivo Público: um segredo bem guardado?. *Antropolítica*, n. 17, p. 123-149, 2º sem. 2004.
- MIRANDA, Ana Paula Mendes de. Antropologia, estado moderno e poder: perspectivas e desafios de um campo em construção. *Revista Ava*, n. 7, 2005.
- MURDOCK, G.P. *Social Structure*. New York: The MacMillan Company, 1949.
- OLIVEIRA, Fabiana Luci. Agenda suprema: interesses em disputa no controle de constitucionalidade das leis no Brasil. *Tempo Social – Revista de Sociologia da USP*, v. 28, n. 1, p. 105-133, 2016.
- OLIVEIRA, Wilson José Ferreira de. O Antropólogo como um “Espião”: quando a observação participante põe em “risco” as fronteiras dos grupos estudados. *Revista Pós Ciências Sociais*, v. 7, n. 14, p. 123-142, 2010.
- OLIVEIRA FILHO, João Pacheco de. Capítulo teórico sobre faccionalismo. *As facções e a ordem política em uma reserva Tukuna*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade de Brasília, Brasília, 1977.
- PALMEIRA, Moacir. Voto: Racionalidade ou significado?. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, n. 20, p. 26-30, out. 1992.
- PALMEIRA, Moacir. Política, Facções e Voto. In: PALMEIRA, Moacir; GOLDMAN, Marcio (org.). *Antropologia, voto e representação política*. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 1996.
- PALMEIRA, Moacir; HEREDIA, Beatriz. Le Temps de la politique. *Études rurales*, n. 131-132, p. 73-87, 1993.
- PALMEIRA, Moacir. Eleição municipal, política e cidadania. In: PALMEIRA, Moacir; BARREIRA, César. *Política no Brasil: visões de antropólogos*. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2006.
- STRECK, Lenio Luiz. Lawfare. In: ALVES, Giovanni (coord.). *Enciclopédia do Golpe*, Bauru: Canal 6, v. 1, 2017.

- TONELLI, Maria Luiza Quaresma. Judicialização da política. In: ALVES, Giovanni (org.). *Enciclopédia do Golpe*, Bauru: Canal 6, v. 1, 2017.
- VERBICARO, Loiane Prado. Um estudo sobre as condições facilitadoras da judicialização da política no Brasil. *Revista Direito GV*, v. 4, n. 2, 2008.
- VIANNA, Luiz Werneck; CARVALHO, Maria Alice R.; MELO, Manuel Palácios Cunha; BURGOS, Marcelo Baumann. *A judicialização da política e das relações sociais no Brasil*. Rio de Janeiro: Ed. Revan, 1999.
- VIANNA, Luiz Werneck; BURGOS, Marcelo Baumann; SALLES, Paula Martins. Dezesete anos de judicialização da política. *Tempo Social – Revista de Sociologia da USP*, v. 19, n. 2, 2007.
- VILLELA, Jorge Mattar. O dinheiro e suas diversas faces nas eleições municipais em Pernambuco. *Mana*, v. 11, n. 1, p. 267-296, 2004.
- WACQUANT, Loïc. *Corpo e Alma: notas etnográficas de um aprendiz de boxe*. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2002.
- ZALUAR, Alba. *A Máquina e a revolta: as organizações populares e o significado da pobreza*. 2 ed. São Paulo: Brasiliense, 2000.
- ZANIN, Cristiano; MARTINS, Valeska; VALIM, Rafael. *Lawfare: uma introdução*. São Paulo: Contra Corrente, 2019.
- ZENOBI, Diego. O Antropólogo como “espião”: das acusações públicas à construção das perspectivas nativas. *Mana*, v. 16, n. 2, p. 471-499, 2010.

SUBMETIDO EM: 06/12/2019

APROVADO EM: 19/10/2020

O TERREIRO DE JONGO E A CIDADE: QUINTAL COMO RECRIAÇÃO ESPACIAL DE RESISTÊNCIA FAMILIAR NEGRA EM CAMPOS DOS GOYTACAZES-RJ

THE TERREIRO DE JONGO AND THE CITY:

THE BACKYARD AS SPATIAL RE-CREATION OF A BLACK-FAMILY RESISTANCE IN CAMPOS DOS GOYTACAZES - RJ

Tarianne da Silva Pinto Bertoza

tari_bertoza@yahoo.com.br

Mestre em Políticas Sociais - UENF

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3355-4053>

Lilian Sagio Cezar

lsagio@uenf.br

Professora do Programa de Pós-Graduação em Políticas Sociais - UENF

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8737-9946>

Maria Clareth Gonçalves Reis

clareth@uenf.br

Professora do Programa de Pós-Graduação em Políticas Sociais - UENF

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5165-0239>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

O presente artigo é resultado das reflexões do projeto de extensão do Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros e Indígenas – NEABI/UENF, que teve como desdobramento a pesquisa de mestrado desenvolvida junto ao Programa de Pós-Graduação em Políticas Sociais da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro – UENF. Esse artigo tem como objetivo descrever e analisar o jongo local enquanto expressão cultural e, concomitantemente, patrimônio cultural de natureza imaterial do Brasil, a partir da trajetória de vida e memórias de Geneci Maria da Penha, conhecida como mestra jongueira Noinha, de Campos dos Goytacazes, interior do estado do Rio de Janeiro. Partimos da trajetória de vida da mestra jongueira, considerando as relações traçadas por ela no seu terreiro de jongo para discutir questões relacionadas à religiosidade, ao preconceito racial sofrido, bem como algumas das táticas de resistência vivenciadas e desenvolvidas pela mestra frente às contingências cotidianas.

Palavras-chave: jongo; tradição familiar; religiosidade.

ABSTRACT

This article is the result of the reflections of the extension project of the Center for Afro-Brazilian and Indigenous Studies – NEABI / UENF from which the master's research developed with the Post-Graduate Program in Social Policies of the State University of the North Fluminense Darcy Ribeiro – UENF resulted. The aim is to describe and analyze the local *jongo* as a cultural expression and, at the same time, intangible cultural heritage of Brazil, based on the life trajectory and memories of Geneci Maria da Penha, known as master *jongueira* Noinha, from Campos dos Goytacazes, in the inland region of the state of Rio de Janeiro. We have started from her life trajectory, considering the relationships she established in her *terreiro de jongo* to discuss issues related to religiosity, the racial prejudice suffered, as well as some of the resistance tactics experienced by the master in face of everyday contingencies.

Keywords: jongo; family tradition; religiosity.

INTRODUÇÃO

O percurso desta pesquisa foi resultado de um constante tatear, de aproximações sucessivas que nos direcionaram sempre a novos caminhos. No início, imaginávamos estar realizando um trabalho especificamente sobre o jongo, porém, esse tatear foi sendo, cada vez mais, acrescido de outras reflexões. De fato, tudo começou com o jongo, mas é impossível falar dele sem falar de quem o vivencia e o mantém. Nascida em 10 de agosto de 1944, Geneci Maria da Penha, mais conhecida como Noinha, é herdeira e mantenedora de saberes e fazeres do jongo, tanto pela parte da família materna quanto da família paterna, tendo seguido matriz matrilinear e assumido a responsabilidade de manutenção e prática dessa herança a partir do falecimento de sua mãe, Maria Antônia Balbino da Penha.

O jongo de Noinha é reconhecido como Patrimônio Cultural do Município de Campos dos Goytacazes-RJ. Essa cidade, localizada ao norte do estado do Rio de Janeiro, às margens do caudaloso rio Paraíba do Sul, tem como marca as violências do passado colonial, sustentado econômica e socialmente pela escravidão de pessoas negras que trabalharam nas lavouras e engenhos de açúcar ali construídos. Segundo Lima (1981), para a região foram trazidos grande contingente de negros, que chegaram a constituir 54,38% de sua população em 1816 (LIMA, 1981, p. 87).

Segundo o Dossiê Jongo no Sudeste (2007), o jongo constitui:

Uma forma de expressão que integra percussão de tambores, dança coletiva e elementos mágico-poéticos. Tem suas raízes nos saberes, ritos e crenças dos povos africanos, sobretudo os de língua banto. É cantado e tocado de diversas formas, dependendo da comunidade que o pratica. Consolidou-se entre os escravos que trabalhavam nas lavouras de café

e cana-de-açúcar localizadas no Sudeste brasileiro, principalmente no vale do Rio Paraíba do Sul. É um elemento de identidade e resistência cultural para várias comunidades e também espaço de manutenção, circulação e renovação do seu universo simbólico (IPHAN, 2007, p. 11).

Tanto a palavra cantada como a tradição oral são fundamentais para o jongo. Praticado como diversão, mas também comportando aspectos religiosos, “o termo *jongo* refere-se não apenas à dança, mas também às cantigas que a acompanham” (PACHECO, 2007, p. 25), conhecidas como *pontos*. Os pontos de jongo possuem uma linguagem cifrada, compreensível para os participantes, porém, ininteligível para os de fora, daí seu caráter enigmático. A disposição dos participantes em roda, os tambores, os pontos, as narrativas sobre os efeitos dos pontos, a reverência aos ancestrais, são elementos que comunicam, por meio da palavra cantada, embalada pelo ritmo do tambor e dos movimentos.

Os pontos de jongo foram cuidadosamente estudados por Ribeiro (1984), que ressaltou o mistério carregado nos versos. De acordo com a autora, os pontos podem ter a seguinte classificação:

ponto de louvação – no início, para louvação; ponto de saudação – para saudar ou “saravá” alguém; ponto de visaria ou bizarria – para alegrar a dança; ponto de despedida – para o final do jongo; ponto de demanda ou porfia – para desafio; ponto de gurumenta ou gromenta – para briga; ponto encante – para magia (RIBEIRO, 1984, p. 23).

No passado escravista, por meio dos pontos de jongo, pessoas escravizadas foram capazes de combinar fugas, refletir, comparar, criticar e reagir ao cotidiano de opressão e violência imposto pela escravidão a partir da celebração de alianças e desafetos. Por possuírem mensagens cifradas e enigmáticas, os pontos devem ser decifrados, ou como se diz na linguagem dos jongueiros, desatados. Se ninguém conseguir desatar, os jongueiros dizem que o ponto ficou amarrado, ou seja, não conseguiu ser decifrado por ninguém (RIBEIRO, 1984).

Com suas raízes relacionadas aos saberes africanos, envolve um modo diferente de ver o mundo, apresentando influência do grupo linguístico banto. Grande parte dos africanos vindos para o atual Sudeste do Brasil veio de sociedades desse grupo linguístico, principalmente da atual Angola e do Congo-Norte (SLENES, 1999). De acordo com LOPES (2011), os bantos constituem “muito mais do que uma etnia ou grupo étnico, devendo ser vistos como um grande conjunto de povos falantes de línguas que têm uma origem comum” (LOPES, 2011, p. 96).

Para os bantos, a noção de força vital é muito importante, podendo ser transmitida inclusive para seres inanimados, tornando compreensível a importância dos tambores no jongo, que são extremamente respeitados. Outro elemento ressaltado é a importância que os povos bantos atribuem à ancestralidade. Para esses povos, os ancestrais são onipresentes, evidenciando a importância da pessoa idosa e o reconhecimento de sua autoridade, que vem dessa relação com a ancestralidade (LOPES, 2011).

Essas influências banto são perceptíveis no jongo. Não raras entre os jongueiros são as histórias de bananeiras¹ que nasciam na madrugada e davam frutos aos presentes, os relatos da presença dos pretos-velhos nas rodas de jongo, ou ainda as histórias dos encantamentos através dos pontos, reforçando o caráter mágico, poético, enigmático e religioso.

O contexto colonial e de escravidão é parte da conjuntura histórica de origem do jongo, que nasce como uma expressão cultural rural. Com a abolição e a migração da população anteriormente escravizada para as periferias das cidades, seus mantenedores vão, a partir do jongo, reelaborar táticas sutis e enviesadas de manutenção desses saberes e fazeres insubmissos e reativos, que se remetem a uma África ancestral, sendo estes muitas vezes mantidos sob a égide do segredo, enquanto tática de resistência (CERTEAU, 1990) ao sistema dominante.

Sobre a relação histórica entre o jongo e a religiosidade, Robert W. Slenes (2007) fala sobre os *jongueiros cumba*:

Para praticantes do complexo musical “jongo” em meados do século XX, quando Stein e Borges Ribeiro fizeram suas pesquisas, “cumba” tinha a conotação de “mágico, mestre do feitiço”. O jongueiro cumba carregava seus “pontos” (“versos”, mas literalmente “fios e laçadas de costura” – como aqueles de tropeiros em arreios) com poderes especiais: em particular os pontos-enigma de desafio (“demanda”), lançados para provocar seus pares. Procuo mostrar que “cumba” evocava para os escravos do século XIX um rico conjunto de significados, enraizado na cultura centro-africana (SLENES, 2007, p. 109-110).

Silva (2006) realizou um estudo sobre representações existentes em diferentes relatos sobre o jongo, evidenciando “os conflitos de interesses e o choque entre essas diferentes representações e leituras de uma mesma manifestação, expressos por meio do discurso explícito ou pela codificada linguagem compartilhada pelos mantenedores desse saber” (SILVA, 2006, p. 163). Carmo (2015) apresenta algumas reflexões, com base nos debates ocorridos durante a 9ª Reunião de Articulação das Lideranças das Comunidades Jongueiras, no ano de 2010, na roda de conversa “Jongo, religiosidade e matriz africana”. Um dos relatos ressaltado pela autora foi o de Eva Lúcia, jongueira de Barra do Piraí-RJ, que diz:

[...] Chegou até esse debate exatamente porque na última reunião que nós tivemos aqui, eu falei sobre a mistura de jongo e usei o termo, que se diz pejorativo, macumba, né? Eu queria explicar pra vocês que na hora que eu falei aquilo, em momento nenhum estava discriminando nenhuma religião. Até porque todo jongueiro sabe das origens do jongo, que é também a minha origem. Só que eu acho... esse é um pensamento meu... que todos dois, tanto o espiritismo ou a umbanda, o candomblé, seja lá o que for, é uma cultura de matriz africana e, assim como o jongo também, todos vieram do mesmo lugar. Nós somos negros, todos vieram até aqui do mesmo jeito e todas as culturas negras vieram com os negros, todos saíram do mesmo lugar. Só que, por exemplo, o Toninho Canecão tem um tambor de jongo, tem uma capela com seus santos,

tem um centro de umbanda, tem os tambores do jongo, tem os atabaques do terreiro de umbanda e na hora que ele tá com a religiosidade dele e fazendo lá o ritual ele, ele está fazendo um ritual de umbanda que é a religiosidade dele. E na hora que ele tá fazendo a roda de jongo dele, ele tá fazendo a roda de jongo dele. E eu acho que uma coisa é uma coisa. Outra coisa é outra coisa. Você não pode pegar os seus tambores, tirar de lá de dentro do santo, do centro e botar lá no meio da roda de jongo e bater o seu atabaque de umbanda dentro da roda de jongo. Assim como você não pode fazer isso com os tambores de jongo. Eu não posso chegar no meio de uma sessão espírita pegar o meu tambor de jongo e entrar dentro do centro e bater o meu jongo e cantar lá no ritual de umbanda² (CARMO, 2015, p. 2).

A autora explica que Eva Lúcia faz esse relato após as falas de Toninho Canecão, do Quilombo de São José da Serra e de Délcio José Bernardo, consultor do Pontão de Cultura do Jongo/Caxambu e colaborador do Grupo de Jongo do Quilombo Santa Rita do Bracuí. As falas de Toninho e Délcio apresentam um discurso de aproximação do jongo com a religiosidade. A autora reproduz o seguinte relato proferido por Toninho:

[...] hoje, graças a Deus, a gente adquiriu um respeito no município de Valença. Por que a gente adquiriu esse respeito? Porque nós assumimos, tá? Porque quem nega a sua raiz eu vejo assim... negar a sua raiz é o maior crime que a gente tá fazendo... é negar a raiz, tá? Claro que muita gente gostaria de dizer assim “Ah, o jongo não tem nada com o espiritismo”. Só que escondidinho, na calada da noite, ele está lá, sentado no toco do preto velho e pedindo a bênção, e pedindo pra não falar pra ninguém que eu estive aqui, tá? Então isso acabou na nossa comunidade, graças a Deus. Então hoje vai o padre celebrar missa lá na nossa comunidade. O tambor que tá batendo lá no centro ele desce e bate dentro da igreja e o pessoal tá até com os olhos meio russo de passar a noite toda lá cantando, dançando para o guia e participa da missa e são respeitados³ (CARMO, 2015, p. 3).

