

Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios

ELLEN WOORTMANN E JULIE A. CAVIGNAC (ORGANIZADORAS)

ABA PUBLICAÇÕES

**edufnrn**
FACULDADE DE EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE**REITORA**

Ângela Maria Paiva Cruz

VICE-REITOR

José Daniel Diniz Melo

DIRETORIA ADMINISTRATIVA DA EDUFRN

Luis Álvaro Sgadari Passeggi (Diretor)
Wilson Fernandes de Araújo Filho (Diretor Adjunto)
Judithe da Costa Leite Albuquerque (Secretária)

CONSELHO EDITORIAL

Luis Álvaro Sgadari Passeggi (Presidente)
Ana Karla Pessoa Peixoto Bezerra
Anna Emanuella Nelson dos S. C. da Rocha
Anne Cristine da Silva Dantas
Christianne Medeiros Cavalcante
Edna Maria Rangel de Sá
Eliane Marinho Soriano
Fábio Resende de Araújo
Francisco Dutra de Macedo Filho
Francisco Wildson Confessor
George Dantas de Azevedo
Maria Aniolly Queiroz Maia
Maria da Conceição F. B. S. Passeggi
Maurício Roberto Campelo de Macedo
Nedja Suely Fernandes
Paulo Ricardo Porfírio do Nascimento
Paulo Roberto Medeiros de Azevedo
Regina Simon da Silva
Richardson Naves Leão
Rosires Magali Bezerra de Barros
Tânia Maria de Araújo Lima
Tarcísio Gomes Filho
Teodora de Araújo Alves

Editoração

Kamyla Alvares (editora)
Alva Medeiros da Costa (supervisora editorial)
Natália Melão (colaboradora)
Emily Lima (colaboradora)

Revisão

Wildson Confessor (coordenador)
Márcio Xavier Simões (revisor)

Design Editorial

Michele de Oliveira Mourão Holanda (coordenadora)
Márcio Xavier Simões (miolo e capa)

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA

Coordenador: Antonio Carlos Motta de Lima (UFPE)
Vice-Coordenadora: Jane Felipe Beltrão (UFPA)
Patrice Schuch (UFRGS)
Thereza Cristina Cardoso Menezes (UFRRJ)

CONSELHO EDITORIAL

Andrea Zhouri (UFMG)
Antonio Augusto Arantes Neto (UNICAMP)
Carla Costa Teixeira (UnB)
Carlos Guilherme Octaviano Valle (UFRN)
Cristiana Bastos (ICS/Universidade de Lisboa)
Cynthia Andersen Sarti (UNIFESP)
Fábio Mura (UFPB)
Jorge Eremites de Oliveira (UFPE)
Maria Luiza Garnelo Pereira (Fiocruz/AM)
María Gabriela Lugones (Córdoba/ Argentina)
Maristela de Paula Andrade (UFMA)
Mônica Lourdes Franch Gutiérrez (UFPB)
Patrícia Melo Sampaio (UFAM)
Ruben George Oliven (UFRGS)
Wilson Trajano Filho (UnB)

DIRETORIA

Presidente: Antonio Carlos de Souza Lima (MN/UFRJ)
Vice-Presidente: Jane Felipe Beltrão (UFPA)
Secretário Geral: Sergio Ricardo Rodrigues Castilho (UFF)
Secretária Adjunta: Paula Mendes Lacerda (UERJ)
Tesoureira Geral: Andrea de Souza Lobo (UnB)
Tesoureira Adjunta: Patricia Silva Osorio (UFMT)
Diretora: Carla Costa Teixeira (UnB)
Diretor: Carlos Guilherme Octaviano do Valle (UFRN)
Diretor: Julio Assis Simões (USP)
Diretora: Patrice Schuch (UFRGS)

Coordenadoria de Serviços Técnicos
Catalogação da Publicação na Fonte. UFRN / Biblioteca Central Zila Mamede

Ensaios sobre a antropologia da alimentação [recurso eletrônico]: saberes, dinâmicas e patrimônios / organizadoras Ellen Woortmann, Julie A. Cavignac. – Natal, RN: EDUFRN, 2016. PDF; 12 MB
553 p.: il.

Modo de acesso: <www.edufrn.ufrn.br>
Vários autores
ISBN 978-85-425-0676-1

1. Antropologia nutricional. 2. Alimentos – Aspectos sociais. 3. Hábitos alimentares.
I. Woortmann, Ellen. II. Cavignac, Julie A.

RN/UF/BCZM

2016/87

CDD 306.4

CDU 392.81

Associação Brasileira de Antropologia – ABA
Universidade de Brasília – Campus Universitário Darcy Ribeiro – Asa Norte
Prédio do ICS – Instituto de Ciências Sociais
Térreo – Sala AT-41/29 – Brasília/DF – CEP: 70910-900
Caixa Postal 04491 – Brasília/DF – CEP: 70904-970
Original aprovado pelo conselho Editorial da UFRN, 2016.

Ensaaios sobre a
Antropologia da alimentação:
saberes, dinâmicas
e patrimônios

ELLEN WOORTMANN E JULIE A. CAVIGNAC (ORGANIZADORAS)

ABA PUBLICAÇÕES


edufrn
Editora da UFRN

Sumário

09 | Apresentação | Ellen Woortmann e Julie Cavignac

15 | Introdução | Esther Katz

PARTE 1 | ALIMENTAÇÃO, PATRIMÔNIO E DINÂMICAS SOCIAIS

33 | Jean-Pierre Poulain | *A gastronomização das cozinhas locais*

57 | Ellen Woortmann | *Memória alimentar: prescrições e proscricções*

91 | Julie Cavignac, Danycelle Silva, Maria Isabel Dantas, Muirakytan K. de Macêdo | *O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar*

183 | May Waddington Telles Ribeiro | *Da embriaguez à sobriedade: a história da cajuína e a modernização do Piauí*

PARTE 2 | SABORES ÉTNICOS

243 | Evander Eloí Krone, Renata Menasche | *Comida, festa e patrimônio cultural no mundo rural pomerano: a construção da pomeraneidade ao Sul do Brasil*

283 | Carlos Alexandre B. Plínio dos Santos | *Festejo e comensalidade: a festa de São Pedro dos Negros do Largo da Baía*

323 | Aderval Costa Filho | *Saberes, memória, práticas alimentares e reprodução social da diferença no quilombo do Gurutuba-MG*

347 | José Glebson Vieira | *Cachaça, consumo e sociabilidades alargadas entre os Potiguara da Paraíba*

PARTE 3 | PRODUTOS E MERCADOS

381 | Jorge Freitas Branco | *O vinho do padre Vale: incursões contemporâneas em vinho Madeira*

409 | Maria José Carneiro | *Melhor pra cabeça do que para o bolso: o significado do suco de maçã para os camponeses dos Alpes franceses*

437 | Patrícia Alves Ramiro | *A reinvenção do rural pelo turismo: o caso dos gîtes rurais*

493 | Marie France Garcia Parpet | *Patrimonialização de produtos alimentícios na França: construções simbólicas e reinvenção do passado*

545 | Sobre os autores

Apresentação

ELLEN WOORTMANN (UNB)

JULIE CAVIGNAC (UFRN)

J'ay la complexion du corps libre, et le goust commun, autant qu'homme du monde: la diversité des façons d'une nation à autre, ne me touche que par le plaisir de la variété. Chaque usage a sa raison. Soyent des assietes d'estain, de bois, de terre: bouilly ou rosty; beurre, ou huyle, de noix ou d'olive, chaut ou froid, tout m'est un. Et si un, que vieillissant, j'accuse ceste genereuse faculté: et auroy besoin que la delicatesse et le choix, arrestast l'indiscretion de mon appetit, et par fois soulageast mon estomach. Quand j'ay esté ailleurs qu'en France: et que, pour me faire courtoisie, on m'a demandé, si je vouloy estre servi à la Françoisé, je m'en suis mocqué, et me suis toujours jetté aux tables les plus espesses d'estrangers.

Michel de Montaigne, *Les Essais*, livre III, chapitre IX, 1581.

-
- 1 “Tenho a compleição física livre e o paladar comum, como homem do mundo. A diversidade de usos de uma nação para outra não me afeta, a não ser pelo prazer da variedade. Cada uso tem sua razão. Seja pratos de estanho, de madeira, de barro, cozido ou assado, manteiga ou óleo de nozes ou de oliva, quente ou frio, tudo me é indiferente, e tão indiferente que, envelhecendo, reprovoo essa generosa faculdade e precisaria que o refinamento e a preferência detivessem a falta de moderação de meu apetite e às vezes dessem alívio a meu estômago. Quando estive alhures que não em França e que, para serem corteses comigo, perguntaram-me se queria ser servido à francesa, recusei e sempre me atirei às mesas mais copiosas de estrangeiros.” Michel de Montaigne. *Os Ensaio*s, Livro III, cap. 9, São Paulo: Martins Fontes, 2001, p. 301 (Tradução: Rosemary C. Abílio).

A alimentação é um tema antropológico por excelência: universal e particular ao mesmo tempo, é a prática experimentada cotidiana e ritualmente por todos os homens; para viver, os seres humanos, independentemente das suas diferenças morfológicas ou etárias, precisam se alimentar. Mas, antes de tudo, 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.

Montaigne, que ao seu modo, foi um dos primeiros a se destacar ao fazer uma observação participante dos modos à mesa, se mostra entusiasta ao provar novos sabores. Já chamava atenção para a importância da descoberta gustativa que revela especificidades culturais e modos de vida. *Gourmet*, ele descobre os países que visita sentando-se à mesa dos seus anfitriões e provando pratos desconhecidos.

De fato, a produção e a transformação das matérias-primas em alimentos é marcada pela diversidade e ancorada no meio ambiente: há uma variação quase infinita nos ingredientes utilizados nos preparos, nas técnicas de corte ou de cozimento, no uso de condimentos etc., o que torna a comida um dos principais marcadores de diferenças sociais e culturais. Comer e beber são atos sociais que produzem modelos identitários contrastados, revelam desigualdades ou reforçam laços sociais; impli-

cam uma reciprocidade quase imediata de bens, favores, obrigações. Envolvem aspectos morais, religiosos, econômicos e sociais expressos em contextos diferentes. A comida e a bebida estão presentes nos momentos de efervescência social. Alguns apontam para os riscos da padronização da produção da indústria alimentar, como expressão da globalização, das formas de consumo e dos gostos, enquanto outros procuram valorizar seus produtos com o reconhecimento do Estado ou de outras agências graças a processos de patrimonialização; são processos que visam proteger o pequeno produtor e valorizar os saberes locais nas suas singularidades. Em muitos casos, ao contrário do esperado, a intervenção estatal provoca o enfraquecimento dos saberes tradicionais e acirra conflitos, no mais das vezes provocados pela perspectiva generalizante em que opera.

Os estudos antropológicos sobre a alimentação, tal como os sobre gênero, estiveram durante décadas subsumidos aos temas clássicos. Ainda assim, via de regra eles emergiram no universo das etnografias ou nos exemplos das teorias. Hoje esses estudos já se firmaram como área de conhecimento e atraem cada vez mais antropólogos e até *gourmets*, que inovam nas pesquisas empíricas e descrevem universos sociais que podem ser lidos acompanhando a produção, a transformação e o consumo dos alimentos. No entanto, a Antropologia da alimentação ainda não é plenamente reconhecida no âmbito uni-

versitário, pois a interlocução interdisciplinar se centra no mais das vezes nos cursos de nutrição, história e de gastronomia e continua a ser objeto de interesse dos economistas. De fato, apesar de dispormos de algumas pesquisas e publicações significativas em língua portuguesa, a discussão ainda pode ser ampliada no cenário acadêmico atual das Ciências Sociais e em particular da Antropologia, apesar da inserção dos pesquisadores no debate internacional.