Os relatos reforçam essa heterogeneidade nos discursos dos jongueiros quando se trata da relação entre jongo e religiosidade. De acordo com SLENES (2007), “o preconceito estabelecido na sociedade brasileira diante das religiões de matriz africana fez com que, no século XX, os jongueiros desenvolvessem a tendência de negar qualquer forma de ligação do jongo com a macumba” (SLENES, 2007, p. 154).

Porém, concordamos com Carmo (2015), quando diz:

A negação da relação do jongo com as religiões de matriz africana por alguns jongueiros não significa necessariamente a ausência dessa relação na prática. Ela pode ser um indício da existência do *segredo*, muito presente no discurso mágico, onde o acesso a certos fundamentos é restrito a um determinado grupo. É provável que para um mesmo grupo de jongueiros exista diferentes formas de apresentar o jongo. O que definiria o modo de apresentação seria o público para qual se apre-

senta. A apresentação de jongo para um grupo de alunos que nunca teve contato com a dança pode não ser a mesma realizada para um público formado por jongueiros e simpatizantes da dança, como acontece nos Encontros de Jongueiros (CARMO, 2015, p. 4).

No próximo tópico, com base nessa reflexão sobre as diferentes representações e leituras do jongo relacionadas à questão da religiosidade, descreveremos o jongo de tradição familiar da mestra jongueira Noinha, refletindo sobre as situações de discriminação e preconceito étnico-raciais por ela relatadas enquanto contingências reais para a própria manutenção e transmissão desses saberes.

JONGO DE TRADIÇÃO FAMILIAR E RESISTÊNCIA

A mestra jongueira Noinha possui o jongo como tradição familiar tanto na família materna quanto na família paterna. O terreiro de jongo da família materna era no bairro do Caju, em Campos dos Goytacazes-RJ. Já o terreiro de jongo da família paterna era em Santa Cruz, na mesma cidade. A família de Noinha residiu no bairro do Caju até o ano de 1954, quando, aos 10 anos de idade, mudou-se para o bairro Parque Guarus, localizado às margens da cidade, onde reside até a atualidade.

O surgimento do terreiro de jongo no Parque Guarus ocorreu em 1987. Com o falecimento dos familiares mais antigos, Maria Antônia, mãe de Noinha, incentivada pelas filhas, iniciou o contato com jongueiros do bairro e adjacências para iniciar o novo terreiro. Posteriormente, com o falecimento da mãe, no ano de 1991, Noinha assumiu o terreiro de jongo em Campos dos Goytacazes-RJ e a irmã em Niterói-RJ. Jongo Congola I e Congola II tem a “mesma raiz”, diz Noinha.

Nas palavras da mestra jongueira:

Mestre jongueira no jongo de terreiro é, ele vem de família. Um falece e o outro pega o espaço desde que ele tenha compromisso. Então o meu avô era mestre jongueiro, a minha mãe passou a ser mestre jongueira depois que meu avô faleceu, muito tempo, aí se organizou o jongo. A minha mãe faleceu, eu assumi aqui em Campos e a minha irmã em Niterói, que eles tem um grupo lá, que aqui a gente coloca o nome Congola I e o de lá é o Congola II (NOINHA, 2015).

Lopes (2011) diz que “da mesma forma que ‘samba’ viria de *semba*, ‘jongo’ parece vir de *ndjongo*, termo quimbundo que significa, segundo o Dicionário do Pe. Alves, ‘criação, descendência’ e que teria, aqui, tomado o sentido de ‘reunião de familiares’” (LOPES, 2011, p. 188).

Oliveira (2011), a partir da experiência do jongo de Barra do Piraí, diz que a institucionalização do patrimônio imaterial traz o diferencial da garantia de direitos culturais por meio de políticas públicas, porém, é a sabedoria transmitida e cultivada nas bases familiares dos grupos e comunidades que mantém o jongo vivo. E essa família não necessariamente está vinculada às relações consanguíneas.

Essa concepção ampliada, estendida e extensiva de família também está presente no jongo de Noinha, que conta com a participação não apenas de familiares que compartilham laços biológicos, mas também com a presença de amigos e filhos adotivos. Em suas palavras:

Mas a família que eu falo, quando eu falo família, não é consanguínea né, eu não sou muito achar que a família é consanguínea. Família é o amor né, família é o amor. Pra isso eu criei meus filhos, eu sempre disse a eles, eu dou a base, mas não vou dar muito a poucos, porque tem muitos precisando (NOINHA, 2018).

Para Fonseca (2005), “a relação indivíduo-família não pode ser pensada da mesma forma em todo lugar, pois a própria noção de família varia conforme a categoria social com qual estamos lidando” (FONSECA, 2005, p. 52). Considerando os estudos de Duarte (1994)⁴, a autora ressalta que

[...] o valor “família” tem grande peso em todas as camadas da população brasileira. No entanto, significa coisas diferentes dependendo da categoria social. Enquanto, entre pessoas da elite, prevalece a família como linhagem (pessoas orgulhosas de seu patrimônio), que mantêm entre elas um espírito corporativista, as camadas médias abraçam em espírito e em prática a família nuclear, identificada com a modernidade. Para os grupos populares o conceito de família está ancorada nas atividades domésticas do dia a dia e nas redes de ajuda mútua (FONSECA, 2005, p. 51).

O jongo de tradição familiar forma laços de solidariedade que tem como base relações de memória e afeto. O cotidiano dessas relações familiares ampliadas não aparece apenas como espaço de reprodução da vida social, mas também como possibilidade de superação e trocas. Essas relações familiares extensivas e comunitárias agem enquanto forma de recriação de ascendências africanas, também presentes em outras expressões culturais e religiões afro-brasileiras (SILVA, 2005; THEODORO, 2009). Pensando a transmissão familiar do jongo como uma possibilidade de manutenção da expressão cultural, Noinha insere a participação de seus netos nas rodas. Nesse jongo, ser criança não é um impeditivo para participar. Sobre as relações de aprendizagem intergeracional, Oliveira (2011) diz que os mais velhos são muito respeitados e referenciados como mestres,

o que nos remete à tradição africana de culto ao ancestral. A representatividade dos mestres é tanta entre os jongueiros, e o jongo é algo tão presente na vida construída, que os laços ganham uma conotação familiar, o convívio, o respeito e a admiração fazem com que muitos sejam chamados de tio, tia, irmão e até pai, mesmo sem haver laços biológicos (OLIVEIRA, 2011, p. 7).

Ao assumir o terreiro de jongo da mãe, Noinha recria práticas dos mais velhos, que recorda dos tempos da infância, como a relação dos

familiares com a terra e com seus locais de moradia. O jongo da mestra jongueira Noinha e as relações familiares travadas a partir dele possuem um espaço privilegiado de ação: o terreiro de jongo, o chão de terra batida, o quintal da casa, que é visto não apenas como local do jongo, mas também como local de sociabilidade da família numa concepção extensa, contemplando o jongo, a religiosidade e outras expressões do cotidiano.

Muniz Sodré, no vídeo *O Espaço da África no Brasil*⁵, chama a atenção para o fato de que, para várias culturas não hegemônicas, não é o tempo o eixo de organização da vida mais importante, mas sim o espaço, a relação com a terra. O eixo centralizado no espaço aparece na cultura afro-brasileira como característica de uma cultura de diáspora que precisava se territorializar.

Leite (1997), falando sobre valores civilizatórios em sociedades negro-africanas⁶, indica “a existência histórica de uma convergência civilizatória crucial para a captação da identidade mais decisiva de sociedades da África negra e para a captação do sentido de processos sociais específicos” (LEITE, 1997, p. 103), que fazem parte da forma de interpretar o mundo e da organização histórica da realidade. Essa reflexão é importante para analisarmos os históricos e múltiplos processos de hibridização cultural e recriação de saberes e fazeres afro-brasileiros. Segundo Leite (1997), na África a própria noção de ser humano está umbilicalmente ligada a conceitos como força vital, palavra, família, poder e ancestralidade que, por sua vez, ganham sentido na territorialização das relações sociais em comunidade.

A terra, principal recurso natural dessas sociedades agrárias, é considerada ela mesma como uma divindade e sua fertilidade é tomada como doação preexistente. Dotada dessa energia vital que a sacraliza, a terra não pode ser apropriada pelo homem, que, entretanto, está potencialmente habilitado a ocupá-la segundo as normas ancestrais (LEITE, 1997, p. 112).

Nessa perspectiva, direcionamos nosso olhar para o terreiro de jongo de Noinha, o espaço do quintal que, além de ser local do jongo, também é um lugar específico de afetividade, de sociabilidade familiar, de relação com as plantas e com os animais, de religiosidade, onde todo o cotidiano ocorre, onde a vida social acontece e se organiza. Podemos pensar esse espaço como local de resistência dotado de práticas específicas.

Ingold (2015) nos adverte que habitar um lugar implica banhar os corpos na luz, nos sons e sentimentos, algo que está para além de meramente ocupar ou consumir estruturas existentes. Segundo o autor, habitar “significa antes essa imersão dos seres nas correntes do mundo da vida, sem a qual atividades como concepção, construção e ocupação não poderiam acontecer” (INGOLD, 2015).

Fonseca (2005) ressalta que para muitas dessas famílias das camadas populares, as relações familiares são pensadas para muito além da “casa”, sendo consideradas em termos de “pátio”. Sobre essa questão, ela diz que

Em um terreno, por menor que seja, sempre tem lugar para construir mais uma “puxada”, isto é, uma peça ou uma meia-água, para receber um amigo ou parente. A primeira moradia da maioria de jovens casais é uma peça construída no quintal dos pais ou sogros. Com filhos casando e descasando, pessoas mudando atrás de um novo emprego, ou simplesmente com a incorporação de algum inquilino, a composição do pátio muda (FONSECA, 2005, p. 53).

A mestra jongueira residiu em dois endereços no bairro Parque Guarus: o primeiro, na Avenida Beira Lago, endereço da casa para onde se mudou com a sua família, quando ainda era criança e que, posteriormente, foi transformado por ela no Centro de Cultura Afro-Brasileira Motorista Gordiano e Ilê D’Ogum Iara Polo I⁷; e o segundo, localizado na Avenida Campista, é o endereço onde reside atualmente. É possível transitar entre esses dois endereços, indo de uma casa à outra por dentro do terreno, transitando pela área do quintal que os une. Outros familiares também residem nesse entorno, transformando o espaço do quintal em um local de construção de relações e resistência cultural da família e da própria comunidade.

Refletindo sobre cultura negra, Sodré (2005) explica que “não se tratou jamais de uma cultura negra fundadora ou originária que aqui se tenha instalado para, funcionalmente, servir de campo de resistência” (SODRÉ, 2005, p. 92), já que para cá vieram dispositivos culturais correspondentes às várias nações ou etnias da África que, muitas vezes, já conheciam mudanças no próprio continente africano. Considerando a formação social brasileira, o autor diz que “é o caso patente, palpável de coexistência e interpenetração multisseculares de duas ordens culturais, a branca e a negra, funcionando esta última como fonte permanente de resistência” (SODRÉ, 2005, p. 92). E é justamente por meio da resistência, da busca de recriar e reviver seus saberes e fazeres que a religiosidade age para a manutenção do grupo.

Moura (1995) diz que:

A aproximação dos cultos negros com o catolicismo se daria desde o início da escravatura, [...]. Tal aproximação se inscreveria de forma complexa tanto nas religiões africanas atualizadas pela vida brasileira, como nas novas religiões negro-brasileiras, resultado do encontro do negro com seus novos interlocutores, sejam eles os brancos senhores, ou mestiços, índios, ou mesmo outros brancos encontrados em situações de paridade social a partir do processo abolicionista (MOURA, 1995, p. 128).

A religião é muito importante na vida de Noinha. Conta que em sua família existem pessoas de várias religiões diferentes. Sua avó materna, Margarida, era do candomblé, responsável pelo preparo das comidas sagradas⁸ dos orixás. Guarda lembranças de um tempo em que não tinha muita afinidade com a sua avó por questões religiosas, já que foi criada na religião católica e tinha medo do que não conhecia. Explica que esse afastamento da avó fez com que perdesse muitos ensinamentos.

Foi só depois de ser mãe que passou a frequentar a umbanda, pela filha Fabrícia, falecida em 19 de agosto de 1977. Noinha diz que foi a espiritualidade que a preparou para a passagem da filha. Sobre o fato, ela diz:

Se eu não tivesse, não conhecesse a religiosidade que hoje eu conheço, eu não aguentaria. Então, eu acho que o espírito dela mesmo, a alma dela, o envolvimento dela espiritual que era muito forte, me preparou. Então me converti (NOINHA, 2018).

Quando a filha tinha mais ou menos dois anos de idade, sentia dores que nenhum remédio conseguia amenizar. Foram muitas consultas e exames sem que nada fosse descoberto. Foi aí, quando não encontrou respostas na medicina, que ela foi buscar em outros lugares uma explicação. Noinha diz:

Mas se você tiver uma força, ou fé, sei lá de qual religião seja, ou não ter religião. Eu acho que a fé é muito maior do que a religião. Religião é aquele templo onde você se encontra, mas com a influência de amigos, a parte social. Eu acho que o templo é a parte social, é a religião. Agora a fé é muito importante. Se a gente tem fé, a gente passa as coisas, as coisas ficam mais suaves. A gente não se desespera e espera aquilo acontecer. Se for positivo, e se for negativo a gente passa e dá a volta por cima. E se a gente não tiver fé, aí desmonta. Qualquer um de nós. Então se eu creio que as coisas que estavam determinadas pra eu passar, se antes não tivesse me mostrado esse outro lado da moeda, eu não aguentaria. Então eu devo muito, muito, muito, muito... Devo muito às entidades. Devo muito ao meu preto velho, que me sustenta, que me apoia espiritualmente. E meus familiares materialmente. É isso (NOINHA, 2015).

Noinha relata que o jongo para ela é uma maneira de conscientizar as pessoas e de crescer como ser humano. A mestra explica que o jongo é a sua própria alma e, que quando grita seus pontos de jongo, a primeira coisa que pensa é na voz sufocada dos avós, que não tiveram oportunidade de falar sobre o que passaram. Por isso, os pontos que canta são sempre uma libertação para ela. Sobre a relação entre jongo e religiosidade, Noinha, quando questionada se os seus ancestrais estão juntos dela no jongo, diz:

Se eles estiverem aí, porque, porque, a espiritualidade anda muito mais rápido do que a gente, não é. Eu não vou dizer que eles não estão porque, né... é uma força né, uma vibração, é o espaço que se eles, se acharem que estão bem, né, que eles podem estar ali, só que eu não evoco. A minha parte de dança é dança (NOINHA, 2015).