Apresentamos aqui o resultado de reflexões de especialistas da Antropologia da alimentação ou de antropólogos que, de uma forma ou outra, abordam temáticas ligadas a formas de produção, de circulação de produtos, de práticas de consumo, de sociabilidade, de rituais ou de modos de interação social. O livro é resultado de pesquisas desenvolvidas por uma extensa rede de colaboradores provenientes de diferentes instituições nacionais (UFRN, IFRN, UnB, UFPE, UFPB, UFSB, UnB, UFPEL, UFMG) e internacionais, particularmente, das instituições francesas que desenvolvem pesquisa sobre Antropologia da alimentação (o Institut de Recherche pour le Développement - IRD, a Universidade de Toulouse Jean Jaurès e o Centre européen de sociologie et de science politique de la Sorbonne - CESSP). São reflexões que foram desenvolvidas pelos pesquisadores da linha “Patrimônio, memória, saberes locais e narrativas” do Projeto Procad Casadinho UnB/UFRN e “Conhecimen-

tos tradicionais, direitos e novas tecnologias: interfaces da Antropologia contemporânea”, com financiamento do CNPQ, a quem agradecemos. É a materialização dos resultados do projeto de pesquisa que fortaleceu os vínculos acadêmicos entre os Programas de Pós-Graduação da Universidade Federal do Rio Grande do Norte/UFRN e da Universidade de Brasília/UnB, em particular das atividades dos grupos de pesquisa “Memória e patrimônio alimentar: tradição e modernidade” (PPGAS-UnB) e “Cultura, identidades e representações simbólicas” (PPGAS-UFRN). Tivemos também a participação ativa dos alunos da pós-graduação (PPGAS) e da graduação envolvidos no programa de extensão “Tronco, Ramos e Raízes” (MEC-SISU) para a preparação das atividades que antecederam este livro, resultado destes debates.² Riana de Carvalho auxiliou na tradução e na revisão dos textos originalmente em francês, Ismael Paiva participou da revisão técnica dos ensaios.

2 Dois eventos aglutinaram os autores desta coletânea: a 29^a Reunião Brasileira de Antropologia, que aconteceu em Natal, em agosto de 2014, com o simpósio especial “Cosmolocalitas. Aproximações etnográficas no mundo contemporâneo” coordenado por Antonio Motta e Julie Cavignac e a mesa-redonda “Os espíritos e as bebidas: patrimonialização e sociabilidades, padronização e a domesticação do Mercado”, coordenada por May Waddington; o III colóquio franco-brasileiro “Saberes, práticas e transmissões” organizado por Julie Cavignac em Natal em setembro de 2015.

A coletânea “Ensaio de Antropologia da alimentação – Saberes, dinâmicas e patrimônios” se organiza em torno de três eixos principais: alimentação, patrimônio e dinâmicas sociais; sabores étnicos; produtos e mercados. Mais do que uma divisão temática, a escolha dos ensaios mostra a dinâmica, a riqueza e a multiplicidade das perspectivas na abordagem antropológica da alimentação.

Bon appétit!

Introdução¹

ESTHER KATZ (IRD, PARIS)

Esta coletânea trata de temas bem atuais na Antropologia da alimentação: produtos, culinária e saberes locais; relações sociais e desigualdades expressadas no consumo e na comensalidade; identidade, memória e patrimônio. Ela apresenta estudos de casos concretos oriundos, sobretudo, de pesquisas de campo no Brasil e na França. Em conjunto, esses estudos mostram até que ponto as mudanças alimentares, a valorização dos produtos de *terroir*² e a patrimonialização se situam na globalização. Hoje, as pequenas comunidades estão vinculadas, na maioria das vezes, com o mundo urbano (KRONE; MENASCHE, 2016), e têm acesso a produtos industrializados. Como consequência, as dietas tendem a se homogeneizar (SUREMAIN; KATZ, 2009). Por outro lado, essas tendências também provocaram um

1 Texto traduzido por Julie Cavnac e revisado por Rianna de Carvalho e Roselis Mazurek.

2 *Terroir* é um termo francês que não tem tradução em português: se refere tanto às propriedades do solo, quanto a um sistema produtivo e cultural local: tradições de cultivo, técnicas, conhecimentos e qualquer elemento cultural local e visto como tradicional. Vários autores franceses utilizam este conceito no livro (nota das editoras).

interesse renovado pelos produtos e culinárias de *terroir* e pelas particularidades culturais que se expressam através da alimentação. Como tinha anunciado Lévi-Strauss (1968): “A cozinha é uma linguagem na qual a sociedade traduz inconscientemente sua estrutura, a não ser que, sempre inconscientemente, ela se resigne a revelar suas contradições por meio dela”. A escolha dos alimentos, a maneira de prepará-los e consumi-los são, de fato, reveladores da estrutura e do funcionamento de uma sociedade.

Em cada grupo social existem pessoas detentoras de saberes alimentares próprios, que legitimam a identidade do grupo, quer se trate de prática cotidiana da culinária familiar (geralmente, nas mãos das mães de família) ou da elaboração de produtos agropecuários específicos, como bebidas alcoólicas, doces, laticínios, carnes etc. (BRANCO, 2016; CAVIGNAC *et al.*, 2016; GARCIA-PARPET, 2016; KRONE; MENASCHE, 2016; POULAIN, 2016; RAMIRO, 2016; WADDINGTON, 2016; WOORTMANN, 2016). É através da memória que pratos e receitas são transmitidos de geração em geração (WOORTMANN, 2016), mesmo quando as pessoas se distanciam de suas raízes. Desta forma, moradores do sertão do Rio Grande do Norte perpetuam receitas elaboradas na época colonial (CAVIGNAC *et al.*, 2016); no Sul do Brasil, os imigrantes vindos do Norte da Itália no século XIX ainda cozinham a polenta e são até capazes de reconhecer, a

partir da maneira de prepará-la, as origens regionais e sociais daqueles que a cozinham (WOORTMANN, 2016); os oriundos da Pomerânia confeccionam também pratos trazidos ao Brasil há mais de 100 anos, tal qual o *eisbein* (joelho de porco com chucrute) e o *rievelsback* (bolinho de batata) (KRONE; MENASCHE, 2016).

A memória é seletiva: alguns pratos ou técnicas culinárias são transmitidos, enquanto outros caem no esquecimento, por serem associados a estigmatizações, períodos de fome ou eventos dolorosos (WOORTMANN, 2016). Em contrapartida, os períodos de abundância são idealizados e aparecem nas narrativas como “períodos-âncora” (COSTA FILHO, 2016).

Nos últimos anos, os produtos agropecuários “localizados” – ou “produtos de *terroir*” –, alguns dos quais tinham saído de moda, foram revalorizados, certificados ou patrimonializados em um número significativo de países. Se tornaram também objeto de “gastronomização” (POULAIN, 2016). A França, como indica Garcia-Parpet, foi pioneira na proteção de seus produtos de *terroir* frente a uma concorrência estrangeira desleal. Isso ocorreu primeiramente no início do século XX com os vinhos e destilados, seguido dos queijos, e depois de outros produtos (BÉRARD *et al.*, 2005). Esta certificação foi adotada pela União Europeia em 1992, sob a denominação de “Indicações Geográficas”, o que atraiu também países de outros continentes (BÉRARD *et al.*, 2005), in-

cluindo o Brasil (LAGES *et al.*, 2005), depois da assinatura, em 1992, da Convenção sobre Diversidade Biológica. Esta valorização institucional “se diversificou, se internacionalizou e foi privatizada”, mas propiciou que os produtos locais conhecessem “uma mudança de status, passando de um produto *commodity* a um produto simbólico” como parte deste processo (GARCIA PARPET, 2016). Esta autora acrescenta que:

Os produtos locais adquirem valor porque contam uma estória (que pretende ser a história), são associados a um local, a um momento específico, a uma identidade e, portanto, são apropriados para a caracterização de um estilo de vida próprio das elites. São essas representações que vão fazer com que os bens tornem-se raros, essa raridade sendo produzida socialmente.

Os produtos de *terroir* eram ligados ao mundo rural do qual as elites tentavam se distinguir. No entanto, hoje, como esses produtos se diferenciam dos produtos agroindustriais consumidos em massa, as elites procuram consumi-los. Como mostra Poulain (2016) com o exemplo da França, “a renovação contínua das práticas culinárias [na alta culinária] serviu para manter à distância os copiadores e assegurar às elites a legitimação de sua posição dominante”, porém, ao mesmo tempo, a culinária rural foi incorporando saberes e técnicas da alta culinária, e do mesmo jeito, os chefs não cessaram

de se inspirar no *terroir*. Hoje, no Brasil e na América latina, os chefs formados na alta culinária francesa renovam as suas receitas recorrendo aos produtos regionais do seu país. Através dos saberes e práticas culinários, se redesenham relações de classe e de poder.

Appadurai (1981) analisou as relações e as tensões sociais que se expressam através da comensalidade (ou da não comensalidade), o que é ilustrado aqui em vários ensaios. Para os Potiguaras da Paraíba, o álcool (a cachaça) alimenta a convivência, é mediador das relações sociais em contexto cotidiano ou ritual e “potencializa as qualidades da identidade” (VIEIRA, 2016). No interior da mesma região, no semiárido do Seridó, “pelo menos até a primeira metade do século XX, as fazendas eram os principais centros de produção alimentícia [sobretudo farinha, carne, queijo e açúcar] e de sociabilidade” (CAVIGNAC *et al.*, 2016). Hoje, já não desempenham esse papel, mas “as desigualdades econômicas entre os fazendeiros e os sitiantes permaneceram” (CAVIGNAC *et al.*, 2016). Atualmente, a convivência se organiza ao redor dos produtos locais, agora revalorizados, tais como o chouriço. A culinária regional carrega influências de todos os membros que participaram desta sociedade, mesmo se as elites tentaram apagá-los da história local. Na época colonial, o consumo do chouriço, elaborado a partir de sangue de porco cozido com açúcar e condimentos, servia para comprovar a fé no catolicismo,

já que os cristãos-novos eram regularmente postos sob suspeita de não ter abandonado totalmente a religião judaica. Hoje, este prato típico, símbolo de abundância, servido como sobremesa nas festas, não é mais um marcador das diferenças religiosas, mas “aparece como fundamental na constituição de vínculos sociais cotidianos” (CAVIGNAC *et al.*, 2016). A cajuína do Piauí, bebida teoricamente associada à convivência e à partilha (IPHAN, 2014), é, de fato, um símbolo de diferenciação social, se remontarmos à sua criação no século XIX. Naquela época, ela estava presente apenas na sociabilidade da elite, os proprietários de terra. Quando a técnica de pasteurização chegou ao Piauí, as mulheres da elite começaram a elaborar uma bebida não alcoolizada a partir de uma fruta utilizada tradicionalmente para produzir bebidas fermentadas, de conotação indígena. O fato de evitar a fermentação e submeter a bebida ao processo de engarrafamento em vasilhames caros demais para grande parte da população, servia, verdadeiramente, como um modo de distinção e de distanciamento social, além de ser um símbolo de controle, de higiene e de ordem, que se opunha ao caos da natureza. Quando uma parcela desfavorecida da população conseguiu ter acesso à terra, a fabricação da cajuína se tornou, para muitos, uma fonte de renda, e sua generalização obscureceu seu precedente papel de exclusão (WADDINGTON, 2016).

Então, o que acontece com a patrimonialização da alimentação? Seria ela também a expressão de relações desiguais, de políticas pensadas pelas elites, aplicadas, entre outros, aos bens culturais do mundo rural, tais quais as “produções localizadas”? No entanto, no Brasil, no caso do Instituto Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), que conduz estes processos, aqueles que pedem a patrimonialização de bens culturais são os grupos sociais detentores desses mesmos bens. Isto os permitiria tomar a frente dentro da sociedade regional e nacional, se reapropriar de sua história e de seus saberes?

Mas, antes de tudo, em que a alimentação é um patrimônio? Definir um patrimônio não é sempre fácil, já que esta palavra, própria ao Ocidente, nem sempre tem um equivalente direto nas línguas e culturas não ocidentais. A noção de patrimônio foi durante muito tempo sinônimo de “patrimônio material” (bens, propriedades, monumentos). Porém o interesse da Unesco pelo Patrimônio Cultural Imaterial e a Convenção que foi criada a partir dele, estendeu esta noção a inúmeros domínios. Retomarei aqui a definição proposta por Guillaud, a partir de reflexões conduzidas na equipe de pesquisa “Patrimônios locais e governança”, da qual participo:

O patrimônio deve ser herdado, transmitido de uma geração a outra [...] e administrado na perspectiva desta transmissão [...] O patrimônio é coletivo, e não indi-

vidual: ele deve ser reivindicado enquanto patrimônio por uma comunidade, eventualmente um Estado, e não decretado patrimônio do exterior [...] Ele deve ter uma carga social, simbólica ou afetiva, que existe ou aparece muitas vezes num contexto particular, aquele da alteridade, do contato com o outro, da competição por um mesmo bem, da desapropriação ou de uma ameaça qualquer (GUILLAUD, 2015).

Efetivamente, podemos definir o patrimônio alimentar como aquilo que deve ser transmitido de uma geração a outra, que deve ser coletivo, próprio a um grupo social, ser reivindicado por pessoas pertencentes a ele e ter uma carga social simbólica ou afetiva. A alimentação se situa na interseção do natural e do cultural, do material e do imaterial. Se por um lado o aspecto material é o mais visível – os ingredientes animais e vegetais, os utensílios, os produtos transformados, os pratos –, foi o aspecto imaterial que determinou as patrimonializações institucionais. Dentre os aspectos imateriais do patrimônio alimentar considera-se os saberes culinários, as normas alimentares, a estética culinária, a sociabilidade em torno da alimentação, “as maneiras à mesa”, o simbolismo, os rituais, as festas, a tradição oral associada (mitos, contos, cantos...). No Brasil, os bens culturais associados à alimentação patrimonializados pelo IPHAN, como “o ofício das Baianas de Acarajé”, “o modo artesanal de fazer o queijo de

Minas”, “o sistema agrícola tradicional do Rio Negro” – que inclui o sistema alimentar, “a produção tradicional e as práticas socioculturais associados à cajuína no Piauí”, estão todos incluídos na categoria “Saberes”. No entanto, a alimentação joga também um papel, ainda que secundário, nas festas religiosas patrimonializadas na categoria “Celebrações”. No caso da cajuína, não somente os saberes, mas também a sociabilidade, foram colocados em destaque (mesmo que esta tenha se restringido durante muito tempo à classe dominante):

O modo de fazer e as práticas socioculturais associadas à cajuína são patrimônios culturais e materiais devido, em grande parte, a sua imersão nos rituais de hospitalidade das famílias no Piauí (IPHAN, 2014).

São os bens patrimonializados sempre objeto de um consenso? No caso da cajuína, os habitantes das diversas classes sociais do Piauí parecem ter se reapropriado, pela patrimonialização, de um produto com alto valor simbólico que, outrora, os dividia.

Algumas reapropriações acontecem não só no contexto das patrimonializações institucionais, mas, também, das patrimonializações espontâneas. No âmbito das festas e compromissos cotidianos a uma culinária do *terroir*, os moradores do Seridó reafirmam seu patrimônio alimentar, que carrega a marca de todos os que

contribuíram para a história desta região: os índios, os escravos, os cristãos-novos, os vaqueiros, os tropeiros, as cozinheiras (CAVIGNAC *et. al.*, 2016). Através da celebração da *Südoctoberfest* e pelos pratos típicos aí apresentados, os pomeranos tornam visível sua identidade, longamente menosprezada pelos outros alemães e ocultada (KRONE; MENASCHE, 2016). Como os índios do Nordeste, por muito tempo considerados como caboclos, os pomeranos passaram por um processo de etnogênese, provocado pela mudança de 1988 na Constituição, que os permitiu se declarar como “população tradicional”. No entanto, enquanto os moradores do Seridó patrimonializam sua alimentação para eles mesmos, os pomeranos patrimonializam a sua para o exterior. Recorrendo ao passado para procurar uma suposta “autenticidade”, escolhendo como mascote um “prato típico” (o peito de ganso defumado), que quase não cozinham mais, eles folclorizam a sua culinária. Em tal encenação do patrimônio, os elementos folclóricos do passado não destoariam? Krone e Menasche (2016) pensam que, ao valorizarem uma pureza étnica inventada, os pomeranos arriscam se excluir da convivência e das trocas interétnicas.

Finalmente, a alimentação é definitivamente um ponto revelador das relações sociais, de relações interétnicas ou de classe, mas permite também reunir, em diversas ocasiões, em particular nas feiras e nas festas, pessoas

de todos os horizontes. A comensalidade e a convivência permitem então atenuar as tensões e as dissensões. Esse deveria ser o ponto forte da alimentação.

REFERÊNCIAS

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

BÉRARD, Laurence; CEGARRA, Marie; DJAMA, Marcel; LOU-AFI, Sélim; MARCHENAY, Philippe; ROUSSEL, Bernard; VER-DEAUX, François (Org.). *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Paris: CIRAD/IDDRI/IFB/INRA, 2005.

BRANCO, Jorge Freitas. O vinho do padre Vale. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

COSTA FILHO, Aderval. Saberes, memória, práticas alimentares e reprodução social da diferença no quilombo do Gurutuba-MG. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

CAVIGNAC, Julie; SILVA, Danycelle; DANTAS, Maria Isabel; MACÊDO, Muirakytan K. de. O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

GARCIA PARPET, Marie France. Patrimonialização de produtos alimentícios na França: construções simbólicas e reinvenção do passado. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

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.

IPHAN. *Dossiê produção artesanal e práticas socioculturais associadas à cajuína no Piauí*. Livro de registro "Saberes", 2014. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/>>. Acesso em: 19/07/2016.

KRONE, Evander Eloí; MENASCHE, Renata. Comida, festa e patrimônio cultural no mundo rural pomerano: a construção da pomeraneidade ao Sul do Brasil. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaaios sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

LAGES, Vinícius; LAGARES, Léa; BRAGA, Cristiano (Org.). *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios*. Brasília: SEBRAE, 2005.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *Mythologiques 3: L'origine des manières de table*. Paris: Plon, 1968.

POULAIN, Jean-Pierre. A gastronomização das cozinhas locais. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

RAMIRO, Patrícia. A reinvenção do rural pelo turismo: o caso dos gêses rurais. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

SANTOS, Carlos Alexandre dos. Festejo e comensalidade: a festa de São Pedro dos Negros do Largo da Baía. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

SUREMAIN, Charles-Edouard (de); KATZ, Esther. Introdução: modelos alimentares e recomposições sociais na América Latina. *Anthropology of Food*, n. S6, 2009. Disponível em: <<http://aof.revues.org/>>. Acesso em: 19/07/2016.

VIEIRA, José Glebson. Cachaça, consumo e sociabilidades alargadas entre os Potiguara da Paraíba. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

WADDINGTON, May Telles Ribeiro. Da embriaguez à sobriedade: a história da cajuína e a modernização do Piauí. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRRN; Brasília: ABA, 2016.

WOORTMANN, Ellen. Memória alimentar: prescrições e proscricções. In: WOORTMANN, E.; CAVIGNAC, J. (Org.). *Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios*. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2016.

PARTE 1 | ALIMENTAÇÃO,
PATRIMÔNIO E DINÂMICAS
SOCIAIS

A gastronomização das cozinhas de *terroir*¹

JEAN-PIERRE POULAIN
(UNIVERSITÉ DE TOULOUSE JEAN JAURÈS)

1 Ensaio traduzido por Rianna de Carvalho, graduanda em Ciências Sociais e revisado por Julie Cavignac.

É evidente que hoje se come muito bem nas regiões da França e... em outras regiões do mundo, como alguns terão pressa em acrescentar. Nossas regiões possuem riquezas gastronômicas: os produtos, as receitas que os utilizam, os bons modos à mesa, as formas de convivialidade... isto atesta a originalidade de um estilo de vida nascido da interação entre um grupo humano, sua cultura e o biótopo no qual a história os colocou. Também parece óbvio que essas “culturas alimentares” estão em risco e que devem ser protegidas, inventariadas e valorizadas ou revalorizadas; em qualquer caso, designadas como patrimônio... A conscientização dos impactos sociais e ecológicos do estabelecimento de um sistema agronutricional globalizado contribuiu para o surgimento da noção de *local food* em direção a qual convergem várias perspectivas teóricas das ci-

ências humanas e sociais (HOLT; AMILIEN, 2007). Se tal conscientização começou na década de 1970 com a crítica ecológica da industrialização da produção e da distribuição de alimentos, ela se reforça e se acadêmica com o desenvolvimento da etnologia e da sociologia da alimentação, com o alargamento e tematização da noção de patrimônio e, mais recentemente, com o enquadramento teórico do desenvolvimento sustentável. Mas entre o interesse conferido aos modelos alimentares localizados, aos “espaços sociais alimentares” e à sua designação como “gastronômicos”, existe uma grande diferença. Aquilo que antes não passava de comida “caipira” ou de *mache-rabes*, para usar a expressão de Molière, é promovido ao posto não só de alimento, o que já seria de bom tamanho, mas ao de comida de excelência. O processo de “gastronomização” não se reduz, portanto, ao processo de patrimonialização. É esta semi-inversão de perspectiva que gostaríamos de explorar, olhando sob uma ótica sócio-histórica, a transformação do estatuto das culinárias regionais na cultura francesa. Mais precisamente, gostaríamos de analisar as condições de desenvolvimento e articulação de discursos da literatura gastronômica e da tradição universitária sobre as culturas alimentares locais.

A expressão “gastronomia regional” não surpreenderia apenas um gastrônomo, um cozinheiro ou um *maitre d’hôtel* dos séculos XVIII e XIX, mas lhes pareceria, sem

dúvida, um verdadeiro equívoco. Como podemos aplicar a uma culinária guiada pela necessidade, o qualificativo de gastronômico? É justamente na distância em relação às restrições que se baseiam a criação e a esteticização alimentar. O “sistema da moda” nasce do jogo de cópia/distanciamento entre as elites aristocráticas e a burguesia em ascensão; ele suporta o movimento de inovação e de complexificação da forma de vestir, da arte da perfumaria e do cabeleireiro e, é claro, da gastronomia. Norbert Elias mostrou como, no processo de curialização, a renovação contínua das práticas culinárias serviu para manter à distância os copiadores e assegurar às elites a legitimação de sua posição dominante (ELIAS, 1973). Deste movimento resultam uma complexificação da culinária e uma multiplicação do número de fórmulas contidas nos livros (POULAIN; NEIRINCK, 1987). Atráídas à Paris, desde que Henrique IV e, principalmente, Luís XIV iniciaram a centralização do aparelho estatal, as aristocracias provinciais abandonam cada vez mais seus locais de origem para viver na corte. Neste lugar, onde se concentra tudo o que há de importante no reino, elas tentam fazer valer os interesses dos territórios que administram. Para se aproximar do rei e obter o sinal de que podem colocar em marcha sua administração, é necessário brilhar, se fazer notar; para assumir o seu lugar ou conquistar um lugar e, sobretudo, para ser ouvido, é preciso viver a vida da corte. A partir do fim do reina-

do de Luís XIV e durante o de seus sucessores, Paris e Versalhes se tornaram os lugares onde se arbitravam as elegâncias, e isto se deu tanto em nível nacional quanto em escala europeia. Desse modo, as aristocracias locais deixavam o campo livre para a burguesia, que já controlava a economia e que nesta atitude, se bem descrito em *Le bourgeois gentilhomme*, começa a sonhar em viver como a aristocracia, ou seja, em se vestir como..., em falar como..., em comer como... O mecanismo da moda e do processo de distinção está posto.