Mas, se o quintal é o espaço da afetividade e do cotidiano, aparece também como um território atravessado por disputas. Uma das disputas identificadas nesse território tem relação direta com a questão da religiosidade. Noinha já foi vítima de intolerância religiosa em sua comunidade e sobre isso fez o seguinte relato:

Eu já tinha aqueles dias certos de passe, então aí a gente fazia uma palestra antes, conversava com algumas pessoas, orientação religiosa, porque isso é muito importante pra mim. Antes da outra, aí, depois do bate-papo, da conversa religiosa, aí que a gente fazia o passe, aí o preto velho chegava e dava o passe pro pessoal. Aí eles sabiam mais ou menos o horário e o dia. Pegava uma, era Kombi, hoje eles tem van de igreja, ficava com alto-falante em frente o meu portão. Com a altura maior que pudesse, o volume maior. Chegou um dia, não veio a van, a Kombi da igreja. Aí chegava na outra semana, eles cruzavam, fazia um culto do lado, numa casa do lado, fazia outro culto na casa da frente. Chegou um tal dia que não veio a van, o transporte da igreja. Eu achei assim, uma coisa engraçada. Aí de repente, um carro com uns alto-falantes, mas muito possante mesmo, começou a gritar música gospel. [...] Tentavam botar os vizinhos contra mim. Pessoa que a gente foi criado junto (NOINHA, 2015).

Considerando o chamado “tripé pentecostal contemporâneo”, do qual fazem parte a teologia da prosperidade, a guerra espiritual e a flexibilização dos costumes, Sales (2017) explica que, para os neopentecostais, o sucesso na guerra espiritual depende também da moralização dessa guerra onde, principalmente, as religiões afro-brasileiras são desmoralizadas e consideradas demoníacas.

Sobre o avanço neopentecostal, o autor diz:

Apenas entre 2000 e 2010, os evangélicos cresceram cinco vezes mais do que a população brasileira, 61,4% contra 12,3%. Dos 42,3 milhões de evangélicos em números absolutos, 25,4 milhões, ou 13,3% da população brasileira, é composta por evangélicos pentecostais, cifra bem mais considerável do que o terceiro maior grupo de evangélicos, isto é, os evangélicos de missão, que somam 4% da população brasileira. O maior responsável pelo grande crescimento dos evangélicos na última década é o sucesso pentecostal no país. Não foi apenas o crescimento das igrejas pentecostais, mas, principalmente, a nova forma de relacionamento com o transcendente que a “terceira onda” do pentecostalismo – a saber, o neopentecostalismo – gerou na sociedade brasileira (SALES, 2017, p. 14).

Vagner Gonçalves da Silva (2005) explica que nas últimas duas décadas tem-se verificado no Brasil uma intensificação do ataque promovido pelas igrejas neopentecostais contra as religiões afro-brasileiras. O autor explica que:

esse ataque, visto por seus agentes como uma “guerra santa” ou “batalha espiritual” do bem contra o mal (sendo este representado pelos demônios que se travestem preferencialmente de divindades do panteão afro-brasileiro para causar malefícios), faz parte, em diferentes graus, do sistema teológico e doutrinário do pentecostalismo desde seu surgimento no Brasil no início do século XX (SILVA, 2005, p. 151).

Mais do que uma estratégia de proselitismo junto às populações de baixo nível socioeconômico, o autor explica que esse ataque visa combater essas religiões “para monopolizar seus principais bens no merca-

do religioso, as mediações mágicas e a experiência do transe religioso, transformando-o em um valor interno do sistema neopentecostal” (SILVA, 2005, p. 152).

No estado do Rio de Janeiro, o Centro de Promoção da Liberdade Religiosa & Direitos Humanos - CEPLIR é o responsável pelo atendimento às vítimas de intolerância religiosa, por meio de registro de denúncias de forma presencial e por telefone, prestando atendimento de apoio jurídico, psicológico e social aos seus usuários. Com relação a dados estaduais, o documento *Intolerância Religiosa no Brasil: Relatório e Balanço* (2016) apresenta que os indicadores de referência são do período de julho de 2012 a setembro de 2015 (totalizando 1.014 atendimentos) e setembro a dezembro de 2015 (totalizando 66 atendimentos). No primeiro momento de investigação, os praticantes de religiões afro-brasileiras eram as maiores vítimas, em que “as denúncias contra religiões afro-brasileiras representaram 71,15%, fato que indica este segmento como o mais vulnerável e conseqüentemente aquele com maior índice de vitimização” (SANTOS *et al.*, 2016, p. 24-25).

A cidade de Campos dos Goytacazes, no interior do estado do Rio de Janeiro, tem vivenciado essa realidade de aumento dos ataques contra as religiões afro-brasileiras. Em setembro de 2019, foi publicada uma reportagem¹⁰ onde o prof. dr. Babalawo Ivanir dos Santos relata que dos 200 centros de religiões de matriz africana ameaçados em todo o estado, 40 estão localizados no município, evidenciando a grave situação.

Com base nas palavras do líder religioso, a reportagem ressalta que:

Campos vive, hoje, a situação mais grave do estado, com ameaças, mortes e também perseguições. Pode-se dizer que a região superou cidades da Baixada Fluminense, que sempre registraram um forte histórico de ataques a terreiros (AMORIM, 2019).

A reportagem também apresenta a fala do delegado Gilbert Stivanello, da Delegacia de Crimes Raciais e Delitos de Intolerância (Decradi). A reportagem ressalta a seguinte fala do delegado:

Os assassinatos estão sendo investigados para chegarmos à motivação. Os casos de Campos não foram comunicados à Decradi, que fica a quatro horas de distância daqui, fazendo que as pessoas optem por registrar a ocorrência na delegacia local. Nós vamos entrar em contato com a polícia de lá para apurar mais a motivação. O que temos são cerca de 20 ataques investigados na Baixada Fluminense (AMORIM, 2019).

A discussão em torno das religiões afro-brasileiras, dos impactos do crescimento neopentecostal e da intolerância religiosa é muito profunda e complexa, não sendo possível esgotá-la neste artigo. Podemos compreender que historicamente “a demonização das religiões de matrizes africanas esteve imbricada ao racismo. A discriminação racial, que justificava ideologicamente a escravização dos africanos, se estendia à religiosidade vinda da África, que foi desqualificada e associada à feitiçaria europeia” (LIMA; MOLINA; SILVA, 2013).

De acordo com Almeida (2018) o racismo, “é uma forma sistemática de discriminação que tem a raça como fundamento, e que se manifesta por meio de práticas conscientes ou inconscientes que culminam em desvantagens ou privilégios para indivíduos, a depender do grupo racial ao qual pertençam” (ALMEIDA, 2018, p. 25). O autor também argumenta que *o racismo é sempre estrutural*, no sentido de constituir elemento que integra a organização econômica e política da sociedade brasileira, fornecendo o sentido, a lógica e a tecnologia para as formas de violência que moldam a vida social contemporânea, onde “as expressões do racismo no cotidiano, seja nas relações interpessoais, seja na dinâmica das instituições, são manifestações de algo mais profundo, que se desenvolve nas entranhas políticas e econômicas da sociedade” (ALMEIDA, 2018, p. 16).

Segundo Eurico (2013) o racismo institucional se expressa na dificuldade de “acesso à escola, ao mercado de trabalho, na criação e implantação de políticas públicas que desconsideram as especificidades raciais e na reprodução de práticas discriminatórias arraigadas nas instituições” (EURICO, 2013, p. 299). Ainda segundo a autora, a situação social das mulheres negras é marcada pela violência contra si, seu corpo e sua vida, e também pela violência que atinge seus filhos, irmãos, companheiros, netos, bisnetos, massacrados pelos números da violência no Brasil, que mata majoritariamente a população negra. Considerando a persistência dos números relativos à violência apresentados no Atlas da Violência 2019 e a continuidade do processo de aprofundamento da desigualdade racial nos indicadores de violência letal no Brasil, onde, em 2017, 75,5% das vítimas de homicídios foram indivíduos negros (IPEA, 2019, p. 46), torna-se extremamente importante tematizar e disseminar o debate do tema racial atrelado a uma proposta coletiva que promova uma cultura da vida, da paz, da liberdade, do respeito religioso, da democracia e dos direitos humanos.

Se o racismo age enquanto ideologia que justifica, naturaliza e des-sensibiliza a população para compreender e se opor às históricas desigualdades hierárquicas, econômicas, sociais e educacionais decorrentes dos quatro séculos de escravidão no Brasil, compreendemos que o jongo e seus saberes e fazeres permitem que pessoas negras, em especial, mulheres negras, construam espaços de manutenção e recriação de seus saberes e fazeres, por meio dos quais as sociabilidades, trocas e exercício de poder lhes permitem agir no enfrentamento das dificuldades e contingências cotidianas. Por isso, as soluções que mulheres como a mestra jogueira Noinha encontram para resolver suas questões precisam ser colocadas em evidência, descritas e analisadas, para que possamos anunciar possibilidades inspiradoras de existência.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Contar a história de como a mestra jogueira Noinha mantém o jongo em seu quintal é contar um pouco da história de Campos dos

Goytacazes, mas uma “história que a História não conta”, ou que, pelo menos, não conta tanto quanto deveria. A história do jongo é permeada pela escravidão, resistências, violências, afetos, dificuldades e também superações. É contar um pouco da história do povo negro.

As ações de valorização e visibilização do jongo enquanto expressão cultural afro-brasileira tem relação direta com a melhoria das condições de vida das pessoas que o mantém. Desde 2005 o jongo é reconhecido como patrimônio cultural imaterial do Brasil. Sendo esse reconhecimento fruto de um processo coletivo, o processo de formulação e aplicação das políticas públicas de salvaguarda também precisa passar a envolver as comunidades jongueiras, voltando-se para as realidades de seus mantenedores e ao atendimento de suas demandas específicas, visando a alteração dos condicionantes das desigualdades, buscando assim compreender e construir a aplicação conjunta de políticas públicas.

No desenrolar investigativo sobre o jongo de Campos de Goytacazes, chegamos aos espaços dos quintais, concebidos como espaços centrais na discussão não apenas da realização do jongo, mas da manutenção da própria vida da mestra jongueira Noinha e de seus familiares. Torna-se extremamente importante ressaltar também, para pesquisas futuras, a necessidade de mapeamento do jongo e dos jongueiros em outras localidades de Campos dos Goytacazes-RJ e região, em busca das histórias e saberes não desvelados e das necessidades e demandas de seus mantenedores. Mapear esses jongueiros é conhecer as ações de resistência e luta tanto pela visibilização e valorização dessa expressão cultural, quanto por melhores condições de vida para a própria população negra da cidade, em especial, suas mulheres. Parafraseando o samba-enredo da Mangueira¹¹ e sua genialidade: “Brasil chegou a vez de ouvir as Marias, Mahins, Marielles, malês”.

NOTAS

1. Lilian Sagio Cezar (2015), em seu artigo *A santa, o mar e o navio: congada e memórias da escravidão no Brasil*, explica que assim como na congada, “metáforas, dessa vez envolvendo bananeiras, cobra e insetos zumbidores, contribuem para ligar os jongos a um mundo centro-africano” (*apud* SLENES, 2007, p. 133).
2. De acordo com o trabalho, a referência é: DVD nº 3.00088 – Acervo Pontão de Cultura do Jongo/Caxambu.
3. De acordo com o trabalho, a referência é: DVD nº 3.00088 – Acervo Pontão de Cultura do Jongo/Caxambu.
4. DUARTE, L. F. D. Horizontes do indivíduo e da ética no crepúsculo da família. In: RIBEIRO, I. (org.). *Família e sociedade brasileira: desafios nos processos contemporâneos*. Rio de Janeiro: Fundação João XXIII, 1994. p. 23-41.
5. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=8asUpAkFbu4>>. Acesso em: 26 jun. 2019.

6. O autor explica que os tópicos enunciados por ele para tratar desses valores “referem-se prioritariamente e muito sinteticamente a três sociedades da África ocidental – Yoruba, Agni (grupo Akan) e Senufo – civilizações agrárias que, entretanto, se distinguem fortemente em virtude de suas organizações políticas, pois que, enquanto os Yoruba e Agni se constituem em sociedades dotadas de Estado, entre os Senufo essa figura não se caracteriza” (LEITE, 1995/1996, p. 103). Porém, o autor também explica que “parece certo que são aplicáveis, com a cautela devida às individualidades, a um número não negligenciável de sociedades negro-africanas” (LEITE, 1995/1996, p. 103-104). Por esse motivo, inserimos essa discussão.

7. Disponível em: <<https://www.google.com/maps/place/Centro+de+Cultura+Afro-Brasileiro+Motorista+Gordiano+e+Il%C3%AA+D'Ogum+Iara+Polo+I/@-21.7155329,-41.3223923,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x-838165525d62592b!8m2!3d-21.7155329!4d-41.3223923>>. Acesso em: 21 out. 2020.

8. Iyá bassé (iyábasé) – responsável pelo preparo das comidas sagradas, desde os sacrifícios até a entrega aos orixás. Cargo que poderá ser dado a qualquer pessoa iniciada de uma divindade feminina (ODÉ; VERA, 2009).

9. De acordo com Sales (2017), Mariano (1999) classifica o pentecostalismo em três ondas: pentecostalismo clássico, deuterpentecostalismo, e neopentecostalismo. Para Mariano a transformação que as “ondas” geraram está ligada ao processo de aculturação das teologias importadas, fundamentais para tornarem o pentecostalismo uma religião “brasileira” (SALES, 2017, p. 14).

10. AMORIM, Diego. Líderes religiosos de Campos relatam ataques e ameaças de traficantes a terreiros. *Extra*, 10 set 2019. Disponível em: <<https://extra.globo.com/casos-de-policia/lideres-religiosos-de-campos-relatam-ataques-ameacas-de-trafficantes-terreiros-23938758.html>>. Acesso em: 25 out. 2020.

11. *História para ninar gente grande*. Compositores: Deivid Domênico, Tomaz Miranda, Mama, Márcio Bola, Ronie Oliveira, Manu da Cuica e Danilo Firmino. Grêmio Recreativo Escola de Samba Estação Primeira de Mangueira. Rio de Janeiro, 2019.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Silvio Luiz de. *O que é racismo estrutural?* Belo Horizonte: Letramento, 2018.

AMORIM, Diego. Líderes religiosos de Campos relatam ataques e ameaças de traficantes a terreiros. *Extra*, 10 set 2019. Disponível em: <<https://extra.globo.com/casos-de-policia/lideres-religiosos-de-campos-relatam-ataques-ameacas-de-trafficantes-terreiros-23938758.html>>. Acesso em: 25 out. 2020.

CARMO, Ione Maria do. Entre o discurso e a prática: o debate em torno da relação jongo e religiosidades e a performance no Encontro de Jogueiros. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 28, 2015, Florianópolis. *Anais...* Florianópolis: Associação Nacional dos Professores Universitários de História - Anpuh, 2015. Disponível em: <http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1439866345_ARQUIVO_TextocompletoAnpuh2015.pdf>. Acesso em: 22 abr. 2019.

- CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano*. Petrópolis: Vozes. 1990.
- CEZAR, Lilian Sagio. *O velado e o revelado: imagens da Festa da Congada*. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade de São Paulo, 2010. Disponível em: <<http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8134/tde-10082010-134150/pt-br.php>>. Acesso em: 02 jul. 2019.
- DEUS, Lucas Obalera de. *Por uma perspectiva afrorreligiosa: estratégias de enfrentamento ao racismo religioso*. Rio de Janeiro: Fundação Heinrich Böll, 2019. Disponível em: <https://br.boell.org/sites/default/files/caderno_religiao_e_politica_lucas_de_deus_boll_brasil.pdf>. Acesso em: 02 jul. 2019.
- DUARTE, L. F. D. Horizontes do indivíduo e da ética no crepúsculo da família. In: RIBEIRO, I. (org.). *Família e sociedade brasileira: desafios nos processos contemporâneos*. Rio de Janeiro: Fundação João XXIII, 1994. p. 23-41.
- EURICO, Márcia Campos. A percepção do assistente social acerca do racismo institucional. *Serviço Social & Sociedade*, n. 114, p. 290-310, jun. 2013. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1590/s0101-66282013000200005>>. Acesso em: 11 jun. 2019.
- FONSECA, Cláudia. Concepções de família e práticas de intervenção: uma contribuição antropológica. *Saúde e Sociedade*, v. 14, n. 2, p. 50-59, maio/ago. 2005.
- INGOLD, Tim. *Estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição*. Petrópolis: Vozes, 2015.
- IPEA - INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA. *Atlas da violência 2019*. Brasília; Rio de Janeiro; São Paulo: Fórum Brasileiro de Segurança Pública, 2019. Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/relatorio_institucional/190605_atlas_da_violencia_2019.pdf>. Acesso em: 6 dez. 2021.
- IPHAN - INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICA NACIONAL. *Dossiê Jongo no Sudeste*. Brasília: Iphan, 2007. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatIm-Dos_jongo_m.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2019.
- LEITE, Fábio. Valores civilizatórios em sociedades negro-africanas. África: Revista do Centro de Estudos Africanos, São Paulo: USP, v. 1, n. 18-19, p. 103-118, 1995/1996.
- LIMA, Lana Lage da Gama. *Rebeldia negra e abolicionismo*. Rio de Janeiro: Achiamé, 1981. Série Universidade v. 19. Disponível em: <<http://bibliotecavirtual.camaracampos.rj.gov.br/index.php/component/floatingbook/book/357?page=1>>. Acesso em: 22 abr. 2019.
- LIMA, Lana Lage da Gama; MOLINA, Bernardo Berbert; SILVA, Leonardo Vieira. Racismo e discriminação religiosa em Campos dos Goytacazes: as dificuldades na aplicação da Lei Caó. *Terceiro Milênio: Revista Crítica de Sociologia e Política*, Campos dos Goytacazes, v. 1, n. 1, p. 33-47, 2013. Disponível em: <<https://app.uff.br/riuff/>>

bitstream/handle/1/12148/Racismo_e_discriminacao_religiosa_em_Cam.pdf;jsessionid=03774195587FECC4B362E96837C3549F?-sequence=1>. Acesso em: 6 dez. 2021.

LOPES, Nei. *Bantos, malês e identidade negra*. 3. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2011.

MOURA, Roberto. *Tia Ciata e a Pequena África no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura – Divisão de Editoração, 1995.

NOINHA. Geneci Maria da Penha - *Noinha*: depoimento n. 1 [12 jun. 2015]. Entrevistadoras: Tarianne da Silva Pinto Bertozza, Lilian Sagio Cezar, Maria Clareth Gonçalves Reis. Campos dos Goytacazes-RJ: 2015. Entrevista realizada na Unidade Experimental de Som e Imagem - UESI.

NOINHA. Geneci Maria da Penha - *Noinha*: depoimento n. 2 [27 ago. 2018]. Entrevistadoras: Tarianne da Silva Pinto Bertozza, Lilian Sagio Cezar, Maria Clareth Gonçalves Reis. Campos dos Goytacazes-RJ: 2018. Entrevista realizada na residência da mestra jogueira Noinha durante trabalho de campo.

ODÉ, Kileuy; VERA de Oxaguiã. *O candomblé bem explicado* (Nações Bantu, Iorubá e Fon). Rio de Janeiro: Pallas, 2009. Disponível em: <<http://eceprab.com/blog/wp-content/uploads/2015/07/O-Candomble-bem-Explicado-George-Mauricio.pdf>>. Acesso em: 25 jun. 2019.

OLIVEIRA, Luana da Silva. Memórias de patrimônio familiar: um estudo de caso sobre o jongo/caxambu. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 26. 2011. *Anais...* São Paulo: Associação Nacional dos Professores Universitários de História - Anpuh, 2011. Disponível em: <http://www.snh2011.anpuh.org/resources/anais/14/1308184985_ARQUIVO_TextoAnpuh2011.pdf>. Acesso em: 22 abr. 2019.

PACHECO, Gustavo. Memória por um fio: as gravações históricas de Stanley J. Stein. In: LARA, Silvia Hunold; PACHECO, Gustavo (org.). *Memória do Jongo: as gravações históricas de Stanley J. Stein - Vassouras, 1949*. Campinas: Cecult, 2007.

REIS, Maria Clareth Gonçalves. *Mulheres, negras e professoras: suas histórias de vida*. Campos dos Goytacazes: Brasil Multicultural, 2017.

RIBEIRO, Maria de Lourdes Borges. *O jongo*. Rio de Janeiro: Funarte/ Instituto Nacional do Folclore, 1984. Cadernos de Folclore 34.

SALES, João Ricardo Boechat Pires de Almeida. *Religião e classe social: uma análise dos especialistas religiosos de diferentes segmentos evangélicos sob a influência do Pentecostalismo*. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Sociologia Política, Centro de Ciências do Homem, Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Campos dos Goytacazes, 2017. Disponível em: <<http://uenf.br/posgraduacao/sociologia-politica/wp-content/uploads/sites/9/2017/09/Disserta%C3%A7%C3%A3o-Joao-Boe-chat.pdf>>. Acesso em: 02 jul. 2017.

SANTOS, Babalawô Ivanir dos et al. *Intolerância Religiosa no Brasil: relatório e balanço*. Rio de Janeiro: Kline Editora, 2016. Disponível

- em: <<https://www.geledes.org.br/wp-content/uploads/2018/08/relatorio-final-port-2.pdf>>. Acesso em: 22 abr. 2019.
- SILVA, Adailton da. *O Jongo no Rio de Janeiro: relatos de um pesquisador negro*. Dissertação (Mestrado) – Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília-DF, 2006.
- SILVA, Vagner Gonçalves. *Candomblé e Umbanda: caminhos da devoção brasileira*. São Paulo: Selo Negro, 2005.
- SLENES, Robert W. “Eu venho de muito longe, eu venho cavando”: jogueiros cumba na senzala centro-africana. In: LARA, Silvia Hunold; PACHECO, Gustavo (org.). *Memória do Jongo: as gravações históricas de Stanley J. Stein - Vassouras, 1949*. Campinas: Cecult, 2007.
- SLENES, Robert W. *Na senzala uma flor: esperanças e recordações na formação da família escrava, Brasil Sudeste, Século XIX*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.
- SODRÉ, Muniz. *A verdade seduzida: por um conceito de cultura no Brasil*. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.
- THEODORO, Helena. Guerreiras do Samba. Textos escolhidos de cultura e artes populares, Rio de Janeiro, v. 6, n. 1, p. 223-336, 2009.

SUBMETIDO EM: 08/07/2019

APROVADO EM: 13/10/2020

ESPAÇO DE ENCONTROS, ESPAÇO DE CONFLITOS: REFLEXÕES SOBRE A OCUPAÇÃO DO VIADUTO DO BROOKLYN EM PORTO ALEGRE¹

*SPACE FOR MEETING, SPACE FOR CONFLICT:
REFLECTIONS ABOUT THE OCCUPATION OF VIADUTO
DO BROOKLYN IN PORTO ALEGRE*

Nicole Kunze Rigon

nirigon@gmail.com

Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social
(PPGAS/UFRGS)

Pesquisadora do Núcleo de Antropologia Visual (NAVISUAL/UFRGS)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4692-3866>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

RESUMO

A diversidade urbana é sugestiva das discordâncias sobre como e para que os espaços coletivos deveriam ser utilizados. Com base nisso, proponho aqui uma reflexão sobre a ocupação cultural do viaduto do Brooklyn em Porto Alegre, que desencadeou uma situação conflitiva envolvendo diversos atores sociais, entre eles frequentadores dos eventos, produtores culturais e moradores da região. Reflito aqui sobre os desdobramentos desse encontro, tomando por base referências sociológicas e antropológicas sobre cidade e conflito. Para o desenvolvimento deste estudo etnográfico entre 2017 e 2018, com base na etnografia de rua (ECKERT; ROCHA, 2013) foram realizadas entrevistas, registros audiovisuais, pesquisas em acervos de imagens e jornais e observações de publicações nas redes sociais sobre o tema. O movimento de ocupação do Brooklyn teve um desfecho insatisfatório para os frequentadores e usuários do espaço, mas o caso pode ser ilustrativo da forma como têm sido administrados e negociados os usos dos espaços públicos da cidade por grupos e coletivos autônomos.

Palavras-chave: Viaduto do Brooklyn; espaço público; usos e contra-usos; conflito.

ABSTRACT

Urban diversity is suggestive of disagreements about how collective spaces should be used and also about its purposes. On this subject the reflection on the cultural occupation of Viaduto do Brooklyn, in Porto Alegre, is proposed; which has prompted a conflict situation involving

multiple social actors, such as event-goers, cultural producers and local residents. Here, the unfolding of such meetings is reflected upon, based on sociological and anthropological references about cities and conflict. In order to develop this, ethnographic study interviews, audiovisual registers, research in image archives and journals, and observations of posts in social medias about the subjects have been performed. The Brooklyn occupation movement had an unsatisfactory outcome to its visitors and users, but that case might be illustrative of the ways in which the uses of public spaces in the city have been administrated by and negotiated with groups and autonomous collectives.

Keywords: Viaduto do Brooklyn; public space; uses and counter-uses; conflict.

INTRODUÇÃO

Os espaços públicos da cidade, repositórios das experiências de coletividade, são produzidos e frequentados por uma diversidade de atores sociais e comumente reconhecidos como espaços abertos, de livre circulação e acessíveis a todos(as). No entanto, uma série de ressalvas podem ser feitas a essas afirmações quando analisamos sociologicamente e antropologicamente os processos de ocupação dos espaços públicos pelos usuários da cidade. Inicialmente, farei algumas considerações mais gerais sobre conflito e constituição dos espaços públicos. Em seguida, me baseio no caso do viaduto do Brooklyn em Porto Alegre para ilustrar essa discussão, mas também articular outras noções, como a de *espaço praticado, táticas* (CERTEAU, 2012), *usos e contra-usos* (LEITE, 2002) para uma compreensão antropológica sobre movimentos de apropriação popular dos espaços da cidade.

Ao estudar as bases psicológicas dos tipos urbanos das metrópoles modernas, o sociólogo Georg Simmel descreve a vida no início do século XVIII na Alemanha marcada pelo rigor técnico e voltada para o trabalho e o dinheiro. Esses arquétipos, segundo ele, resultaram em uma estrutura de impessoalidade e “promoveram uma subjetividade altamente pessoal” (SIMMEL, 1967, p. 14). A atitude *blasé*, assim nomeada por Simmel, seria um fenômeno psíquico típico dos tipos metropolitanos modernos e estaria regendo as interações nos espaços públicos. As formas de socialização nas grandes cidades seriam, portanto, marcadas pelo individualismo e por uma “atitude mental de reserva” (SIMMEL, 1967, p. 17), reduzindo o contato com o outro ao mero exercício da tolerância ou indiferença.

Esses sentidos da vida urbana descritos por Simmel são reatualizados na tendência observada de regulação dos ambientes públicos das cidades brasileiras, buscando sua homogeneização e elitização com base em uma visão patrimonialista dos espaços coletivos. Impulsiona-

dos pela retórica do medo e da insegurança, ou “a fala do crime”, nos termos da antropóloga Teresa Caldeira, os cercamentos de praças e privatizações de espaços de lazer renovam as formas de distanciamento social, estabelecendo novos padrões de segregação urbana (CALDEIRA, 2000). Essas estratégias de distanciamento não somente transformam a paisagem urbana, mas também determinam padrões de circulação e comportamentos adequados às ruas, praças e parques. Uma das consequências disso, segundo a autora, é a “implosão da experiência da vida pública na cidade moderna” (CALDEIRA, 2000, p. 301).

O imperativo individualista das formas de sociabilidade urbanas confluem na atrofia da capacidade de negociar significados e visões de mundo. Este fato pode estar relacionado com as resoluções insatisfatórias dos conflitos envolvendo diferentes concepções sobre a finalidade e os sentidos dos espaços públicos da cidade. Como exemplo prático deste fenômeno, se poderia citar os movimentos de ocupação de largos e praças em Porto Alegre para atividades culturais e de lazer². Esses movimentos tensionam as formas de lazer predominantes das classes médias, voltadas para o consumo em espaços artificiais como shoppings centers e, portanto, não são aceitos como formas legítimas de apropriação dos espaços, durando pouco tempo frente às gestões disciplinantes dos espaços de convivência urbana.

O sociólogo Ezra Park (1967) argumenta que a organização da cidade e de seus espaços está relacionada à organização industrial, com base na especialização das ocupações. Essa organização colocaria os indivíduos em estado de competição, e as diferenciações entre eles promoveriam o estabelecimento de vínculos, mas também de distanciamentos sociais. Assim, de acordo com Park, a planta da cidade é composta por uma organização física e uma organização moral que estão interligadas, compondo o organismo vivo que é a cidade e a vida urbana em sua concepção. A formação das regiões morais é atribuída “em parte às restrições que a vida urbana impõe; e, em parte, à permissibilidade que essas mesmas condições oferecem” (PARK, 1967, p. 64). As regiões morais, na visão do autor, formam na cidade um mosaico de “pequenos mundos que se tocam, mas não se interpenetram”. A vida urbana, com as distintas moralidades que incidem sobre ela e sobre seus espaços, vive um estado de *equilíbrio instável*, que “somente pode ser mantido por um processo contínuo de reajustamento” (PARK, 1967, p. 41). O reajustamento muitas vezes implica crises e impulsos de emancipação contra a ordem dominante, como os movimentos sociais. Em perpétua agitação e em constantes reajustamentos, o meio urbano, afirma Park, “intensifica os efeitos das crises” (PARK, 1967, p. 49). Nesse sentido, as crises são constitutivas do meio urbano e desencadeantes de mudanças sociais, não tendo uma conotação necessariamente negativa.

Além dos autores clássicos, diversas interpretações podem ser feitas sobre a fragmentação das cidades em espaços simbólicos e sobre como

essas partes se relacionam. O antropólogo contemporâneo Antônio Arantes, por exemplo, ao estudar a construção social do espaço público e os embates de cidadania em São Paulo, argumenta que, entre espaços da cidade, criam-se fronteiras simbólicas “que separam, aproximam, nivelam, hierarquizam ou, numa palavra, ordenam as categorias e os grupos sociais” (ARANTES, 2000, p. 106). Diferentemente da concepção de Park sobre a impossibilidade de interpenetração das regiões morais, Arantes considera que os espaços simbólicos da cidade, dotados de moralidades e sociabilidades próprias, são “territorialidades flexíveis”. Em um jogo de fronteiras, os pontos de convergência entre essas territorialidades criam *zonas de contato*³, deixando transparecer os conflitos e as contradições de “uma sociedade fragmentada em guerra consigo mesma” (ARANTES, 2000, p. 107).

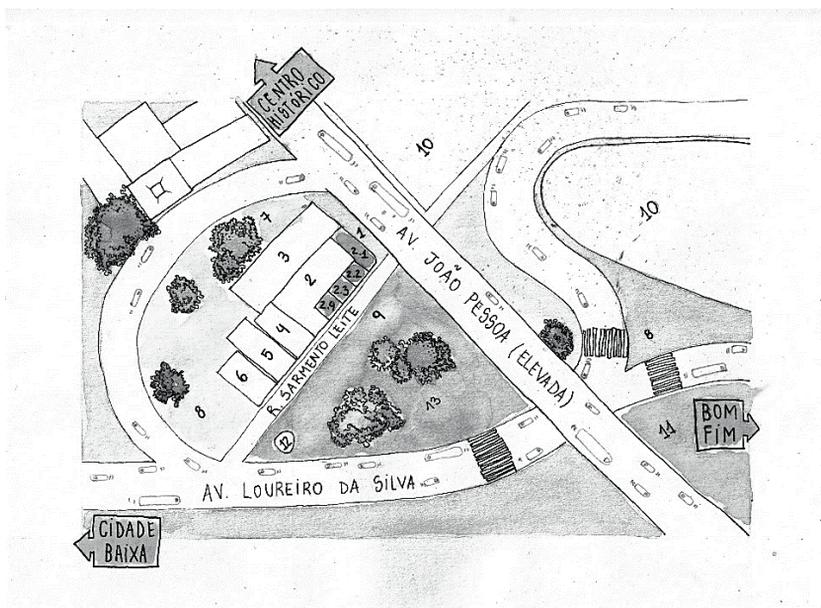
O conflito, de acordo com o sociólogo alemão Georg Simmel, é parte constitutiva das interações sociais. Para ele, a sociedade é produto das formas de sociação que podem ser lúdicas (sociabilidade), eróticas (coquetaria) ou podem também envolver interesses específicos, como as relações de cooperação e conflito. A natureza do conflito é necessariamente social, pois nele existe o ímpeto de superar dualismos, buscando uma unidade. Assim, na concepção simmeliana, entre as formas de sociação, o conflito é “uma das mais vívidas interações” (SIMMEL, 1983, p. 122) e é compreendido como “força integradora do grupo” (SIMMEL, 1983, p. 126), na medida em que compõe a base de formação dos grupos sociais. Em síntese,

Em condição de paz, o grupo pode permitir que membros antagônicos convivam em seu interior numa situação indeterminada, porque cada um deles pode seguir seu próprio caminho e evitar colisões. Uma condição de conflito, todavia, aproxima os membros tão estreitamente e os sujeita a um impulso tão uniforme que eles precisam concordar ou se repelir completamente (SIMMEL, 1983, p. 155).