A alimentação da aristocracia medieval até a Renascença se caracteriza pela distanciação em relação à necessidade, a nobreza afirma sua condição social consumindo produtos caros e exóticos (especiarias, por exemplo) e se opondo às práticas alimentares populares mais submissas às pressões do nicho ecológico. Alguns se recordarão que as classificações culinárias da cozinha clássica usam amplamente dos qualificativos de localização. Poderia se dar como exemplos as guarnições *Argenteuil*, onde se exaltam os aspargos, *Provençales*, onde reina o tomate, o molho *Périgueux*, domínio das trufas... Mas não se deve ver nisto apenas algumas invocações de origem de um produto qualquer, de uma receita local. Essas classificações regionais não possuem outra função se não a de afirmar a supremacia de Paris no território nacional (ARON, 1976; POULAIN, 1985; POULAIN, NEIRINCK, 1987). Ouçamos Grimod de la Reynière (1802): “A mais

adorável galanteria que os provincianos podem lhes fazer (aos Parisienses) é, sem dúvida, enviar uma cesta de ostras cujo frete já está pago”. O papel das províncias é reduzido, na melhor das hipóteses, a esse de produtor, de fornecedor. Citá-las, enfatiza mais uma tutela do que de um sinal de reconhecimento. No século XVIII e início do XIX, a cozinha, a de excelência, a culinária gastronômica, não era executada se não em Paris. Como se deu, portanto, essa reviravolta, para que hoje o termo gastronomia possa ser associado ao adjetivo regional?

O interesse conferido hoje às gastronomias regionais que nós chamaremos de processo de “gastronomização” do *terroir*, pode ser decomposto em três etapas principais. A primeira faz do *terroir* um lugar de resistência das antigas províncias frente ao risco de diluição das “identidades culturais provinciais” na construção da nação. A segunda acompanha a descoberta das províncias pelo turismo, na primeira metade do século XX. Enfim, a última corresponde ao processo dos inventários que se sistematiza a partir dos anos 1980, no contexto de desenvolvimento da *Nouvelle Cuisine*.

A RESISTÊNCIA À DEPARTAMENTALIZAÇÃO

Durante o período pós-revolucionário, quando a República desmantelou as antigas províncias departamentalizando o território nacional, os livros de culinária

ria regional se multiplicavam. A reação, em ambos os sentidos do termo, toma como bandeira as identidades regionais através das línguas locais, dos costumes e das cozinhas. No Sul da França, em Occitânia, o movimento do *félibrige* deu como título à sua revista militante, que é uma revista literária e não tem, portanto, nada a ver com questões culinárias: *l'Aïoli*. Por detrás dessas receitas, e de seu uso na literatura, começa a se manifestar uma forma de retórica identitária. A *Bouillabaisse*, o *Cassoulet*... por si só parecem resumir o suposto “espírito” de um lugar e dos homens que ali vivem. Alguns livros de receitas elevam-se a manifestos. Como *La cuisinière provençale* ou *Le cuisinier Durant* de Nîmes... As culturas “dominadas” resistem brandindo seus pratos regionais. No entanto, por detrás das receitas e da língua, o movimento frequentemente se mostra politicamente reacionário e ancorado à organização territorial e administrativa do Antigo Regime.

Assim, a ideia de que a culinária e os modos à mesa são parte da cultura (com um C maiúsculo), incluindo as culturas populares, surge e se desenvolve. Um fenômeno parecido se estabelece no Brasil a partir dos anos 1930, com intelectuais como Luís da Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, que se posicionam entre o mundo acadêmico e a erudição local (LODY, 2012; CAVIGNAC, DE OLIVEIRA, 2012).

Em um século e meio, ela vai emergir ao ponto que nos anos 1960 o Alto Comissário Geral do Turismo, Jean Sainteny, escreve:

Cada uma de nossas províncias tem sua história e possui ainda prestigiosas relíquias de seu passado, cada uma destas regiões tem uma alma que se revela em seu folclore, em seus costumes, que se manifesta em suas danças, suas cantigas e até mesmo em sua gastronomia.

Olhemos um pouco mais detalhadamente as etapas deste percurso.

A DESCOBERTA DO “TESOURO GASTRONÔMICO FRANCÊS”

Austin de Croze, jornalista, escritor, e também presidente do *Salon des arts ménagers*² é, antes e depois da Segunda Guerra Mundial, o personagem central da promoção das cozinhas regionais e do desenvolvimento do turismo gastronômico na França. Duas iniciativas notáveis lhe são creditadas: a primeira é a revelação, como dizem os arqueólogos, do “tesouro gastronômico das províncias francesas” e a segunda é a organização das semanas de gastronomia regionais.

2 *Le Salon des arts ménagers* era uma feira anual que apresentava as inovações de equipamentos domésticos e de *design* de interior; foi criada em 1923, conheceu muito sucesso nos anos 1950 e desapareceu em 1983 (Nota da revisora).

A primeira parte de uma ideia simples: organizar a coleção de receitas que constituem o famoso “tesouro”, contando com a ajuda dos funcionários dos centros de informação turística³, que desde o início do século XX implementaram-se nas principais cidades francesas, inicialmente para receber e informar os turistas aristocráticos e subseqüentemente se tornando cada vez mais populares. O material recolhido é colocado em ordem de acordo com as antigas províncias francesas. A interpretação um tanto variável da diretriz conduzirá os atores da informação turística a se dirigirem por vezes aos cozinheiros locais, supostos detentores de alguns segredos “da vovó”, por vezes aos restauradores do *cru*. Neste último caso, aqueles formados em culinária clássica irão propor ou receitas inspiradas pelas designações culinárias da cozinha clássica do século XIX, ou as repensarão de acordo com os cânones da cozinha erudita. Não importa que as receitas sejam redigidas de forma discrepante, não importa que eles não sejam, por vezes, tão regionais assim. O material está lá e dá conteúdo a

3 Na França, todas as cidades turísticas (mesmo as pequenas) têm um centro de informação destinado aos turistas, que é mantido pela prefeitura (*Syndicat d'initiative*); os centros disponibilizam informações práticas sobre restaurantes, hotéis, *campings* e atividades que podem ser realizadas no local (esportivas, culturais, festivais, horários das missas, feiras livres etc.) (Nota da revisora).

um livro feito com a ajuda de Curnonsky. Temos aqui o primeiro inventário sistemático das cozinhas regionais francesas (CURNONSKY; CROZE, 1933).

A segunda iniciativa é o convite, durante vários anos, de *chefs* de cozinha das províncias da França para apresentarem os grandes pratos de suas regiões no *Salon des arts ménagers* em Paris. O evento acontecia no restaurante do primeiro andar da Torre Eiffel. Isso aconteceu no final da Segunda Guerra Mundial e quando consultamos os *menus* e a lista de *chefs* convidados, nos surpreendemos ao encontrar sobrenomes que, duas ou três gerações mais tarde, estariam no topo da hierarquia gastronômica francesa: Bocuse, Haeberlin, Daguin, Darroze... por enquanto, estes *chefs* não passam ainda de modestos proprietários de pequenos albergues. As receitas apresentadas ao longo dessas semanas gastronômicas, como aquelas do inventário, possuem um pouco da culinária clássica; aos pratos supostamente tradicionais se aplicavam técnicas da grande cozinha. Como se ascendendo à capital, esses cozinheiros sentiam a necessidade de “customizar” as receitas locais, torná-las um pouco mais apresentáveis.

O movimento de descoberta das culturas alimentares das províncias da França é iniciado pela literatura gastronômica. Edmond Saillant diz que Curnonsky, que adora se apresentar como “Príncipe eleito dos gastrônomos” desde que, em 1927, um conselho de gastrô-

nomos e de *chefs* de cozinha lhe conferiu tal título, vai se tornar o representante desse movimento, cuja influência se fará sentir até o final dos anos 1970. Na revista *La France à table*, ele versa às vezes sobre o tema do departamento, às vezes sobre o das divisões provinciais do Antigo Regime, uma escrita que “louva” os produtos locais, as receitas da terra e os bons restaurantes “a se descobrir”. Mas sua obra-prima é, sem dúvida, o livro publicado em 1953 pela Larrousse sob o título de *Cuisine et vins de France*, no qual se distinguem quatro cozinhas francesas: a alta culinária, a culinária burguesa, a culinária regional e a culinária de improviso. Sobre a terceira, ele escreve: “Ela faz da França o paraíso da boa comida, porque não há país como o nosso, onde se pode alcançar a aliança entre turismo e gastronomia” (CURNONSKY, 1953, p. 9-10). Quase dez anos mais tarde, ele retrabalha o que foi escrito e se concentrando nessa terceira cozinha pública uma nova obra intitulada *Recettes des provinces de France*.

DA NOVA COZINHA DE *TERROIR* À INSTITUCIONALIZAÇÃO DOS INVENTÁRIOS

Durante os anos 1980, as cozinhas regionais mudam de status. O mundo da gastronomia acabava de viver a revolução da *Nouvelle Cuisine*. Os grandes *chefs*, recentemente submetidos a uma injeção de criatividade,

viam nas cozinhas locais uma fonte de inspiração. São eles, portanto, aqueles que “revisitam o *terroir*”. Marc de Champerard propõe a expressão “nova cozinha de *terroir*”, que obteve sucesso imediato. Gault e Millau, habitualmente criadores de tendências, são agora meros seguidores. Mas, ao laurear os *chefs* que se inspiravam nas tradições regionais populares e camponesas, eles recuperaram seu lugar. Para trabalhar a veia do *terroir*, os *chefs* de cozinha utilizavam os dados disponíveis mais facilmente acessíveis, livros de culinárias regionais, artigos de revistas folcloristas e receitas recolhidas junto a informantes locais, na maioria das vezes as avós e seus “supostos” segredos culinários... cujo valor é então dominante. A conexão entre a culinária erudita e a cultura erudita ainda está por vir.

Ao mesmo tempo, o olhar acadêmico se direciona ao mundo rural prestes a desaparecer. Henri Mendras anuncia *La fin des paysans*. Nasce em Paris o *Musée national des arts et traditions populaires* e Georges-Henri Rivière torna-se seu primeiro diretor. Aubrac destaca-se como “campo etnográfico francês”. Nós coletamos, observamos e organizamos em inventários... teorizamos um pouco e as culturas camponesas locais entram na cultura erudita pela porta da frente, a porta da Etnologia. No Ministério da Cultura, a Missão do Patrimônio etnológica é criada (CHIVA, 1990; FABRE, 1997). *Études rurales*, fundada por George Duby, Daniel Faucher e Isaac Chiva,

assegurando à sua redação que pretendia ser uma revista “de história, geografia, sociologia e economia camponesa”, se torna um dos espaços acadêmicos legítimos desse “olhar interior” da etnografia na França. O movimento de patrimonialização, portanto, encontra suas justificativas e seus métodos (CHIVA, 1990; TORNATORE, 2004). Mesmo que a comida, nesse vasto movimento, se fizesse ainda discreta, as condições estavam postas para que ela se tornasse um objeto patrimonial. Notamos como uma das primeiras iniciativas, uma exposição intitulada “*Cuisine en Gascogne et Languedoc*”, organizada em 1984 por Claudine Fabre-Vassas, no Centro de Culturas Regionais de Toulouse da EHESS. As disciplinas Etnologia francesa, Estudos rurais e Estudo de campo vão, pouco a pouco, acolhendo uma produção científica na qual o material local ganha domínio e que aponta as dimensões sociais e culturais da culinária e dos bons modos à mesa. Isto contribuirá no movimento de patrimonialização. Movidos pelo desejo de “exibir” a autonomia das preferências populares, alguns autores não se empenharão em tentativas de se esquivar das armadilhas daquilo que Jean-Pierre Olivier de Sardan (1995) denomina “populismo dos intelectuais”.

Na verdade, as fronteiras entre culinária erudita, burguesa, popular e regional são muito mais porosas do que parecem. O processo de cópia/distanciamento entre aristocracia e burguesia em ascensão produziu efeitos

paradoxais. Ao mesmo tempo em que esteve a serviço da diferenciação social, contribuiu para uma comunhão, fenômeno acentuado pela Revolução Francesa. Assim, certo número de práticas culinárias atravessou o corpo social segundo um esquema descendente. Curiosa viagem feita, por exemplo, pelas *bouchées à la reine*, criadas no início do século XVIII pelos cozinheiros da corte para despertar os sentidos de algumas cortesãs enfadadas, e que, no século seguinte, aparecem na culinária burguesa e, ainda nos anos 1970, podem ser encontradas aos domingos, na mesa dos camponeses do Sudoeste francês. É provável que esse “processo descendente” tenha influenciado na construção do sentimento mais ou menos difuso e bastante partilhado na França, de que nós temos algo “em comum” em torno da relação com a alimentação, certo senso de hedonismo. Constituindo, assim, terreno fértil para a gastronomização.