A atmosfera plural dos grandes centros urbanos no mundo globalizado é sugestiva ao aparecimento de conflitos e *embates de cidadania* (ARANTES, 2000). No fato de abrigar sujeitos com diferentes pertencimentos sociais, identitários e biográficos reside a possibilidade democrática, qualidade enriquecedora dos espaços públicos. Parafraseando o antropólogo Rogério Proença Leite, “somente no âmbito da vida pública, e nunca na esfera privada, as pessoas compartilham ou disputam realidades, de onde aflora a condição humana da pluralidade, base da difícil convivência social e das relações de poder” (LEITE, 2002, p. 131).

Nos contextos urbanos onde impera a diversidade, toma corpo a problemática do manejo público das diferenças entre sujeitos e grupos (ARANTES, 2002), que nem sempre convivem harmoniosamente nos espaços, exteriorizando suas discordâncias e negociando seus significados. Durante minha experiência de pesquisa etnográfica em um viaduto na região central de Porto Alegre, observei uma situação conflitiva que pode ser ilustrativa desta problemática típica dos espaços públicos nos centros urbanos.

Assim, com embasamento nas teorias sobre cidade e conflito, especialmente influenciada pelas leituras de Michel de Certeau e Rogério Proença Leite, analiso neste artigo a ocupação cultural do viaduto do Brooklyn, que deu origem ao movimento “Ocupa Brooklyn” em 2018. Mergulhei nesse contexto em 2017 para desenvolver uma pesquisa etnográfica de conclusão de curso de graduação em ciências sociais que tinha por objetivo observar as dinâmicas socioculturais atreladas ao viaduto, as memórias do espaço, as formas de sociabilidade, bem como entender o lugar que este espaço ocupava na vida social urbana da cidade (RIGON, 2018). Tratou-se de uma pesquisa teoricamente e metodologicamente embasada na Etnografia de Rua (ECKERT; ROCHA; ZAMBONI, 2007) e na etnografia da imagem. Para o desenvolvimento do estudo foram realizadas entrevistas em campo, pesquisas em acervos de imagens, jornais locais e acompanhamento de publicações em redes sociais sobre o Brooklyn. Foram produzidas fotografias, vídeos e ilustrações, os quais foram utilizados como recursos para análise e como formas de observação etnográfica.



LEGENDA BROOKLYN EM 2017/2018

- 1 Beco
- 2 Edifício Residencial com espaços comerciais no piso térreo.
 - 2.1 Bar Novetres / Bar do Brooklyn
 - 2.2 Fotocopiadora
 - 2.3 Espaço cultural Lechiguana
 - 2.4 Loja Bugio Discos
- 3 Edifício Residencial
- 4 Castelinho medieval. Edifício Residencial e sede da loja Nerdz
- 5 Edifício Residencial
- 6 Edifício Residencial e salão de jogos no térreo
- 7 Praça com playground infantil pouco frequentada
- 8 Estacionamento
- 9 Local proibido estacionar onde sempre há carros estacionados
- 10 Prédio da UFRJ
- 11 Ponta do Parque da Redenção
- 12 Monumento do antigo relógio da empresa de transporte. Carros cuja garagem de bandes ficava sediada ali até os anos 70.
- 13 Largo Archimedes Fortini

Fonte: Acervo pessoal

O VIADUTO COMO ESPAÇO PRATICADO E SUAS APROPRIAÇÕES PASSAGEIRAS⁴

O viaduto Imperatriz Leopoldina, também popularmente conhecido como “viaduto da João Pessoa”, fica situado no cruzamento de três bairros da região central da cidade de Porto Alegre: o Centro Histórico, o Bom Fim e a Cidade Baixa. O arco do viaduto se sobrepõe a um largo que interliga esses três bairros, conhecidos como distritos culturais e boêmios da cidade⁵. O largo, composto por prédios residenciais e espaços comerciais, é delimitado por duas importantes avenidas, a João Pessoa e a Loureiro da Silva.

No largo encontra-se há mais de 20 anos uma loja de jogos de tabuleiro e revistas em quadrinhos cuja fachada tem formato de um castelo medieval com torres, grades quadriculadas nas janelas e paredes de pedra. Além dessa loja, no andar térreo de um dos prédios há uma galeria com pequenas salas comerciais onde funcionavam uma gráfica fotocopiadora, dois bares e uma loja de discos. Os bares e a loja de discos, que também vendia cerveja (itens 2.1, 2.3 e 2.4 na ilustração acima), eram pequenos espaços sem estrutura para acomodar mais que meia dúzia de pessoas em seu interior. A rua era uma extensão dos estabelecimentos. Os frequentadores compravam suas bebidas e ficavam aglomerados, socializando em frente aos bares, no largo ou embaixo do viaduto.

No entorno do largo avistamos outros importantes espaços e edificações. No largo, se nos posicionarmos de frente para a avenida Loureiro da Silva, logo em frente avistamos o Parque da Redenção⁵, o prédio administrativo da Secretaria Municipal de Saúde, uma agência bancária e um edifício de salas comerciais. Mais à esquerda avistamos prédios históricos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Na próxima quadra, à direita, está situado um hotel de alto padrão recentemente construído. A paisagem composta pelo viaduto e seu entorno evidencia uma área de confluência de edificações comerciais, agências de serviços públicos, hotelaria, além de antigos prédios residenciais. Nesse contexto, a vida urbana tem um fluxo acelerado e barulhento ritmado pelos automóveis, ciclistas, caminhantes apressados, trabalhadores, catadores, pessoas em situação de rua, turistas, estudantes e skatistas. São eles os próprios *praticantes ordinários da cidade*, nos termos de Michel de Certeau (2012).

Segundo Certeau (2012), são os sujeitos urbanos, usuários da cidade, que, através de suas experiências, transformam os *lugares* da cidade em *espaços praticados*. As formas de apropriação urbanas podem ser compreendidas, nos termos de Certeau, como *maneiras de fazer*. Elas são modalidades da ação que produzem identificações com o lugar, transformando-o e sendo transformadas por ele em uma relação dialógica. A ação humana é o que faz do espaço um lugar praticado (CERTEAU, 2012, p. 184).

Dado que a construção do espaço está relacionada aos usos e às apropriações que os sujeitos fazem de um determinado lugar, considero

importante diferenciar brevemente as noções de espaço urbano e espaço público. Me filio à diferenciação proposta por Rogério Leite (2002), muito inspirado por Michel de Certeau, para falar sobre os processos de reativação dos espaços públicos no Recife Antigo, em que ele analisa as diferenças entre processos de *gentrification* e de apropriação autônoma. Os espaços urbanos, para o autor, são uma referência espacial e estão mais relacionados ao espaço físico e à estrutura material da cidade. Já os espaços públicos possuem dimensões vivenciais e simbólicas que os constituem. O caráter público de um espaço depende mais das práticas humanas do que de sua estrutura material urbana. Essa conceitualização é fundamental para o seu argumento sobre os *usos* e *contra-usos* dos espaços (LEITE, 2000), cujas atribuições dependem da natureza da ação, ou das *maneiras de fazer*, com que os sujeitos se engajam na produção dos espaços públicos.

O viaduto da João Pessoa viveu diferentes regimes de ocupação ao longo de sua história, cada um marcado por diferentes interações sociais. Buiu Rodriguez, músico, skatista, produtor cultural e sócio de um dos bares que havia no Brooklyn, remonta cenas do passado do viaduto através de fragmentos biográficos compartilhados em uma entrevista realizada ao som de rap numa noite quente de novembro de 2017. Ele conta que, desde o final dos anos 1990, os skatistas já frequentavam o espaço e anos mais tarde construíram obstáculos para executar manobras, atribuindo “essa identidade do skate embaixo do viaduto”. Ali surgiu também o Beco, uma casa noturna reconhecida pelas festas com músicas *indie*, e uma das primeiras lojas de *graffiti* da cidade. A construção gradual de uma cena alternativa, embebida na cultura hip-hop desde a década de 1990, foi o que conflagrou a atmosfera *underground* e transgressora deste espaço, que era conhecido como “o pico do viaduto” e depois veio a ser chamado de Brooklyn:

Não sei quem deu esse nome. Foi o que pegou apreço e virou viaduto do Brooklyn. Ele surgiu do fluxo da casa noturna, da loja de *graffiti* e depois por resistência dos meninos do skate. Nessa pegada que surgiu toda essa função (BUIU RODRIGUEZ, 2017).

Por volta de 2009, a organização social Central Única das Favelas (CUFA), que desenvolvia no espaço torneios de basquete de rua e outras atividades de prevenção às drogas, recebeu uma concessão da prefeitura garantindo os direitos da instituição aos usos do espaço. Havia um projeto de construir ali um centro social com salas de aula e academia, que não teve continuidade. Ainda no âmbito das atividades filantrópicas, desde 2016 existe um coletivo que todos os sábados distribui comida para a população em situação de rua, beneficiando cerca de 650 pessoas semanalmente, que formam grandes filas no viaduto e no entorno.

Mais recentemente, em 2016, a inauguração de bares e de uma loja de discos de vinil no Largo Archimedes Fortini (item 13 na ilustração acima) começou a atrair muitas pessoas ao viaduto. A presença de pro-

dutores culturais no espaço pode ter sido um fator que impulsionou a agregação das pessoas. O Brooklyn ganhou popularidade no cenário jovem da cidade também através da Batalha do Brooklyn (BDB), organizada por coletivos de *Slam* – batalhas de poesia –, que promovem encontros em diversos pontos da cidade. Além disso, as festas e as feiras de economia criativa começaram a dar corpo a um público volumoso frequentador semanal do Brooklyn.

O Brooklyn foi se tornando um espaço heterogêneo utilizado por diferentes grupos sociais e coletivos que se distinguiam por preferências musicais, estilos de vida, classe social e orientações políticas. O espectro da diversidade na programação cultural se estendia desde o ensaio do grupo de maracatu até o festival de música *punk*. Todos esses grupos sociais, no entanto, compartilhavam algum grau de identificação com posicionamentos políticos a favor da diversidade. A maioria dos frequentadores eram jovens e estudantes que em sua retórica evocavam a importância das ocupações na democratização dos espaços públicos. Poderíamos distingui-los entre os que consumiam cerveja artesanal, “polar latão”⁷ ou “kits”⁸; entre os adeptos da roda de samba e os do *rock’n’roll*; entre os que viravam a noite na festa de cumbia e os que frequentavam feiras de economia criativa aos domingos de tarde. Esses diferentes comportamentos de consumo e os diferentes símbolos compartilhados apontam para pertencimentos de classe e estilos de vida distintos, fazendo com que o Brooklyn possa ser narrado tanto como um lugar de consumo da classe média, quanto como “um lugar de resistência, [...] onde as pessoas da periferia se encontram no centro” (Entrevista com Tiry, 2017)⁹.

O ano de 2017 foi marcado por uma intensa programação de shows de samba, rock, rap, ensaios de grupos de percussão, teatro de rua, festas temáticas na rua, feiras de vinil, brechós e festivais. Os eventos eram organizados e divulgados nas redes sociais e chegavam a juntar milhares de pessoas no viaduto. Cada elemento da programação atribuía diferentes visualidades ao espaço. Foi assim que o Brooklyn se tornou um notório espaço de manifestações culturais e de participação popular na cidade, reconhecido inclusive nos jornais locais, que divulgavam os eventos. As diferentes formas de apropriação do espaço que sucediam umas às outras, distinguindo as práticas diurnas das práticas noturnas e que foram incorporadas à simultaneidade dos fluxos imagéticos e sonoros no viaduto fizeram dele um espaço urbano efervescente, que vivenciava um momento particular e efêmero em sua história no momento em que desenvolvi a pesquisa.



Fotografias da autora em trabalho de campo, 2018. Fonte: acervo pessoal.

Esse fértil período teve a duração de um breve instante no curso dos acontecimentos que marcam os espaços da cidade. Em meados de 2018, os moradores dos prédios na região, queixando-se do excesso de barulho, mobilizaram-se contra o movimento de ocupação. A partir de um abaixo-assinado, foi instaurada uma atmosfera conflitiva que resultou, por fim, na interdição dos bares e na suspensão dos eventos embaixo do viaduto. Detalharei mais precisamente essa situação adiante.

Os diferentes regimes de ocupação do viaduto agregaram novos sentidos e significados ao espaço. Também se transformaram as representações no imaginário coletivo daquele lugar, considerado antes como degradado, perigoso e pouco frequentado. Compreender analiticamente um determinado espaço na cidade como *praticado*, implica ser testemunha da produção de novas narrativas, novas perspectivas e novos conteúdos que são atribuídos às formas de um lugar através das *artes de*

fazer. Os praticantes inscrevem novas linhas no texto urbano. Assim, “as redes dessas escrituras avançando e entrecruzando-se compõem uma história múltipla, sem autor nem espectador, formada em fragmentos de trajetórias e em alterações de espaços: com relação às representações, ela permanece cotidianamente, indefinidamente, outra” (CERTEAU, 2012, p. 159).

As formas de apropriação do viaduto por indivíduos e grupos autônomos visando democratizar e desvelar novas atribuições aos espaços urbanos em desuso se inscrevem no domínio das ações *táticas*, no sentido que Certeau dá ao termo. Em contraposição às *estratégias* – conjunto de práticas que articulam espaço e poder –, as *táticas* são movimentos imprevisíveis que sacodem a cidade, “procedimentos resistentes, astuciosos e teimosos” (CERTEAU, 2012, p. 163). Destituídas de poder e de um lugar próprio, as *táticas* subvertem sentidos de espaços estratégicos, externalizando contradições entre formas de produção e gestão dos lugares (usos prescritos) e suas formas de apropriação (contra-usos).

A observação etnográfica da vida social no viaduto mostra que ele é muito mais do que um lugar de passagem ou uma estrutura urbana para otimização dos fluxos de automóveis. Os indivíduos e grupos, em suas formas de sociação, dão vida àquele espaço, ressignificando modelos e planejamentos urbanos. Essas significações, ou contra-sentidos, como sugere Leite, “diferem daqueles esperados pelas políticas urbanas, (e) contribuem para uma diversificação dos atuais sentidos dos lugares” (LEITE, 2002, p. 121).

A distinção entre usos e contra-usos, estabelecida por Leite, é utilizada para pensar os processos de reanimação dos espaços urbanos. Os *contra-usos*, segundo ele, subvertem os usos esperados de um espaço regulado. Eles são as práticas que jogam com o espaço disciplinar e se proliferam de formas criativas num ato de “captação espacial” (CERTEAU, 2012, p. 177), balizando as regulações impostas. Nesse sentido, podemos considerar o movimento de ocupação do Brooklyn como um *contra-uso*, ou como uma apropriação *tática*, uma vez que reativou a vida urbana e alterou significativamente os sentidos daquele espaço.