De um lado então, o discurso gastronômico que estende seu império até as profundezas das regiões da França e, de outro, as culinárias populares, as culinárias camponesas, que ascendem ao status de fato cultural e patrimônio. Duas dinâmicas, portanto, uma que parte do universo gastronômico (da cozinha e da crítica) e outra do mundo acadêmico, da universidade e da pesquisa. Como se operam tais articulações? Agora precisamos identificar as etapas.

Notemos, primeiramente, o pioneirismo de Léo Moulin, que foi provavelmente o primeiro universitário a ser, ao mesmo tempo, crítico gastronômico. Ele chegou inclusive à vice-presidente da associação belga de colonistas da gastronomia e do vinho. O movimento é iniciado à margem do mundo acadêmico, com projetos editoriais que aplicam de forma mais ou menos explícita os métodos das ciências sociais à valorização das culturas alimentares tradicionais regionais. A coleção *Ethnocuisine de...* das edições Civry, que inicia em 1980 com *Ethnocuisine de l'Auvergne* de Collette Guillemard e *Itinéraires gourmands*, liderados por mim entre 1982 e 1990 e lançados pela editora Privat, de Toulouse, contribuirão para assegurar o encontro entre estes dois mundos, etnologia e gastronomia, que se ignoram e muito frequentemente se desprezam⁴. A coleção *Itinéraires gourmands* pretende revelar um material etnoculinário que sirva aos grandes chefs que fazem do *terroir* a fonte de inspiração de seu enfoque criativo.

Em 1990, o movimento se institucionaliza com a criação do *Conseil National des Arts Culinaires* (CNAC).

4 *La Gascogne gourmande* (BOURREC, 1982); *Le Limousin gourmand* (POULAIN, 1984); *Histoire et recettes de la Provence et du Comté de Nice* (POULAIN; ROUYER, 1987); *Vins et cuisine de terroir en Languedoc* (CLAVEL, 1988); *Histoire et recettes de l'Alsace gourmande* (DRISHEL; TRUCHELUT; POULAIN, 1989).

Criado com o apoio dos ministérios da Cultura e da Agricultura, estava encarregado do “inventário do património culinário da França”. O trabalho é feito por regiões administrativas, com equipas pluridisciplinares (desde historiadores até especialistas em agricultura). Até a data, a quase totalidade dos inventários regionais foi desenvolvida. Alguns prolongamentos se deram em outras regiões europeias e o CNAC também esteve envolvido na origem dos *Sites remarquables du goût*. Em 2004, para comemorar o 50º aniversário da Convenção Cultural Europeia, o Conselho da Europa convidou quarenta Estados membros, ou candidatos a se tornarem membros, a se apresentarem através da sua culinária e das suas regras de etiqueta à mesa, em um livro de recordações intitulado *Culinary cultures of Europe identity, diversity and dialogue*, organizado por Goldstein e Merkele (2005), que será traduzido em diversas línguas.

O fenómeno de patrimonialização consiste aqui em uma transformação das representações associadas ao espaço social alimentar. Ele postula que 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. A ideia de que esse

saber-fazer, essas técnicas, esses produtos podem ser objetos a se conservar, supõe o sentimento mais ou menos exato de sua ameaça de extinção, e até mesmo de seu desaparecimento iminente. Mas a “gastronomização” das culinárias locais, isto é, a designação das culturas culinárias locais como gastronomias, é muito mais que uma patrimonialização, trata-se quase de uma inversão hierárquica decorrente da articulação de dois universos alimentares em oposição. Se ela se inicia à margem do mundo acadêmico, a atual institucionalização da alimentação na Sociologia e na Antropologia (LAMBERT, 1987; FISCHLER, 1990; DE GARINE, 1991; CORBEAU 1997; POULAIN, 2002) ou na História e na Geografia (FLANDRIN, MONTANARI, 1996; CSERGO, 2004; PITTE, 1991; FUMEY, 2010) cria as condições para uma cooperação frutuosa entre a gastronomia e as Ciências Sociais.

Este enfoque das dimensões culturais e patrimoniais dos espaços sociais alimentares se prolonga hoje na análise das estratégias agrícolas e turísticas localmente arraigadas (POULAIN, 1993 e 1997; BESSIÈRE, 2001 e 2006; CAPPATTI, 2006; POULAIN, TIBÈRE, 2006; CSERGO, LEMASSON, 2009), no estudo das relações que se tecem entre tradição e inovação (BESSIÈRE, TIBÈRE, 2010), nas suas dimensões identitárias e sanitárias (TIBÈRE, 2005, 2006 e 2009), na internacionalização do movimento de “gastronomização” das culturas alimentares locais (POULAIN, 2011). As ciências humanas e sociais surgem,

portanto, como recurso para a compreensão dos modelos alimentares e para sua valorização.

REFERÊNCIAS

ARON, J.-P. *Le mangeur du XIXe siècle*. Paris: Laffont, 1976.

BESSIÈRE, J. *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial*. Paris: L'Harmattan, 2001.

BESSIÈRE, J. Terroir, gastronomie et tourisme. Manger ailleurs, manger local. *Espaces, tourisme et loisirs*, n. 242, p. 16-21, 2006.

BESSIÈRE, J.; TIBÈRE, L. *Innovation et patrimonialisation alimentaire: quels rapports à la tradition? Enquête dans trois territoires ruraux de Midi-Pyrénées*. OCHA, 2010. Disponível em: <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/Texte_exclusif_BESSIERE_et_TIBERE__innovation_et_patrimonialisation.pdf>. Acesso em: 08.03.2010.

BOURREC, J.R. *La Gascogne gourmande*. Toulouse: Privat, 1982.

BRILLAT SAVARIN, A. *La physiologie du goût*. Paris: Hermann, 1975 [1824].

CAPPATTI, A. Slow Food et tourisme: des intérêts gastronomiques liés. *Espaces*, n. 242, 2006.

CHIVA, I. Le patrimoine ethnologique: l'exemple de la France. *Encyclopaedia Universalis*, v. 24, p. 229-241, 1990.

CAVIGNAC, J.; DE OLIVERA, L. Luís da Câmara Cascudo. In: POULAIN, J.-P. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: PUF, 2012. p. 226-232.

CLAVEL, J. *Vins et cuisine de terroir en Languedoc*. Privat: Toulouse, 1988.

CORBEAU, J.-P. Pour une représentation sociologique du mangeur. *Économies et Sociétés*, n. 23, p. 147-162, 1997.

CROZE, A. de. *La psychologie de la table*. Paris: Au sans pareil, 1933.

CROZE, A. de. *Le trésor gastronomique de la France*. Luzarches: Reprint Morcrette, 1933.

CURNONSKY, M. *Cuisine et vins de France*. Paris: Larousse, 1953.

CURNONSKY, M.; CROZE, A. de. *Le trésor gastronomique de la France*. Luzarches: Reprint Morcrette, 1933.

CSERGO, J. *Histoire de l'alimentation: quels enjeux pour la formation?* Avec la collaboration de Christophe Marion. Dijon: Educagri, 2004.

CSERGO, J.; LEMASSON, J.-P. (Dir.). *Voyages en gastronomies: l'invention des régions et capitales gourmandes*. Paris: Autrement, 2009.

DE GARINE, Igor. Les modes alimentaires: histoire de l'alimentation et des manières de table. In: POIRIER, Jean. *Histoire des moeurs*. Paris: Gallimard, 1991.

DRISHEL, J.-P.; TRUCHELUT, J.-M.; POULAIN, J.-P. *Histoire et recettes de l'Alsace gourmande*. Privat: Toulouse, 1989.

ELIAS, N. *La civilisation des mœurs*. Paris: Calmann-Lévy, 1973.

ELIAS, N. *La société de cour*. Paris: Flammarion, 1985.

FABRE, D. Le patrimoine, l'ethnologie. In: NORA, P. (Dir.). *Science et conscience du patrimoine, actes des entretiens du patrimoine*. Paris: Fayard/Éditions du Patrimoine, 1997. p. 59-72.

FISCHLER, C. *L'omnivore*. Paris: Odile Jacob, 1990.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard, 1996.

FUMEY, G. *Manger local, manger global*. L'alimentation géographique. Paris: CNRS Éditions, 2010.

GARINE, I.. Les modes alimentaires: histoire de l'alimentation et des manières de table. In: POIRIER, J. *Histoire des mœurs*. Paris: Gallimard/La Pléiade, 1991.

GOLDSTEIN, D.; MERKELE, K. *Culinary cultures of Europe identity: diversity and dialogue*. Strasbourg: Éditions du Conseil de l'Europe, 2005.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE, A. Almanach des gourmands. In: *Écrits gastronomiques*. Paris: 10/18, 1978 [1802].

GUILLEMARD, C. *Ethnocuisine de l'Auvergne*. Avallon: Civrivy, 1980.

HOLT, G.; AMILIEN, V. *Introduction: from local food to localised food*, *Anthropology of food* [Online]. S2 March 2007. Disponible em: <<http://aof.revues.org/405>>. Acesso em: 22 ago. 2013.

LAMBERT, J.-L. *L'évolution des modèles de consommation alimentaires en France*. Paris: Lavoisier, 1987.

LODY, R. Gilberto Freyre. In: POULAIN, J.-P. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: PUF, 2012. p. 605-610.

OLIVIER DE SARDAN, J.-P. *Anthropologie et développement*. Paris: Karthala, 1995.

PITTE, J.-R. *Gastronomie française: histoire et géographie d'une passion*. Paris: Fayard, 1991.

POULAIN, J.P. *Le limousin gourmand*. Toulouse: Éditions Privat, 1984.

POULAIN, J.-P. Sens et fonctions des appellations culinaires au XIXe siècle. *Sociétés*, n. 6, p. 20-23, 1985.

POULAIN J.P. *Anthroposociologie de la cuisine et des manières de table*. Thèse (Doctorat) – Université de Paris 7 Jussieu – UER de sociologie fondamentale, Paris, 1985.

POULAIN, J.-P. Identité régionale et tourisme à l'heure de l'Europe. *Tourisme*, n. 2, p. 83-98, 1993.

POULAIN, J.-P. Le goût du terroir et le tourisme vert à l'heure de l'Europe. *Ethnologie Française*, XXVII, p. 18-26, 1997.

POULAIN, J.-P. *Sociologies de l'alimentation*. Paris: PUF, 2002.

POULAIN, J.-P.; NEIRINCK, E. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers: techniques culinaires et manières de table en France du moyen âge à nos jours*. 6. Ed. augmentada. Paris: Lanore, 2009 [1987].

POULAIN, J.-P. Gastronomisation des cuisines de terroir. In: POULAIN, J.-P. *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris: PUF, 2012. p. 622-628.

POULAIN, J.-P. The sociology of gastronomic decolonization. In: NAIR VERNUGOPAL, S. (Dir.). *Easternisation of West and Westernisation of East*. Londres: Routledge, 2011.

POULAIN, J.-P. French gastronomy, french gastronomies. In: GOLDSTEIN, D.; MERKELE, K. (Dir.). *Culinary cultures of Europe Identity: diversity and dialogue*. Strasbourg: Éditions du Conseil de l'Europe, 2005. p. 157-170.

POULAIN, J.-P.; ROUYER, J.-L. *Histoire et recettes de la Provence et du Comté de Nice*. Toulouse: Privat, 1987.

POULAIN, J.-P.; TIBÈRE, L. Découverte des saveurs créoles: l'expérience villages créoles à La Réunion. *Pour*, n. 191, p. 113-118, 2006.

SAINTENY, Jean. *Cuisine et vins de France*. Paris: Larousse, 1961.

SARDAN, Jean-Pierre Olivier de. *Anthropologie et développement*. Paris: Karthala, 1995.

TIBÈRE, L. Nourritures créoles: cuisines symboliques et identités à La Réunion. *Diaspora*, n. 6, p. 137-146, 2005.

TIBERE, L. Manger créole: interactions identitaires et insularité à La Réunion. *Ethnologie française*, v. 36, n. 3, p. 509-518, 2006.

TIBÈRE, L. *L'alimentation dans le vivre ensemble multiculturel: l'exemple de La Réunion*. Paris: L'Harmattan, 2009.

TORNATORE, J.-L. La difficile politisation du patrimoine ethnologique. *Terrain*, n. 42, p. 149-160, 2004.

Memória alimentar: prescrições e proscricções¹

ELLEN WOORTMANN (UNB)

1 Este ensaio, em outra versão, foi apresentado como palestra de encerramento do III Colóquio Franco-Brasileiro, organizado por Julie Cavignac, em 2015, na Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

O objetivo do presente ensaio é desnaturalizar, discutir, dimensões da memória alimentar, muitas vezes lida como parte da tradição alimentar, de grupos sociais ou pessoas. Partindo da distinção entre memória “de” e memória “para”, a análise será centrada em alguns casos-chave, a partir dos quais práticas prescritivas ou proscritivas serão analisadas. Trata-se de um tipo de memória do passado que incide, na forma de práticas e comportamentos conscientes no presente, como projeção para o futuro.

Na percepção clássica de Halbwachs (1968), a noção de seletividade da memória e o processo de articulação entre a memória coletiva e a individual estão presentes. Nesta última, da negociação entre as memórias de indivíduos deve resultar suficientes pontos de contato positivos entre si, de forma a construir uma consistente

base comum. O presente ensaio ainda que se insira na temática da memória, percebida como expressão de um pensar coletivo (VANSINA, 1985), como parte de uma *mentalité*, discute dimensões que dizem respeito à memória de indivíduos/famílias, ou melhor, na acepção dumontiana, pessoas como parte subsumida de um todo mais abrangente, no caso, a família ou o grupo social a que pertence.

Tal como discutido em outro trabalho (WOORTMANN, 1998), quando se fala de memória, fala-se de coisas distintas sob um mesmo rótulo. O termo memória, em seu sentido amplo, tem sido aplicado ao que se define como história oral, muitas vezes remetendo a mitos de origem de determinada família ou grupo social ou sobre aspectos de eventos de seu passado. Mas vale observar que as “memórias” recuperadas no trabalho de campo pelo pesquisador lhe são repassadas não como memórias de pessoas ou grupos, mas como narrativas, já devidamente *enquadradas*, nos termos de Pollak (1988, p. 9). Como será detalhado, essas narrativas são estruturadas e expressas, manifestas em práticas alimentares específicas, no mais das vezes remetendo a práticas prescritivas ou proscritivas. Elas operam e são engendradas no âmbito de um *habitus*, ao mesmo tempo que atua na configuração desse mesmo *habitus*, tal como proposto por Bourdieu (1977).

Nesse quadro é importante distinguir entre memória coletiva e memória social. Essa distinção foi trabalhada por vários autores, dentre os quais destacamos os clássicos de Halbwachs (2006), *A memória coletiva*, e Connernton (1999), com seu *How the societies remember*. Nos termos de Páez *et al.* (1993, p. 172),

[...] la memória colectiva se refiere a como los grupos sociales recuedan, olvidan o se reapropian del conocimiento del pasado social, ao passo que a “memoria social se puede concebir como la influencia de ciertos factores sociales tienen en la memoria individual, o memoria en la sociedad.

Tal como já mencionado anteriormente (WOORTMANN, 2013) hábitos e padrões alimentares, assim como a memória alimentar, são parte do que o sociólogo Norbert Elias (1997) e o antropólogo Pierre Bourdieu (1983) definem como *habitus*. Ainda que ambos lancem mão da mesma expressão aquiniana, as suas concepções são bastante distintas, ainda que não excludentes.

Para Elias (1997), o *habitus* é forjado num saber social incorporado, numa relação unidirecional, “de cima para baixo”, isto é, o saber é configurado pela sociedade, família, escola, grupos sociais, introjetado, inculcado no indivíduo, nele sedimentado e posteriormente por ele reproduzido. A partir dessa perspectiva, a me-

mória alimentar socialmente incorporada seria introjetada no indivíduo e formaria, então, como que uma ponte entre a continuidade e a mudança, isto é, a introdução de algum novo detalhe no que é retido, ajuste em alguma prática, novo ingrediente, novo utensílio, por exemplo. Em sua abordagem há pouco espaço para transformações radicais ou rupturas.

Exemplo dessa memória alimentar inculcada, tradição, pode ser encontrado na própria definição do que é comida. Para os brasileiros em geral, até começos do século XX, o bambu servia apenas como matéria-prima para a estrutura de construções e algum eventual artesanato; o seu broto não tinha utilidade. Para os imigrantes japoneses das ilhas centrais e de Okinawa, chegados ao Brasil a partir de 1908, além de o bambu servir como matéria-prima para construções e ampla gama de artesanatos tradicionais japoneses, o seu broto era um ingrediente reconhecido como fundamental na sua culinária tradicional, como fonte de nutrientes. O saber inculcado na sua memória alimentar ainda no Japão, fez do broto de bambu um de seus alimentos-âncora; por sua vez, a sua existência no Brasil representou a continuidade de seu consumo, fator positivo para a adaptação alimentar destes imigrantes. Hoje, com alguns ajustes culinários, algumas mudanças introduzidas, o broto de bambu é parte das iguarias que compõem a apreciada cozinha nipo-brasileira e do consumo em geral.

Por outro lado, o saber inculcado pelo *habitus* difere conforme a região, grupo social ou religioso. No Sul do Brasil, por exemplo, tal como o broto de bambu, classifica-se o broto de samambaia como não “comestível” e mesmo não “comível”. Ele é pensado tão somente como “o vir a ser” da futura folha que será colhida e vendida para confecção de arranjos de flores. Já no Sudeste, especialmente em Minas Gerais, o hábito de consumir esses brotos remonta ao “tempo dos antigos, da mineração”: “Eles ensinaram a gente a comer o broto de samambaia como comida”. Hoje, como iguaria rara e cara, o broto de samambaia delicia e surpreende os turistas nos mais renomados restaurantes de comida típica da capital. Sobre a distinção entre restaurante típico e tradicional, ver Woortmann (2007).

Vale ressaltar que o consumo de brotos de samambaia e de outras plantas coletadas, tais como o ora-pro-nobis, o agrião e outros, é parte de um conjunto de plantas nativas incorporadas ao consumo cotidiano local e retido na memória alimentar do grupo desde então. Esse consumo remete à continuidade alimentar iniciada no século XVIII, período em que essa região vivia crises de fome endêmicas. Devido à concentração do trabalho na atividade mineradora, o consumo de recursos ecológicos locais disponíveis ao lado de produtos alimentares “importados” de outras regiões, tornou-se fonte estratégica de sustento da população local. Aponta para uma modalidade de segurança alimentar.

Contudo, essa memória e consumo alimentares estão hoje em risco de desaparecimento, face à ameaça de extinção de algumas das variedades de plantas, dentre as quais a samambaia, devido à degradação ambiental na região.

Até esse ponto identifica-se uma proximidade teórica entre Norbert Elias e Bourdieu, na medida em que ambos defendem, com algumas diferenças, a importância da sociedade, dos grupos sociais, na (con)formação do *habitus*. Como já mencionado anteriormente (WOORTMANN, 2014), para Bourdieu (1983), *habitus* consiste num saber social incorporado, porém de “mão dupla”, ou seja, da sociedade para a pessoa e desta para a sociedade. Em outros termos e como “estrutura estruturada”, a pessoa é socializada, internaliza aquilo que a família, escola, amigos, igreja, meios de comunicação etc. lhe incutem: o que é comida, quais ingredientes são valorizados, as práticas de seu preparo, hábitos à mesa, e assim por diante. Nesses termos, a memória alimentar, alicerçada no *habitus*, é parte do que Bourdieu definiu como “estruturas estruturadas” (2009, p. 356-357). Ela é percebida, vivida, paradoxalmente, desde um “viés sincronizado”, isto é, pela memória alimentar o passado é atualizado, ainda que não necessariamente da mesma forma e no mesmo contexto. Esse viés se encontra, por exemplo, em expressões tais como “aquí sempre se comeu isto”, “se prepara (sempre) assim”, e que remete

ao tempo do “sempre foi assim”. No mais das vezes está alicerçado numa territorialidade atribuída e até certo ponto naturalizada.

Re/produz, ao mesmo tempo que é produzido pela *Weltanschauung* do grupo. Desde outro lado, a memória alimentar opera no sentido de destacar a sua relação com a prática alimentar em continuidade com ajustes desde o passado aos dias de hoje e, por sua vez, em perspectiva de continuidade no futuro, muitas vezes recorrendo a “tradições inventadas”, tais como concebem Hobsbawn e Ranger (1984). Via de regra, essas plantas são classificadas com base numa matriz de conhecimentos locais. As etnoclassificações dos alimentos, contudo, não serão discutidas neste artigo (WOORTMANN, 1997; 2007). Incorporando um novo elemento e uma nova dinâmica à sua noção, Bourdieu (1983; 2007) propõe que a pessoa / indivíduo, por sua vez, também pode influenciar a sociedade. Ao abrir novas perspectivas pode-se projetar esta sua proposta ao universo alimentar. Há pessoas que criam novas alternativas e dimensões a consumos e demandas alimentares, divulgam novas estéticas e podem, destarte, tornar-se parte da memória alimentar do grupo. Este é o caso de Frederico II da Prússia, que será discutido mais adiante.

A memória alimentar constitui um discurso sobre o passado e mais do que isso, constitui um discurso sobre o presente que se manifesta na execução de compor-

tamentos e práticas e aponta para sua continuidade no futuro. Contudo, apesar de possuir uma dimensão abstrata, ela não pode ser abstraída da sua materialidade reconhecida, ancorada que está na prática alimentar. Por sua vez, essa prática alimentar, na medida em que é reproduzida, ela como que remete a padrões alimentares do passado, mas paradoxalmente, ao ser constitutiva do passado de um grupo ou pessoa, configura sua trajetória até o presente, ao mesmo tempo que pode incorporar elementos de atualização.

Além disso, as práticas alimentares de hoje podem remeter ao que Arendt (1961) denominou de “pluralidade”, isto é, a interpretação diferenciada da memória nas estruturas de gênero, classes sociais, grupos étnicos etc. Em seus termos, a memória alimentar remete ao “lugar de fala” de seus antepassados e o projetam sobre o hoje. É o que se percebe entre os ítalo-brasileiros do Sul do Brasil, para os quais a polenta² constituiu o que se poderia definir como “alimento-âncora” dos imigrantes. De acordo com seus descendentes atuais, “pela (receita da) polenta se sabe de onde tu vieste”. Como parte do *habitus*, a receita remete à origem e condição social dos imigrantes ao distinguir os “colonos fracos”, pobres, que utilizavam apenas água e sal no preparo da polenta, dos “ricos”, que a preparavam com caldo de carne e tem-

2 Para maiores detalhes ver Dalla Costa (2006).

peros. Para esses ítalo-brasileiros, essa distinção é hoje muito importante, seja para valorizar a ascensão social de seus descendentes, seja para referendar a condição da elite local ou ainda justificar uma situação de pertencimento a camadas populares.

Nesse ponto deve-se assinalar que memória alimentar aqui é definida como aquela memória de pessoa(s) ou grupos que incide e leva a práticas recorrentes de consumo positivas ou negativas. Quer dizer, aquelas memórias que constroem prescrições ou proscricções alimentares, sejam elas no decorrer de parte ou de toda uma vida, face a um evento marcante – no plano pessoal, por exemplo, ou no decorrer de gerações de um grupo. Ela pode incidir ainda sobre práticas alimentares do cotidiano ou rituais. Vale lembrar que as prescrições e especialmente as proscricções alimentares a rigor nada tem a ver com os elementos biológicos que incluem, por exemplo, os vários tipos de intolerâncias a elementos físico-químicos componentes de alimentos (glúten, lactose, pepsina e outros) ou a algum desconforto em relação à textura do alimento. Essas proscricções alimentares podem estar associadas a condições de trabalho específicas, como é o caso de operários que trabalham em abatedouros, frigoríficos ou outras atividades insalubres. Esses profissionais com frequência desenvolvem resistência ao consumo de carne, por exemplo, devido ao excesso de manuseio, ao tipo exposição ao

produto, a sons, odores fortes ou imagens chocantes vivenciadas ou divulgadas pela mídia.