Por fim, gostaria de chamar atenção ao caráter subjetivo de construção do Brooklyn enquanto espaço praticado. A ocupação reflexiva e discursiva do espaço pelos seus frequentadores politiza a paisagem urbana e a participação social. Cria-se no espaço uma dimensão simbólica que somente pode ser acessada e reconhecida pela participação e engajamento na experiência urbana. Isto é, o Brooklyn, quando dissociado da experiência sensorial e simbólica que proporciona, é somente o “viaduto da João Pessoa”.

Assim, “Brooklyn” reverencia o antigo subúrbio negro de uma das maiores cidades do mundo, um dos berços das expressões artísticas da cultura urbana nos anos 1970, como o *graffiti* e o rap. Atualmente, o viaduto, com seus *graffiti*, equipamentos para manobras de skate e batalhas

de rimas, orquestra símbolos que reverenciam práticas de seu passado e também os contra-usos que fazem dele um espaço de ação simbólica pelo direito à cidade e de resistência no centro da cidade de Porto Alegre. “Brooklyn”, portanto, designa todo esse universo de experimentações e significados atribuídos pelos praticantes do espaço, marcando o imaginário coletivo com suas formas de sociabilidade particulares.

A EFEMERIDADE DOS PROCESSOS DE OCUPAÇÃO DOS ESPAÇOS PÚBLICOS EM PORTO ALEGRE

A pluralidade característica do meio urbano cria condições para os encontros entre indivíduos e grupos com diferentes opiniões e interesses. No caso do Brooklyn, a convivência harmônica entre os frequentadores dos eventos e os moradores dos edifícios residenciais durou pouco. O que alguns empresários locais convencionaram chamar de “política da boa vizinhança”, orientada por um princípio de não interferência entre as dinâmicas sociais de cada grupo que utilizava o espaço, perdurou somente enquanto o público frequentador ainda era pequeno e não criava grandes aglomerações. O aumento da circulação de pessoas no espaço era considerado positivo pelos moradores, pois garantia maior fluxo, conseqüentemente mais visibilidade para o comércio e segurança para o entorno.

A cena cultural que vinha se configurando no espaço desde o final de 2016 atingiu seu clímax ao final de 2017. A partir daí, a recorrência dos eventos com públicos volumosos começou a gerar conflitos entre moradores e frequentadores do espaço. Em abril de 2018, os moradores produziram um abaixo-assinado que levou o Ministério Público a abrir um inquérito para apurar denúncias acerca do barulho e do desrespeito ao horário de silêncio¹⁰. Neste processo aconteceram audiências, reuniões para negociação de condutas e criou-se uma comissão de diálogo, composta por representantes dos coletivos autônomos que ocupavam o espaço, além de alguns moradores favoráveis à ocupação. A partir disso, o público frequentador também se engajou com expressividade na defesa do Brooklyn, criando espontaneamente uma página no Facebook intitulada “Em defesa do Brooklyn”. As noites de terça-feira, da tradicional roda de samba com a banda Encruzilhada do Samba, passaram a ser noites de resistência e de manifestações em defesa da livre manifestação cultural nos espaços públicos da cidade. A iminência do cancelamento dos encontros foi um fator agregativo para os frequentadores das rodas de samba, e o público parecia ainda maior a cada evento.

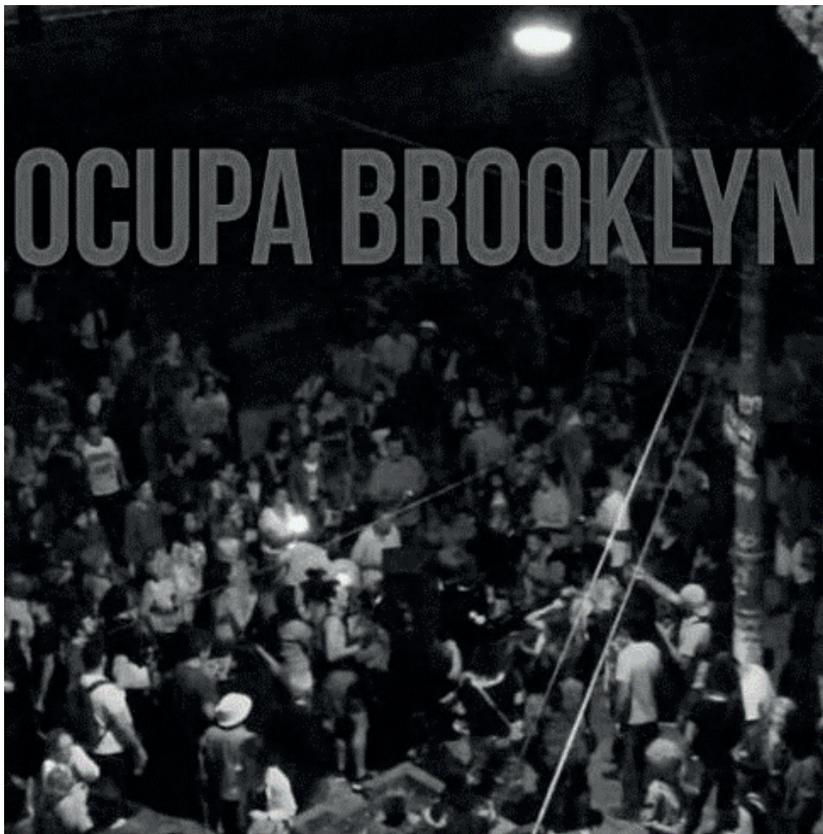
A respeito do engajamento político na defesa do espaço, Leite (2002) argumenta que a construção social dos lugares tem o efeito de politizar o espaço urbano. Os vínculos construídos pelas pessoas com o espaço ocupado geram sentimentos de pertencimento e engajamento. Por isso, na emergência do conflito, o Brooklyn, além de ser um espaço de lazer e cultura, passou a ser também um espaço político de contestação.

Buscando constituir unidades organizadas em torno de interesses e valores comuns, tanto os moradores quanto os frequentadores e os organizadores dos eventos se organizaram coletivamente. Na prática, esses arranjos permitem visualizar o conflito como instância integradora dos grupos e também a interligação entre os aspectos negativos e positivos do conflito (SIMMEL, 1983). Por um lado a existência do conflito atua como potência unificadora do grupo e, por outro, pode implicar a aniquilação de uma das partes, uma vez que o conflito, segundo Simmel, tem por objetivo a resolução de dualismos divergentes. “Uma certa quantidade de discordância interna e controvérsia externa estão organizadamente vinculadas aos próprios elementos que, em última instância, mantêm o grupo ligado” (SIMMEL, 1983, p. 126). De todo modo, uma interpretação simmeliana nos leva a considerar o conflito como uma constante nas interações sociais no meio urbano, agindo como força reguladora do *equilíbrio instável* da vida urbana.

Após a abertura do inquérito no Ministério Público, as fiscalizações da polícia se tornaram recorrentes, e foram adotadas algumas estratégias controversas para afugentar o público, como o confisco das cervejas à venda no local. Apesar do esforço do movimento social, as aglomerações foram pouco a pouco perdendo força ao longo de 2018. A situação se agravou ainda mais quando o Ministério Público decretou o fechamento dos bares que forneciam infraestrutura para os eventos.

Os decretos judiciais que culminaram no fechamento dos bares alegavam irregularidades nos registros dos estabelecimentos, mas não abordavam as queixas dos moradores a respeito do ruído sonoro. O que se pôde observar nos eventos após o fechamento dos bares foi que a estratégia adotada pelo poder público para dissipar as aglomerações foi restringir ao máximo as possibilidades e as condições de os eventos acontecerem. Minando a ocupação pelas beiradas, a Secretaria Municipal da Produção, Indústria e Comércio (SMIC) aumentou a fiscalização e o confisco de bebidas nos eventos. A Força Gaúcha de Pronto Resposta da Brigada Militar marcava presença no Brooklyn constantemente, e o alvo principal do policiamento eram os frequentadores. Setembro e outubro de 2018 foram meses críticos para o movimento “Em defesa do Brooklyn” devido às ações truculentas da Brigada Militar, criminalizando a presença das pessoas no espaço e afugentando o público com gás lacrimogênio.

Entre negociações, propostas e contrapropostas com o Ministério Público, sem resoluções satisfatórias, foi havendo um desgaste no movimento. A banda Encruzilhada do Samba que tocava às terças-feiras no viaduto passou a ser o único mediador entre os frequentadores e o Ministério Público. Os custos para continuar tocando no Brooklyn ficaram altos após o fechamento do bar que fornecia caixas de som e energia elétrica. Assim, no dia 30 de outubro de 2018, aconteceu a derradeira roda de samba no Brooklyn.



Fonte: Página do Facebook chamada “Em defesa do Brooklyn”.

A desigualdade de forças políticas e simbólicas (e também físicas, no caso da polícia) entre as instituições reguladoras e os movimentos autônomos de ocupação torna-se cada vez mais representativa de uma cidade que administra seus espaços públicos com uma ideia patrimonialista. A itinerância entre os lugares da vida noturna, criando novos cenários e novos vínculos, tem sido uma forma *tática* de apropriação

dos espaços para garantir a sobrevivência dos movimentos que reivindicam a vocação, por excelência, dos espaços públicos: serem abertos, gratuitos, livres e de todos(as). No entanto, cada vez que colidem políticas de controle e movimentos autônomos, existe um padrão nos processos de urbanização que se reatualiza, em que os aspectos materiais urbanos prevalecem sobre os vivenciais.

Típicas da cena noturna porto-alegrense, as dinâmicas migratórias são táticas desenvolvidas em espaços estratégicos para garantir a sobrevivência da vida noturna, subvertendo os usos esperados de um espaço regulado. Elas reanimam a vida nos espaços ermos da cidade, acionando seus contra-usos (LEITE, 2002). A banda Encruzilhada do Samba costuma tocar nos diferentes espaços públicos da cidade, em um movimento itinerante a banda faz “arqueologia dos espaços alternativos”, como nomeou Luciana Mello, uma das integrantes da banda. De certo modo, é essa *arqueologia dos espaços* que parece estar regendo a movimentação de grupos pelas territorialidades da vida noturna, conflagrando novos pontos de lazer e de encontro na cidade.

Retornando alguns capítulos na história da boemia porto-alegrense, notamos que esse movimento migratório se reinventa com o passar dos anos, construindo novos espaços desde a década de 1970¹¹. Inicialmente a “Esquina Maldita”, próxima ao campus central da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, era o ponto onde estudantes se reuniam à noite para beber. Essa cena se expandiu para o Bom Fim no período de maior abertura política e, por volta dos anos 1980, a juventude boêmia havia tomado as ruas do interior do bairro. Junto com o aumento de jovens nas ruas, houve o aumento também no consumo de substâncias ilícitas, que começou a atrair traficantes ao bairro. Era preciso reduzir o público que ficava à deriva nas ruas pela madrugada usando drogas e gerando intrigas. Foi assim que tiveram início as repressões policiais desse tipo e foram impostas novas regulamentações à vida noturna: os bares não poderiam mais funcionar durante toda a madrugada, não podendo continuar abertos após a meia-noite.

O aumento das repressões policiais e do disciplinamento dos usos dos espaços do Bom Fim fez com que a cena boêmia se deslocasse para a Cidade Baixa na década de 1990. O movimento foi se intensificando, e as ruas foram novamente tomadas por uma juventude festiva e embriagada, transformando o bairro no novo distrito boêmio da cidade. No entanto, a aglomeração de pessoas nas ruas não ficou isenta das regulações da gestão pública dos espaços, e começou a haver sucessivas ondas de repressão às aglomerações nas ruas da Cidade Baixa. O público frequentador do Brooklyn era em parte o mesmo público frequentador da Cidade Baixa, dada a proximidade dos espaços.

O conflito aqui descrito é recorrente em Porto Alegre, sobretudo na Cidade Baixa, que frequentemente figura no noticiário local como espaço em disputa entre antigos moradores do bairro e jovens frequenta-

dores¹². Por isso, no caso do Brooklyn, este conflito de maior escala se sobressaiu entre as contradições que emergem a partir da confluência de grupos e pessoas na esfera pública, tendo maior repercussão nas mídias e gerando debates. No entanto, é preciso atentar para as diversas facetas dos conflitos e contradições que residem nos espaços. A imersão etnográfica no contexto permitiu visualizar outros temas que geravam discordâncias em menor escala, como o consumo de drogas ilícitas, a presença de vendedores ambulantes de cervejas e lanches, os carros estacionados em local proibido, o lixo, a responsabilidade com a higiene do espaço, entre outros.

Frente à intensificação das práticas disciplinantes dos espaços públicos da cidade nos últimos anos, as aglomerações noturnas nas ruas da cidade estão cada vez mais escassas. Tendo em vista o êxito das políticas de controle urbano em impedir as aglomerações de acontecerem, o fenômeno do Brooklyn parecia balizar as políticas de controle e por isso se constituiu como um espaço de resistência na cidade. Somado a isso, a falta de políticas culturais e de espaços apropriados para essas formas de sociabilidades urbanas na cidade é o que faz com que, de tempos em tempos, surjam, de forma autônoma e orgânica, movimentos de ocupação dos espaços, como foi o caso do Brooklyn.

O caso do Brooklyn é ilustrativo para tratar das segmentações simbólicas da vida urbana coletiva e das distintas moralidades que incidem sobre ela. Analisar a construção social dos espaços da cidade é importante para entender a politização desses espaços, bem como os processos e as táticas adotadas pelos usuários para legitimar sua presença no local. Tudo isso passa pela experiência do conflito, em que se externalizam os princípios e valores que regem as interações entre diferentes sujeitos e grupos no meio urbano. Na análise dessa situação, considero importante, sobretudo, observar como as experiências urbanas permitem aos sujeitos conhecerem outras formas de participação e engajamento na vida pública, mesmo que suas motivações para frequentar os espaços não sejam inicialmente políticas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS E OUTROS QUESTIONAMENTOS

A efemeridade do movimento de ocupação do Brooklyn faz pensar sobre a dimensão temporal das apropriações criativas dos espaços, que perduram ao longo do tempo em um movimento migratório, se renovando a cada descoberta de um espaço na cidade.

Talvez o êxito da duração deste fenômeno resida no fato de que as *táticas* são destituídas de um lugar que lhes seja próprio, isto é, seus lugares pertencem à coletividade¹³. Deste modo, a sobrevivência das táticas depende de que o desejo de continuar nas ruas reativando novos espaços seja maior que a vontade de ter um espaço próprio e exclusivo. A capacidade de transformação e reordenação das práticas conforme o contexto permite vislumbrar outras possibilidades de ação na abundân-

cia de lugares que a cidade oferece. As táticas jogam com os terrenos que não lhes são próprios sem querer apreendê-los. As táticas são práticas criativas, formas de expressão e resistência que se reinventam nos territórios da vida urbana, fazendo deles *espaços praticados*.

O fenômeno de ocupação do Brooklyn, que teve a duração de aproximadamente dois anos, seguiu uma tendência que se observa historicamente nos movimentos de apropriação das ruas e das praças de Porto Alegre. As dinâmicas migratórias são características desses movimentos na história da vida noturna e das sociabilidades de rua na cidade. O viaduto foi um lugar de passagem desse fluxo que se orienta por uma *arqueologia dos espaços alternativos* e segue seu curso, tornando públicos novos (e antigos) espaços da capital.

Resguardando as particularidades de cada movimento de ocupação, todos compartilham um ideário de ocupação dos espaços para atribuir-lhes novos usos. Transgressores, no sentido de serem procedimentos populares que tensionam as estruturas de poder regulamentadoras dos espaços, os movimentos são também protestos contra os poderes públicos que negligenciam as políticas públicas e instituições de artes, cultura e entretenimento.

A recente inauguração da Orla Moacyr Scliar (2018), reformada após anos fechada ao público, tem levado milhares de pessoas diariamente ao novo cartão-postal da cidade, lotando o espaço de dia e de noite. Isso demonstra a carência da população por espaços de compartilhamento de experiências urbanas e de renovação dos vínculos de pertencimento com a cidade. Investir nesses espaços de modo a proporcionar sua fruição livre e gratuita à população significa investir também em cidadania, participação social e democratização dos espaços urbanos.

Neste artigo, procurei mostrar alguns dos diferentes regimes de ocupação do viaduto Imperatriz Leopoldina ao longo de sua história e a diversidade de expressões que emergem em meio à simultaneidade de acontecimentos que habitam aquele espaço. Ao descrever o processo de ruptura da cena cultural no Brooklyn, procurei elaborar ilustrativamente o argumento *simmeliando* da regularidade dos conflitos nas interações sociais urbanas.

O tempo passa, as populações e seus interesses se renovam, mas os conflitos, de certo modo, condicionam a existência da vida urbana e externalizam as discordâncias entre os sujeitos, construindo as bases de uma sociedade plural e democrática. Na história do viaduto, desde sua construção em 1974, ele já se constituía como espaço de participação política. No mesmo local em que recentemente jovens de diversas camadas sociais protestaram pelo direito ao espaço, naquela época, em plena ditadura militar, estudantes universitários protestavam contra o corte de árvores que precedeu o início das obras de construção do viaduto.

Embora a situação conflitiva não tenha tido um desfecho satisfatório para os frequentadores usuais do viaduto, a existência do conflito não

deve ser vista como negativa, mas na verdade como uma potência transformadora das relações e dos espaços, seja para reafirmar uma ordem dominante, seja para tensioná-la.

Espero que o caso do viaduto do Brooklyn em Porto Alegre possa servir como um instrumento tanto para compreender outras dinâmicas de ocupação dos espaços, quanto para ressaltar a importância política desses atos. Iniciei abordando a condição plural e democrática das experiências compartilhadas no meio urbano. Concluo afirmando que as formas de apropriação dos lugares da cidade inauguram novas territorialidades e reivindicam direitos, nos termos de Rogério Leite, “direitos de pertencer à cidade, de estabelecer itinerários próprios, de fazer do espaço público contemporâneo, enfim, um legítimo espaço político da diferença” (LEITE, 2002, p. 130).

NOTAS

1. Agradeço à Comissão organizadora da VIII edição do Prêmio Lévi-Strauss e à Associação Brasileira de Antropologia pelo reconhecimento oferecido a esse trabalho. Uma versão inicial do texto foi apresentada no GT “Culturas juvenis de rua no século XXI: transgressão, criatividade e resistência”, coordenado por Ricardo Campo (Nova FCSH) e Alexandre Barbosa Pereira (UNIFESP), na XIII Reunião de Antropologia do Mercosul. Agradeço a todos/as que participaram do GT e fizeram contribuições para a construção desse artigo, à minha orientadora Cornelia Eckert e aos pesquisadores e pesquisadoras do Navisual, em especial à Marina Bordin Barbosa, amiga e parceira de pesquisas e reflexões.
2. Como a Serenata Iluminada, Largo Vivo, Movimento Cais Mauá de Todos, as noites de Tutti Giorni no Largo dos Açorianos, Luau Autônomo na Orla do Guaíba, Ocupa Brooklyn, Arruaça, entre outros.
3. Segundo Arantes (2000), ruas e praças públicas podem ser consideradas zonas de contato.
4. Situando-me no tempo, é importante salientar que este artigo consiste em um retrato de um momento específico na história do viaduto. Trata-se do período entre os anos 2016 e 2018, que foi marcado por uma intensa movimentação cultural e por uma riqueza de acontecimentos em seu cotidiano. Das formas de sociabilidade observadas naquele período, poucas podem ser observadas ainda hoje. Foi um movimento de ocupação temporário, mas significativo para a história dos lugares da cidade. Por essas razões, embora se trate de um período recente, utilizarei os verbos conjugados no passado.
5. O Bom Fim, o Centro e principalmente a Cidade Baixa são considerados polos de lazer e de vida noturna na cidade devido à alta concentração de bares e de atividades culturais nessas regiões. Diversas etnografias contextualizam esses espaços. Alguns desses estudos podem ser encontrados na coletânea “Etnografia de rua: Estudos de antropologia urbana” (CUNEGATTO, 2013; MARQUES, 2013; RODOLPHO, 2013; SILVEIRA, 2013).
6. Conhecido popularmente como Parque da Redenção, o Parque Farroupilha é um dos principais parques da cidade e fica localizado no bairro Bom Fim. É reconhecido como ponto turístico da capital e também pelas tradicionais feiras

de alimentos orgânicos aos sábados e de artesanato local aos domingos. A esse respeito ver Eckert; Rocha; Zamboni, (2007).

7. Cerveja popular com forte apelo identitário gaúcho.

⁸. Bebida feita a partir da mistura de vodca com energético, consumida por jovens e adolescentes em garrafas de 2 litros ou partilhada em copos descartáveis.

9. Rapper e liderança comunitária no bairro Rubem Berta, na zona norte de Porto Alegre. Foi organizador do Festival Zumbi dos Palmares, que aconteceu no Brooklyn, em novembro de 2017, evento que integrou a agenda cultural da cidade no mês da consciência negra.

10. “MP abre inquérito para apurar barulho no ‘Brooklyn’ de Porto Alegre”. Gaúcha ZH. Disponível em: <<https://gauchazh.clicrbs.com.br/porto-alegre/noticia/2018/04/mp-abre-inquerito-para-apurar-barulho-no-brooklyn-de-porto-alegre-cjg6zfl0h01le01qlx0krbxs.html>>. Acesso em: 28 maio 2020.

11. A deriva da boemia pelos ambientes públicos na cidade e as mudanças na vida noturna nos redutos boêmios do bairro Bom Fim foi estudada e detalhadamente descrita na dissertação de mestrado de Lucio Fernandes Pedroso (PEDROSO, 2009).

12. Para saber mais a esse respeito ver (REIS, 2013).

13. “Denomino (...) ‘tática’ um cálculo que não pode contar com um próprio, nem portanto com uma fronteira que distingue o outro como totalidade visível. A tática só tem por lugar o do outro” (CERTEAU, 2012, p. 45).

REFERÊNCIAS

- ARANTES, Antônio A. *Paisagens paulistanas: transformações do espaço público*. São Paulo: Imprensa Oficial, 2000.
- CALDEIRA, Teresa P. *Cidade de muros: crime, segregação e cidadania em São Paulo*. São Paulo: Ed. 34/Edusp, 2000.
- CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer*. 19. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.
- CUNEGATTO, Thais. Etnografia da e na Rua da Praia: cotidiano, memória e formas de sociabilidade no cetro urbano porto-alegrense. In: ROCHA, Ana Luiza Carvalho da; ECKERT, Cornelia. *Etnografia de rua: estudos de antropologia urbana*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.
- ECKERT, Cornelia; ROCHA, Ana Luiza C. da; ZAMBONI, V. Percorrendo as marcas de distintas temporalidade no Bairro Bonfim: exercício de etnografia nas ruas de um bairro. *Iluminuras*, v. 8, n. 17, p. 1-21. 3 jun. 2007.
- LEITE, Rogério Proença. *Espaço público e política dos lugares: usos do patrimônio cultural na reinvenção contemporânea do Recife Antigo*. Tese (Doutorado) - Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Campinas, São Paulo, 2001.
- LEITE, Rogério Proença. Contra-usos e espaço público: notas sobre a construção social dos lugares na Manguetown. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 17 n. 49, p. 115-172, 2002.

- MARQUES, Olavo Ramalho. A poética do vivido: uma etnografia do cotidiano na Cidade Baixa Porto Alegre/RS. In: ROCHA, Ana Luiza Carvalho da; ECKERT, Cornelia. *Etnografia de rua: estudos de antropologia urbana*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.
- PARK, Robert E. A cidade: sugestões para a investigação do comportamento humano no meio urbano. In: VELHO, Otávio. *O fenômeno urbano*. Rio de Janeiro: Zahar, 1967.
- PEDROSO, Lucio Fernandes. *Transgressão do Bom Fim*. Dissertação (Mestrado) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Programa de Pós-Graduação em História, Porto Alegre, 2009.
- REIS, Vanessi. *Do Bom Fim à Cidade Baixa: o uso dos espaços de lazer noturno (1964-2006)*. 2013. Dissertação (Mestrado) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.
- RIGON, Nicole K. *Sociabilidade, conflito e resistência: etnografia no viaduto do Brooklyn em Porto Alegre*. Trabalho de conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2018.
- ROCHA, Ana Luiza C. da; ECKERT, Cornelia. *Etnografia de rua: estudos de antropologia urbana*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.
- RODOLPHO, Patricia. Encontrando Imagens na e da Rua da Praia: relato de uma etnografia de rua. In: ROCHA, Ana Luiza Carvalho da; ECKERT, Cornelia. *Etnografia de rua: estudos de antropologia urbana*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.
- SILVEIRA, F. L. da. Beco, rua, avenida: sociabilidades e redes de vizinhança em um lugar de acolhimento. In: ROCHA, Ana Luiza Carvalho da; ECKERT, Cornelia. *Etnografia de rua: estudos de antropologia urbana*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.
- SIMMEL, Georg. A natureza sociológica do conflito. In: FILHO, Evaristo de Moraes. *Georg Simmel: sociologia*. São Paulo: Ática, 1983.
- SIMMEL, Georg. Conflito e estrutura de grupo. In: FILHO, Evaristo de Moraes. *Georg Simmel: sociologia*. São Paulo: Ática, 1983.
- SIMMEL, Georg. Sociabilidade – um exemplo de sociologia pura ou formal. In: FILHO, Evaristo de Moraes. *Georg Simmel: sociologia*. São Paulo: Ática, 1983.
- SIMMEL, Georg. A metrópole e a vida mental. In: VELHO, Otávio. *O fenômeno urbano*. Rio de Janeiro: Zahar, 1967.

ANTHROPOLOGY IN THE FACE OF THE CONTEMPORARY: AN INTERVIEW WITH ERIC PLEMONS

*ANTROPOLOGIA DIANTE DA CONTEMPORANEIDADE:
UMA ENTREVISTA COM ERIC PLEMONS*

Francisco Cleiton Vieira Silva do Rego

cleiton.vsr@gmail.com

Ph.D. in Social Anthropology

Lecturer in Social Anthropology at the

Federal University of Rio Grande do Norte

Santa Cruz-RN, Brazil

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8852-6212>



Esta obra está licenciada sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

Francisco Cleiton Vieira S. do Rego: Professor Eric, thank you for granting me this interview. We are here, in Tucson, at the School of Anthropology from the University of Arizona, where you work, teaching at the Graduate and Undergraduate levels. Besides your work as a researcher and as affiliated faculty at the Institute for LGBT Studies. I want to start this talk by asking you about your last work. In 2017, you won the prestigious Ruth Benedict Award for Best Monograph on LGBT Issues given by the Association for Queer Anthropology, a section of the American Association of Anthropology.

Eric Plemons: Yes.

CVR: This work, an ethnography on facial feminization surgery in trans-women, was the result of your doctoral dissertation (PLEMONS, 2017). How did you become interested in this topic? Tell us a little about your academic trajectory.

EP: I had become interested in working with surgeons who are doing trans-medicine after attending a WPATH Meeting. I was at the conference presentation on vaginoplasty and there was a surgeon from Brazil who got up and explained a series of five vaginoplasties that she had performed, and she had had a lot of complications and bad results. This was back in 2007. And I was surprised by this report of complications because Brazil is not an under-resourced country especially when it comes to doing surgery and so it was surprising to me that this was the case. Later that day I met with a Canadian surgeon and I asked, “why is the team from Brazil having such problems?” And he laughed and he said, “they are doing things we did 10 years ago”. And I said: “why is that true?” He said: “it’s because we don’t publish papers.” So, from

that moment I became very interested in surgical practice and how information about trans-specific procedures travel around the world or does not. How particular people have access to procedures, given the controversial status of trans-medicine, and how culturally specific ideas about masculinity and femininity help fuel the kinds of interventions people have or want in the name of trans-medicine. So, my initial project for the dissertation was going to be in Argentina. I was in Buenos Aires working with two surgeons down there and then, because of a family issue, I needed to stay in the United States to do my dissertation research. A friend of mine happened to know Dr. Douglas Ousterhout, who was the surgeon I wrote about in the book, and she said, “have you met this guy?” and I said, “no, I’ve never heard of him”. I did not know much about facial feminization at the time. And then she said, “do you want to meet him?” I said “sure”. So, I went and met him, and two minutes into our conversation I thought I want to write about this. He was a really interesting person; he was very excited to have me there and to talk to me. He invited me into the operating room, and I just found the whole thing very compelling, the promises he makes, the history of the procedure. And so, from

that minute on, I decided to work on that project.

CVR: What was your main concern with this research?

EP: What was immediately striking to me was having to deal with the differences between the sort of concepts and the theory about gender, especially trans bodies and the actual physical activity of reconstructing a person’s face. And that was the most challenging thing for me to think through, and to make sense of, in this project, right, remaking your identity by remaking your facial structure. So that was what I wanted to think about, mostly, and what was most difficult for me. Ethically speaking, I was concerned about being with people at a very, very vulnerable, and intimate moment in their lives. Many of the people I met arrived at the surgeon after saving money for decades. I had met people who changed their careers so that they could save money so that they could be here. People who have cashed in their insurance policies, sold their houses, did all kinds of things to be in that moment and here I was, this researcher going “hi,” you know, “can I be with you, not only be with you in your exam but talk to you about that?” And then, “can I observe your surgery and, you know, can we talk later?” So that was a big concern of mine, that I wanted to be respectful of people in this very intimate and vulnerable moment. I did not want my presence there, my curiosity, to make their time difficult or feel like there was something taking away, somehow, from that moment in their lives.

CVR: What do you see as the main contribution of anthropology to the study of trans-issues, currently?

EP: I think the strength or what anthropology offers to this topic is what we do well everywhere, which is that rather than being concerned with concepts and then going out to find them in the world, we start with people and peoples' experiences, and then build up theory and engagement from there. So, a lot of what has been the foundational literature in transgender studies, for example, has been from the Humanities and questions of representation and theoretical bodies that are concerned more with the figure of the transgender person than actual transgender people. And I think, what anthropologists, what we do well, is... are... with people. We are with people and listen to the things they care about, and the challenges that they face in their lives and we let that guide the work that we do rather than thinking about the figure of the transgender body as always pushing boundaries, and the figure of the transgender bodies as breaking down barriers, and the figure of transgender bodies refusing binaries, and so on. Yes, there are many people who experience themselves like that, but many others who do not, or who also may have that experience and yet may need to go to the doctor, to travel, need to get a job, need to do all these other things. What I want to do in my work is to be able to engage conceptually with a lot of other pieces of literature, but ground my work in the experiences that people have and the concerns that they have.

CVR: You recently edited a TSQ's issue on surgeries (PLEMONS; CURRAH, 2018). What problems are raised by the anthropological study in this matter?