Nesse ponto destaca-se uma distinção já inicialmente trabalhada antes (WOORTMANN, 1992, p. 114). Referimo-nos à distinção entre “memória de” e “memória para”. A primeira situa o que foi seletivamente retido pela “memória alimentar do passado no passado”, no mais das vezes se aproxima da noção de nostalgia, de Lowenthal (1990). Essas memórias alimentares “de” se situam numa perspectiva de tempo/espaço irreversível, supõe como que uma linha de tempo na qual o grupo ou pessoa seletivamente mantém, ou melhor ainda retém, memórias de algo, como que passivo, “estático”. Remete, no mais das vezes, a alguma colheita excepcional, alguma festa particularmente farta ou sofisticada, algum evento, local ou ritual marcante pela comida etc. Com frequência são associadas a lembranças e retidas com alguma ênfase saudosista e idealizadora do passado. São parte do passado e parte de um quadro alimentar que já pode estar fora do universo atual; não implica em práticas atuais. Não serão aqui aprofundadas.

Em contrapartida, a memória alimentar “para” projeta o passado no presente. Ela, numa perspectiva de tempo, é constantemente acionada e atualizada. O tempo e espaço são acionados, emergem recorrentemente, atualizados. Essa memória alimentar no mais das vezes implica na realização de práticas alimentares eviden-

tes. O primeiro caso a ser aqui analisado, diz respeito à formação e manutenção de uma memória alimentar “para”, prescritiva, que pode ser identificada no fato de que, ainda em 2015, no túmulo de Frederico II da Prússia (1712-1786), em *Sans Souci*, ao lado de algumas flores, encontraram-se 6 batatas depositadas. Nessas batatas estava cuidadosamente inscrito *Vielen Dank*, isto é, muito obrigado(a).

“No túmulo dele aqui e na igreja (de Garrison, onde ele esteve enterrado) as pessoas sempre colocam batatas. E sempre tem batatas novas”, afirmou um atleta frequentador do parque. A prática tradicional da colocação das batatas como expressão da memória alimentar dessa região atribui a este rei da Prússia, um dos “déspotas esclarecidos”, a decisão de mandar distribuir em seus domínios o que hoje seria rotulado como “o kit de introdução, divulgação” da batata. O kit era composto por um manual concebido e impresso nas oficinas reais, no qual o valor nutricional da batata era destacado e suas técnicas de cultivo detalhadas, e pelas sementes que muitas vezes eram pessoalmente distribuídas pelo monarca. Até então pouco prestigiada devido ao seu aspecto e por não ter o referendado religioso – não é mencionada na Bíblia –, a batata era concebida como um alimento inferior, consumida tão somente pelas pessoas mais miseráveis ou pelos porcos.

Esse quadro se transforma quando, oficialmente prestigiada pelo aval real, a batata passa a ter sua produção obrigatória em todo reino. Paralelamente, seu consumo foi estimulado na corte e tornou-se a base alimentar de suas tropas. A produção foi induzida entre os camponeses para alimento e recuperação de solos degradados.

A memória alimentar da região atribui ao êxito desta iniciativa de Frederico II o fim das grandes fomes endêmicas que grassavam na região e a redução da incidência de doenças a elas relacionadas. O êxito desta iniciativa, por sua vez, contribuiu para a sua posterior configuração como um alimento-âncora da tradição alimentar, iniciativa esta que se estendeu ao Norte e Leste europeus. O túmulo, destarte, incorpora de certa forma uma sobreposição de significados da memória. Desde a ótica da historiografia oficial, o túmulo do também chamado Frederico, o Grande, pode ser considerado o que Pierre Nora (1988) e Yates (1975) definem como “lugar da memória”. Por outro lado, esse túmulo espartano constitui igualmente um espaço “oficioso” da memória alimentar popular. Renovado pela discreta prática da colocação anônima, essa memória alimentar *para agradecer* “ao pai das batatas”, se mantém há mais de 300 anos, numa modalidade de *mémoire longue*, tal como percebida por Zonnabend (1980). Além disso, vale ressaltar que, no caso específico de Frederico II, a prática do depósito das batatas o acompanhou nos outros lugares onde esteve localizado seu túmulo.

Observa-se, pois, o que denominamos de “espaço-âncora” (WOORTMANN, 1998) da memória alimentar “para”. Nesse quadro identifica-se nos grupos alguns “alimentos-âncora”. Isto é, do elenco de alimentos disponíveis e disponibilizados, o grupo selecionou e elegeu de seu passado e manteve pela atualização da memória, alguns alimentos considerados chave e frequentemente emblemáticos. Nesse sentido, os alemães, por exemplo, durante a II Guerra Mundial, na literatura popular e nos filmes sobre essa época, eram pejorativamente chamados de *chucruts* (repolho em conserva) ou “alemão-batata”, ao passo que os ingleses e americanos acusavam os franceses de serem “comedores de sapos”, assim como os coreanos eram chamados de “comedores de cachorros”. Configuram parte da memória alimentar “para”, na medida em que levam a comportamentos e práticas, inclusive de *booling* e discriminação. Nas palavras de Klaas Woortmann, constata-se que “hábitos alimentares [através da memória] alimentam identidades atribuídas, assumidas e etnocentrismos” (2006, p. 34).

Se, desde a ótica governamental no século XVIII, o consumo da batata foi alvo de uma política pública bem-sucedida, para a maioria da população ele pode ser considerado como a incorporação de práticas de consumo de um alimento novo ou pelo menos ressignificado. Esses alimentos “novos”, introduzidos numa geração como parte da modernidade, de “estruturas estruturan-

tes”, passam a ser reconfigurados e incorporados na e pela geração seguinte como parte de sua tradição, suas “estruturas estruturadas”. É o consumo da inovação na modernidade tornada tradição. Assim é que, *mutatis mutandis*, no Brasil de meados do século XX, ao lado da iniciativa privada, é implementada uma macropolítica pública, que no jargão da economia foi denominada “substituição das importações”. Estimulada desde o governo de Getúlio Vargas, na sua dimensão agrícola, a proposta era estimular a produção de alimentos agrícolas até então importados do exterior. Esse esforço do governo, se desde a ótica da economia gerou a diversificação da produção de alimentos e impostos, desde a perspectiva da população, gerou uma série de memórias alimentares associadas ao seu consumo.

É quando, após consideráveis esforços das instituições de pesquisa brasileiras, vários alimentos passaram a ser adaptados e produzidos em grande escala, tornando seu consumo acessível à população. Só para citar alguns, é o caso de vários tipos de grãos na década de 1950, da maçã e da pera nos anos 1970/80, depois o kiwi, seguido pelo *physalis* etc. Essa dinâmica da produção compõe como que uma “linha do tempo da memória alimentar” paralela, na qual o consumo de um produto pela “primeira vez” ou em maior quantidade o torna marcante, inesquecível, tal como observa uma hoje sexagenária:

No meu tempo não tinha maçãs como hoje. Nós crianças só ganhávamos maçãs quando estávamos doentes ou um dos grandes (adultos) ia a Porto Alegre. Também ganhei uma quando tirei primeiro lugar (na escola). Maçã era rara e muito cara, ela era muito especial... Naquele tempo a maçã era toda importada da Argentina, vermelha, linda, cheirosa, mas também meio farelenta às vezes... É, minha avó tinha algumas macieiras, sim, mas eram ácidas, só dava mesmo para fazer *Schmier*, doce, vinagre, essas coisas... Só depois quando os meus gurus eram pequenos, quando o pessoal (produtores) da serra começou a fazer aquelas plantações grandonas, é que ela ficou mais barata. Nunca me esqueço como foi bom quando a gente começou a comprar maçã de sacola nos caminhões... aí a gente começou a comer elas a qualquer hora. Até hoje, sempre que dá eu gosto de comprar nos caminhões porque me lembro...

O depoimento desta idosa apresenta alguns aspectos interessantes. Merece atenção, em primeiro lugar, a expressão da memória do “meu tempo”, que remete ao pensamento de Mannheim (*apud* CONWAY, 1998) sobre o “processo de absorção” como parte da visão natural do mundo, correspondente à configuração de cada geração; grosso modo, referindo-se ao período entre 15 e 25 anos. Em segundo lugar, essa concepção converge com a noção de memória autobiográfica, tal como a define Conway (1998, p. 49): essa idosa é parte de uma geração de classe média urbanizada que viveu a passagem de

alguns alimentos que, de importados, “raros e caros”, passaram a ser produzidos no país e viveu para ver seu consumo se tornar popularizado. Em terceiro lugar, a memória alimentar torna evidente a ressignificação do alimento desde os anos 1950. A maçã, de “alimento-re-médio”, “alimento-prêmio” ou “alimento-guloseima”, torna-se parte do consumo cotidiano; de valorizada, no decorrer de uma geração, a maçã é rebaixada à condição de fruta com “preço de banana” na próxima geração. E, finalmente, a sua preferência em comprar de caminhões é parte de sua memória alimentar.

Nesse sentido, é interessante mencionar o caso de famílias de descendentes de imigrantes alemães de Teófilo Otoni (MG), chegados ao Brasil após a crise de 1923. Fazia parte da sua tradição culinária a preparação de *Apfelstrudel*, isto é, rolo de massa folhada recheada com maçã, passas e especiarias, servido para receber visitas ou em eventos especiais. No Brasil de então, devido à dificuldade de conseguir a maçã e ao seu alto preço no mercado local, numa evidente “negociação” entre a tradição e o novo contexto, essas famílias passaram a preparar “*Apfelstrudel* de banana”. Quer dizer, o nome da sobremesa continua a remeter à memória alimentar alemã da maçã, porém agora substituída pela banana. Com a popularização da maçã no mercado, acima mencionada, agora numa modalidade de “negociação linguística, de paladares e memórias alimentares”, *Apfelstrudel* “de

maçã” e “de banana” podem ser saboreados. Hoje, em confeitarias no Rio de Janeiro, ambos passaram a ser apresentados como opções, no mesmo cardápio.

Mas a memória alimentar também inclui experiências peculiares, que dizem respeito a experiências pessoais, tais como “a primeira vez” que algum produto considerado especial, em algum contexto especial, passa a ser livremente saboreado. Como afirmou uma hoje artista plástica renomada:

Nunca me esqueço, foi na nossa primeira vez na Europa, em Aalborg (DK), no verão, que comi as primeiras cerejas frescas da minha vida! Naquele tempo nem importadas a gente tinha... Foi no verão, um calor, abafado... e ela (a prima) nos serviu uma torta de sorvete com as cerejas frescas do seu quintal. Uau, foi de derreter junto!... Depois, em Leer (DE), o sol se pondo, nós compramos na feirinha uma porção delas. A gente foi curtindo, mordiscando uma por uma, vermelhas, lindas, na *promenade*, um ventinho gostoso, jogando os caroços no rio! Hoje sempre que como elas, me lembro e gosto de fazer exatamente assim, caminhar e cuspir os caroços na água... Esses dias fiz a mesma coisa na beira da lagoa. Nossa, já fazem mais de 20 anos!

É interessante como, neste caso, as memórias das primeiras cerejas estão associadas a um contexto peculiar: à memória da primeira viagem e ao primeiro contato com

os parentes europeus. Este depoimento ainda remete a experiências inscritas na memória alimentar, definidas por Brown e Kulik como *memorias detello*, isto é, aquelas “memórias fotográficas”, nas quais a maior parte dos detalhes são preservados e “*que parecen durar por años y décadas sin degradar-se notablemente*” (apud CONWAY, 1998, p. 69). Esse tipo de memória é também sensorial, marcada por cores, sensações e emoções físicas retidas. É interessante observar ainda que a expressão “a gente”, que pode ser incluída no que Ely e McCabe (1996) definem como expressão de gênero, remete a duas amplitudes distintas: a primeira remete a um “nós” amplo, de brasileiros, ao passo que a segunda se limita ao casal, composto pela depoente e seu então marido. O ato de cuspir os caroços na água, por sua vez, remete a uma “memória alimentar de férias”, lazer e informalidade.