EP: The TSQ issue is not only anthropological. So, there are types of texts from many different disciplinary backgrounds. There are historical texts, autobiographical, a couple of anthropological, so they work across a number of genres. I think some of the more interesting work on surgery, in general, has not been focused on trans-issues because there is not much anthropology that deals with trans- medicine. The interesting stuff that is happening in anthropology and surgery has been around organ transplant and transfer, limb replacement, and the phenomenology of extending into the world with a different kind of body that has been surgically enabled. There has always been and continues to be, smart work on surgical alteration and reproductive bodies, and so whether that is vasectomy or c-section or other kinds of interventions around reproduction. So, I think that is the most engaged anthropology right now. I know of people who are currently working on the problem in global health of extending surgical capacity in underserved areas that are interesting. There are some people, like Rachel Prentice (2013), who wrote an ethnography of the operating room that expands the long tradition of Erving Goffman's writing on the ethnography of the operating room in the 1950s. He had some really classic pieces that provide a good way to think about social roles in the Goffmanian sense. They are about how the surgeon can be a person who, out in the world, could never take

a knife and cut you, but as soon as they are dressed in their costume and the patient body has turned from the sacred body of an individual to the profane body of the anesthetized object, the cutting is not a break of the social contract, it is actually the heroic act of a savior. So, it is really a great way to think about roles in the Goffman sense. I think that is where the more interesting stuff about surgery is. In terms of the TSQ issue, the pieces that we collected were trying to think through a lot of stuff that animates my work. They were about how differently situated, culturally and historically, were the ideas about the value of the bodies, about healthcare administration, about the contentiousness of transgender as a type of condition for which surgery is a motivated response, that those are so different around the world. This idea that we have about what the transgender body is, we know as anthropologists there is not only one answer to that question. I appreciate seeing work that tries to think about that in very specific times and places. We have a piece about trans women trying to access public health services in Brazil, we have a piece about a gender clinic in Australia, we have historical pieces about the United States. There has been works, since publishing the TSQ issue about Iran, and different religious and spiritual traditions, that have influenced surgical practices, so I think there is a lot more to be said about the topic.

CVR: Anthropology has always been involved in discussions about the limits and relations between nature and culture to explain human life, and we even question the very construction of these spheres as categories. This discussion gained relevance when studies were done on trans-lives because of issues involving the centrality of the body. On the other hand, there is a lot of avoidance, from researchers, to raise research topics that consider this materiality. What are the main problems that the study of the body and the current imaginary on biological explanations pose to anthropology?

EP: Yeah. As a medical anthropologist this is one of the most interesting things to watch: what is the status of the body over time? How can we talk about it? What kind of a thing is it? And also, what kind of a thing is biology? And we have those questions as ourselves, for ourselves, as conceptual categories, and as a methodical problem. But the people that we talk to, think about them in very different ways, and sometimes very contradictory ways, and that is a difficult thing, as a writer and a thinker, to know what to do with it. In the 1990s, we had the so-called turn to discourse, right, where we moved away from biological explanations of behavior, identity, embodiment, and instead favored discursive forms. So, we think about performativity and that identity is a thing that we make, and that it has to do with history. We are trying to move away from the idea that there is determination – so the cancelation of the essential. But I think, for me, one of the downfalls or problems with this really hard turn toward the discursive is that the material fell out. There

was not an easy way to talk about it and I am certainly not the only person who is grappling with this problem. And so, you see in the last 8 to 10 years the emergence of new materialist thought across a number of different fields. Feminist materialism is one of those, and the basic questions that the feminists and materialists are asking is how do we deal with the body after Butler (1990)? Right? What kind of body can we talk about and how can we talk about it? For me, I had to talk about it because there is nothing quite so material as watching someone's face get sawn apart. Right? You cannot think about, or you cannot only think about the body as a discursive production when you are watching it be operated on. And, when you understand that, to arrive at that place, is the long-held desire of a person who is spending their whole life fortune basically hanging their sense of well-being on the effect of these interventions. So, I think that you have to think about the body, and you have to think about its material properties and its material limits. In the same way that disability theorists say, "yes, sure, the social theory of disability says, I'm made disabled by the curb that won't allow me to roll my wheelchair. So, my disability is a social product rather than a product of mine." At that same moment, you still cannot get up to the curb. So, you can have that critique and you are not wrong, but at that moment the materiality of the situation still provides a limit, and that limit is the condition of your life at that moment. So, it does no good for us to discount that or to move past it, or to make a claim that diminishes the value of that moment when you cannot get up the curb and the real limitations of the body. What I wanted to think about in this book is the real limitation that the trans-women I spoke to said their bodies pose for them and that real limitation was, when people look at my face, they call me a man. That is that, right. At the same time, I do not want to be an essentialist either. Even though many of my interlocutors were very essentialist in the things that they said. The writerly challenge is how to take seriously what they are saying without discounting it and saying they are wrong, because that is not my job as an anthropologist, to make that assessment, but to think about what the implications are of that statement. That there is something about the testosterone of my body that made a face like this, that now, will not let people see me. So, what we know from performativity or from that theory, in general, is that in order to be counted in a category you have to perform or somehow otherwise manifest what people are expecting of you and then you find yourself in that category. That is the same requirement to be counted in a different category, as well. The most certain way to be placed in the category that you wish to inhabit is to exhibit the thing people expect you to. I do not need to be an essentialist about the body in order to say that. I can still talk about histories and discourses and cultures and investments and politics, and what testosterone does to faces. Those things are not contradictory. It is instead the ability to say that the trans-woman

who finds herself as a patient understands herself very well. She might not be able to articulate the theory that we might trade in our explanations of it. But she understands it fundamentally, which is why she is there in the first place. So, I think sitting with people's experiences of the material limits of their bodies is a good thing, it is a good scholarly practice, but I do not think they are contradictory. They do not need to be made contradictory. I do not think you have to be an essentialist in order to make the argument to take the material of the body seriously because our interlocutors take their bodies seriously, and so we must do that too.

CVR: Brazilian anthropology has a very close relationship with social minorities, in the sense that it has always been interested in the study of these groups, such as the poor, immigrants, deviants, homosexuals, women and indigenous people. Much of the processes of citizenship and the visibility of the problems of these groups had the participation of the engagement of anthropological intellectuals, whether studying or engaging directly. This ended up characterizing much of the Brazilian discipline. How does this relationship occur here in the United States, and what are the main issues you see that this relationship raises to anthropological practice?

EP: Yeah. It is interesting. Here, our professional practice has a couple of paths. Applied anthropology is probably most like what you are describing. So, we would say that is applied anthropology. Those are anthropologists who are working directly with groups to advocate for them, to help write a policy that is relevant to them, to intervene on their behalf when there is a question about governance. In our own Native American populations, there is a lot of need because of the terrible history of treatment from our federal government to Native American groups. There are many anthropologists who work with those groups to help preserve their history and advocate for their rights, property, and things like that. There are applied anthropologists who work in hospitals or with poor groups or with migrants or these kinds of things. Many of those people are working in universities and you will see online or if you look at descriptions of programs, they are people who do applied anthropology. Then, there are other groups. They do not have a special name; they are just anthropologists whose work may be largely philosophical. Their fieldwork may not be necessarily with an underserved population; they may not advocate necessarily. If I work with the police, for example, I can be an anthropologist of policing. I am not advocating for the police, you know, I do not do anything for them. I work with surgeons; they are one of my interlocutor groups. I do not have to do advocacy for them, they advocate for themselves just fine. Whereas when I work with trans folks then I do try to do some advocacy in my own way, which is that I work with administrators in hospitals, I help coauthors with papers about changing surgical practice and policy, that sort of thing, but it

is very different in that sense. So, you have this sort of anthropologists who are not necessarily advocating or otherwise working to help any particular group but are engaged in questions of philosophy, concept work, history, discourse, who are trying to think about these big things without necessarily doing certain direct service to the group that they work with. There is positive and negatives to that. But that is the history of how our discipline in the US has split over time.

CVR: That is so interesting how national traditions can change because in Brazil one is very compelled to address in a minimum stage the political features that everybody is entangled in (Rego, 2020). So, it is more about that. I am not saying that everyone advocates for every group that they study. But that there is this very compelling spirit we are talking about, that we should address political features of everything. Another thing is that groups look for us. So, we are studying this or that, and then they are looking for how we can make help them to be more visible. It is not like they need us to be visible, they articulate their visibility work by themselves just fine, we are this other tool. Currently, the Brazilian anthropological community is remarkably diverse, of course. As in the U.S., we study a variety of topics and groups. It is not common sense in Brazil to make this difference between applied and non-applied anthropology as it is done in the U.S. There are almost no jobs in Brazil for anthropologists to work outside universities, as in hospitals or the industry, besides the few vacancies on the Brazilian federal public agency for indigenous issues, “The Indigenous National Foundation” (FUNAI, in Brazilian Portuguese). Mostly, we think now that all anthropology is applied anthropology as it is as the work we mainly do, making research and writing about it to advance anthropological knowledge on human lives. The advocating work is very appreciated in Brazil, of course, as well as in the U.S., but this part of our work is generally seen as a moral plus, a piece of what we do. So, I think we do not use this distinction also because of our labor market scenario, which is mainly held in the university.

EP: Yeah, there are certainly lots of anthropologists who work outside of the academy in the U.S., whether they are working for cultural resource management groups, or work directly for the industry. There are companies now across different types of industries that hire anthropologists because they want us to help them understand their customers, or they want us to help them understand their workplace. They value ethnographic observation and methods. I do think that of those people whose work is more theoretical or more conceptual, most people are focused on marginalized populations because anthropologists are always concerned with power and how it works. Now, whether or not these people are writing about these marginalized groups or have long-term devotion to them, or maybe it’s a project-specific thing, it varies quite considerably. I do think that this “applied” distinction is an important one in terms of saying what kind of anthropologist are you in the academy.

There is a very big difference between saying I am an applied anthropologist versus a non-applied anthropologist. I might say, for example, that I am an anthropologist I work mostly on Heidegger. And I might try to apply these theoretical philosophical concepts to the study of groups that I work on, for example.

CVR: You have written on the conservative Trump Administration, regarding its restrictive policies for transgender people in the military, and matters associated with health care (PLEMONS, 2017a). In Brazil, the new Bolsonaro Administration had also erased affirmative LGBT policies. Here, and in Brazil, there is a negative position against minorities, largely blamed by some people as the enemies of the nation. What do you think of the rise of this far right-oriented politics and its social base posits to the anthropological practice? How does this affect our profession?

EP: That is a really good question. I do not really know what I think about that. Increasingly, and I can really only speak to the United States, but on one hand, we have the professional protection of tenure, if you have it, at a university whose main aim is to provide for academic freedom, you are allowed to write whatever you want without the threat of being fired for doing your job. At the same time, we are seeing over the last several years, an attack on the tenure system. Some state legislatures characterize what they think professors do, which is to sit around and smoke pipes and play chess and listen to Mozart all day. I do not know what they think we do, but it is not what we do. The effort is to say, “we taxpayers pay these people way too much for doing nothing. These people do nothing. Tenure is not fair; we shouldn’t have it.” This is one way you see some states making efforts towards chipping away at the tenure system. Without that protection, we become much more vulnerable to our university administration getting some calls from somebody who does not like us and then getting us fired. The other way of chipping away at the tenure system is having fewer and fewer jobs for people on the tenure track at all. So, we hire more and more adjunct laborers, who are precariously employed, who do not get paid well, who teach semester to semester, and that means fewer and fewer faculty members are protected by tenure. But then, fewer, and fewer faculty members actively have a research program, because you cannot do both those things well for a long period. Some people certainly try to hold it together for as long as they can, but it is not a sustainable career. So, when people do not have the protection to write and say what they want, then everybody suffers as a society. I think that, as you say, when there is a rise on the Right or a sense that we have a rise on the Right, fewer and fewer people will care about what happens to trans folks, for example, because they do not think trans folks should exist at all. And they ask, “why are my tax dollars being paid for this professor to go study this group of deviant perverted misfit people?” The sorts of negative social characterization

that gets attached to trans folk also diminish the value of our research and diminish the value of us being able to intervene on behalf of people who are marginalized and vilified. So, it makes that work more difficult. At the same time, for those of us who have tenure, it's all the more important to do challenging work. We have to use our secure positions in institutions to absolutely advocate or to remain visible and to continue doing research on populations that are otherwise marginalized. One of our main contributions can be to push back against these kinds of politics. It is good to use the skills that we have and the institutional resources that we have to put out texts, to be online, to get interviewed, to go on the news, to do all the things we can do. Because if we are not doing it, no one will. And we cannot leave that job only to the people who are most suffering, which often happens. When marginalized groups have to advocate for themselves, that's a question of life or death, and they can't be the only ones who are doing it. They have to have support from those of us in institutions who have money and who have jobs and who have the ability to speak out as well.

CVR: You are now co-chair of the Trans Studies Research Cluster at the Institute for LGBT Studies. Tell us a bit about this work at the University of Arizona.

EP: Yeah! It is exciting that we are the first-ever institutionally supported research group on transgender studies. We here at the University of Arizona have the largest concentration of faculty working on trans topics anywhere in the world, and we all are trans. So, that is really big and important. We are really diverse groups in terms of the scholarship that we do. I am positioned here in anthropology. We have faculty members in Gender and Women studies, Education, Religious Studies, and Family Studies. It is a big group. Some of us were hired directly as part of the initiative to start up this cluster, and others were already at the university or have been hired under different auspices. So far, the major efforts that we have made are, back in September 2016, we hosted the first International Trans Studies Conference. I was the program chair for that conference and we thought we might end up having something like a hundred people come. We had something more like 400 people come! We had far more panels than we had anticipated. The conference included art exhibits and community engagements here in town. We showed films, and there was everything from young adult literature panels, to high theory, to film talks. It was a little bit of everything. So that was exciting. We host a reading group that is meant to bring together undergraduates, grad students, post-docs, faculty, staff, and community members to talk about relevant books of interest. That has been a great community-building tool. But we do not yet have a curriculum as a group, because we do not offer a degree or academic program. I say to students who are interested in coming here that they have the opportunity to and meet and engage with faculty from the research cluster in

any way that they like and to be able to seek mentorship from these people. I serve on committees with many of my faculty colleagues in trans studies for students in Anthropology and Gender and Women Studies. Those are the two departments I am serving on committees for right now, but students make their way between all of us to get the resources that they want, to help develop their research.

CVR: Finally, tell us a little about the research work you are currently involved with.

EP: I have two significant projects right now. In the first one, I am looking at the way that U.S. institutions are responding to a growing demand for trans healthcare. So, that is looking at how insurance and healthcare administrators and hospitals and clinicians are trying to grow their capacity really quickly. This follows decades, in the United States, when there was no health insurance coverage for trans-related procedures. Now that there is a growing set of insurance coverages, there is a whole group of people who are trying to access medical procedures and you have decades of inadequate institutional capacities. So, I am looking at that exchange. The other project is a book on genital injury and rehabilitation. Right now, I am working on a chapter on uterus and penis transplantation. I will be in Sweden in a couple of weeks where I will talk with some of the team over there that is trying to develop a procedure to transplant penises for transmen. They have begun working on a cadaver study and that is how far it has gotten so it is a very intriguing possibility. It is super fascinating.

CVR: Professor Eric, I wish to thank you once more for this interview. It was very fascinating to hear you and to register all these kinds of issues we have discussed today, so a Brazilian audience can learn and get to know more about the U.S. scholar world and your work.

WORKS CITED

- BUTLER, Judith. *gender trouble: feminism and the subversion of identity*. New York: Routledge, 1990.
- PLEMONS, Eric. *The look of a woman: facial feminization surgery and the aims of trans-medicine*. Durham: Duke University Press, 2017.
- PLEMONS, Eric. The future of trans-medicine under Trump. *Medical Anthropology Quarterly*, Jan. 23, 2017a. Available at: <<http://medanthroquarterly.org/2017/01/23/the-future-of-trans-medicine-under-trump/>>. Accessed on: dec. 20th 2018.
- PLEMONS, Eric; CURRAH, Paisley. Introduction: reframing the surgical. *Transgender Studies Quarterly*, Duke, v. 5, n. 2, p. 164-173, 2018.
- PRENTICE, Rachel. *Bodies in formation: an ethnography of anatomy and surgery education*. Duke: Duke University Press, 2013.

REGO, Francisco Cleiton Vieira Silva do. *A segurança biológica na transição de gênero: uma etnografia das políticas da vida no campo social da saúde trans*. 400f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2020.

SUBMETIDO EM: 17/01/2021

APROVADO EM: 27/06/2021

| VI
VEN
CIA

REVISTA DE
ANTROPOLOGIA

57

nº 57 | ISSN 2238-6009 | 2021

| PPGAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

| DAN |
DEPARTAMENTO DE
ANTROPOLOGIA

UFERN