Se nesse quadro a referência da memória alimentar está pautada em experiências pessoais e em certos momentos pessoais, há outras modalidades de memórias alimentares “para” que são construídas pelo *habitus* de grupos maiores, que remetem não só ao que é consumido, isto é, os ingredientes utilizados, mas também à especificidade de seu preparo e ao contexto dos convidados. É o que pode ser observado na comida das festas “japonesas”, ou nipo-brasileiras, que encobrem dois significados distintos, cada um relativo à memória alimentar distinta do que constitui uma

feira. O primeiro deles diz respeito a festas oferecidas por nipo-brasileiros, descendentes dos japoneses imigrados a partir de 1908 das chamadas ilhas centrais. Via de regra estas festas supõem uma grande preocupação estética com tudo que lhes diz respeito. Com convidados trajados com esmero, ao longo do tempo são degustadas sucessivas pequenas porções, em geral de frutos do mar preparados com requinte; quando possível, ingredientes raros e de alto preço são incluídos; as bebidas servidas são de qualidade e o consumo regrado. Acompanha uma conversa bastante formal ao som de músicas sofisticadas e discretas.

O segundo significado de “feira japonesa” ou, a rigor, *Okinawa Fest*, diz respeito a imigrantes e descendentes da ilha de Okinawa. Nesta oportunidade, reúne-se grande número de convidados para os quais são oferecidos, em grandes vasilhames, generosas porções de carne, em especial de porco, servidas com variados e fartos acompanhamentos. A bebida é consumida em grande quantidade ao som de muita música com dança. Como afirmou um descendente, numa festa: “Feira sempre é assim. Sempre tudo tem que ser muito: muita comida, muita bebida e muita animação!”. As diferenças entre os dois tipos de feira, expressão de uma memória alimentar prescritiva de origem japonesa, são evidentes. Nos termos de Bourdieu, como vimos, remetem às estruturas estruturadas de seus respectivos *habitus*. Os alimentos-

-âncora das ilhas centrais, por exemplo, são basicamente pescados, peixes e outros frutos do mar, acompanhados de legumes. Por outro lado, em Okinawa, ilha “niponizada” a partir de 1855, a carne de porco constitui o alimento-âncora. Nas festas preparadas por estes últimos, o que é consumido e o contexto de animação apontam para a memória alimentar de origem camponesa de grande parte do contingente imigrado ao Brasil.

Mas a memória alimentar, se pode “prescrever”, estimular positivamente, o que é consumido, pode também “proscrever”, isto é, estimular negativamente, vetar algum consumo. O comportamento de evitar o consumo de algum alimento, hoje, no mais das vezes, está alicerçado em alguma experiência negativa vivida no passado. Numa proximidade teórica com a psicologia, pessoas ou grupos que viveram experiências sociológicas traumáticas, podem reter alguma memória alimentar negativa durante toda sua vida. É o que se identifica no depoimento deste hoje falecido camponês teuto-brasileiro ao relatar a noção de *Hunger’s Not* durante uma crise alimentar aguda (WOORTMANN, 2007). Foram dificuldades quanto ao acesso à quantidade e variedade de alimentos na região das antigas colônias do Vale do Rio dos Sinos. O depoimento foi prestado em fevereiro de 2012, portanto, quase 70 anos após decorridos os fatos:

Meus filhos [apontando para os filhos adultos], graças a Deus, não sabem o que é fome... nunca viveram uma *Hunger's Not* como nós passamos... Eu não vou esquecer nunca. Primeiro vieram os gafanhotos. A gente ouviu no rádio que eles estavam chegando, mas não se podia nem imaginar... o céu ficou preto, faziam um barulho, um zuumm... Nós ficamos dias inteiros na roça, batendo tampa de panela para espantar eles... Mas o pior foi depois... comer o quê? As roças acabaram, estava tudo pelado, ninguém colheu nada; só sobraram uns toquinhos, só sobrou aipim (macaxeira) porque estava debaixo da terra. Nem leite e ovos, nada a gente podia comer. Tudo fedia, tinha gosto de gafanhoto, horrível... foram uns dois meses, todo mundo só comeu aipim, repartido (*Eingeteilt*), puro, às vezes três vezes por dia. Primeiro ainda a gente comia o que tinha ficado. Minha mãe tinha conservas e reservas (armazenadas) no porão e alguma coisa que meu pai conseguiu comprar. Logo depois veio a seca... tudo que plantamos aqui se perdeu... o pai teve que ir trabalhar fora... ele mandava alguma coisa e dinheiro para nós. Depois veio a enchente de (19)41 que eu não vou esquecer nunca. Perdemos tudo de novo... Posso te dizer que fome, fome mesmo nós nunca passamos, mas eu confesso, muitas vezes não comemos que chega. Ela (a esposa) sabe... desde aquele tempo eu não como aipim puro (cozido na água e sal) porque eu sempre me lembro... aqui na minha casa não se come aipim puro, sempre só o forte.

Esse longo depoimento aponta para algumas questões interessantes. Em primeiro lugar observa-se o uso simultâneo de expressões, tais como “a gente”, “nós”, formas de usos verbais no plural, “passamos”, “perdemos”, ao lado de expressões marcadas pelo possessivo masculino “eu comi”, “meu pai”, “minha casa”. Esse uso simultâneo de expressões remete, tal como também se encontra em Weyreuter (1992), à passagem da condição de criança para a de adolescente do colono, quando ocorreram os fatos em pauta. Nos contextos da sequência de desastres ambientais, da praga de gafanhotos, da seca e a enchente, o discurso ressalta o “a gente”, “nós” etc., a evidente subordinação do depoente à sua família. Expressa ademais a sua situação de impotência face aos desastres ocorridos. Por outro lado, como uma expressão do *trabalho da memória* (GODOI, 1987), essas memórias relatadas e as proscricções alimentares traçadas pelo homem idoso, são marcadas pelo “eu”, do então camponês, como pai de família.

Desde outra ótica, observa-se que, face à situação como um todo, uma série de práticas de segurança alimentar camponesas foram acionadas: tentativas de evitar os danos da praga; uso regrado das reservas alimentares normais e rituais disponíveis; gasto parcimonioso de outros fundos existentes (WOLF, 1976); migração temporária para trabalho assalariado do pai – única unidade de força de trabalho plena (GALESKI, 1975), com valor

de oportunidade mais elevado – para repor a falta de alimentos de subsistência pela compra.

Vale lembrar que, para os camponeses teuto-brasileiros em geral e o grupo dos *fortes* em particular, um adulto saudável ter de comer aipim puro é algo no mínimo peculiar. O aipim, definido como alimento fraco, deve ser “reforçado sempre” com algo a mais: alho, cebola ou farinha de mandioca fritos ou então “tornado forte” com bacon frito. Seu consumo está associado ao dispêndio de muita energia no trabalho duro, na subsistência dos alimentos e no sabor. Um grupo de pessoas saudáveis ser obrigado a comê-lo puro, sem ser saciado, recorrentemente durante tempos difíceis, foi por eles concebido como fome, humilhação, inclusive com dimensões de desonra. O fato dessa criança ou jovem ter vivido esta série de desastres ambientais marcados pela experiência de falta de alimentos e um consumo inadequado, seja pela quantidade, seja pela qualidade/diversidade, foi decisivo na configuração dessa memória alimentar “para” negativa. A partir da vivência do pai de família a memória alimentar “para” é estendida aos demais membros. E é interessante que essa proscricção, após mais de 7 décadas, se mantenha em 2015, mesmo tendo o pai de família desaparecido em 2013.

Mas a memória alimentar “para” proscritiva pode ser estendida do alimento vedado ao local de consumo do alimento. É o que se percebe ao analisar o caso

a seguir. Um casal de meia-idade, com 3 filhos adultos, desde seus tempos de namoro, quando esfriava, ia regularmente comer “sopa no pão” num restaurante da cidade vizinha.

Primeiro era um jeito de a gente ficar só nós para namorar...; depois, a mãe ficava com os pequenos e a gente podia dar uma escapada, ficar sozinhos, curtir o momento, conversar no sossego... Era sempre aquela deliciosa: a sopa no pão, um copo de vinho, uma delícia e não era caro... Depois, quando a situação complicou entre nós, um dia desses, nunca me esqueço, estava muito frio eu usava aquele meu casacão marrom. A gente foi lá, conversou, conversou... foi péssimo porque decidimos nos separar. Nossa, foi horrível... Aquela sopa me ficou entalada, o vinho não “descia”... me lembro de cada detalhe... Desde aquela vez a gente nunca mais comeu sopa no pão em nenhum lugar... eu não consigo e o (marido) também não... e nunca mais fomos lá. Mesmo depois que a gente reatou, não dava. E tem mais, cada vez que eu passo na frente, me dá aquela “coisa ruim” na barriga, só de lembrar.

Este depoimento intimista deixa claro vários fatos ligados à memória alimentar “para” de um casal, expresso em primeiro lugar pela evidente fala de gênero, tal como a concebem Ely e McCabe (1996), pelo “a gente”, “nós” e os vários plurais mencionados; o “eu” somente acen-tua o quadro. Em segundo lugar aponta para um claro

comportamento repetitivo de consumo: tomar a sopa no pão, sempre juntos, a sós. Em terceiro lugar, acrescenta um novo elemento à memória alimentar “para”, proscritiva. O que foi proscrito pelo casal após a decisão da separação não foi apenas o prato daquele restaurante, que ambos antes consideravam delicioso. A sopa no pão de qualquer restaurante foi proscrita. Em quarto lugar, o restaurante em si, o lócus da decisão tomada, também foi proscrito. Neste caso, a memória da proscrição alimentar é estendida à proscrição do lugar do fato ocorrido. Em quinto lugar, a *memória destello* (CONWAY, 1998, p. 69), por sua vez, aparece em vários momentos: o frio do dia da decisão pelo casaco marrom, a sopa e o vinho “entalados”, a “coisa” na barriga etc são outras formas pelas quais a memória alimentar “para” como que reforça, atualiza a proscrição alimentar do casal. E, finalmente, essa prática da proscrição do prato e do restaurante já acontece há cerca de 12 anos, isto é, numa clara datação relativa feminina, “desde que o casal reatou”.

Porém, uma memória alimentar “para” não necessariamente permanece da mesma forma. Se até agora foram analisados casos de prescrições alimentares e proscrições qualitativamente contínuos, o caso a seguir é diferente. Como será visto, após um período de memória alimentar positiva, prescritiva, ocorre o que se poderia atribuir a um *turning point* e a memória é redefinida para negativa, proscritiva. Uma avó trabalhou, quando

jovem, em uma conceituada confeitaria em Viena, onde era a responsável pela preparação de uma torta de cerejas, por ela inventada, que se tornou famosa. Tendo emigrado recém-casada para Buenos Aires (AR), a pedido da crescente família, ela passou a preparar a prestigiada torta em cada evento familiar. “Sem a torta da Oma (vovó), era como se não tivesse aniversário, Natal ou outra festa; era a sobremesa mais esperada!”. Ela era a expressão da celebração do amor, da alegria, da comensalidade familiar e da amizade compartilhada. Com o tempo, as suas filhas e a futura nora receberam uma cópia da sua receita, cuidadosamente manuscrita, com as explicações detalhadas do seu preparo.

Na noite do aniversário de Henrique³, o único neto da imigrante, cantado os parabéns, quando a família se preparava para saborear essa que era também a torta preferida do aniversariante, irromperam os militares da ditadura na casa. No âmbito das humilhações a que foram submetidos a família e amigos presentes, os militares jogaram a torta no chão e urinaram nela. Na ocasião, Henrique foi sequestrado. Apesar dos esforços da família em encontrá-lo, desde então ele faz parte da lista dos desaparecidos políticos. Segundo indícios, após o seques-

3 O nome verdadeiro Henrique foi mantido a pedido da noiva-viúva, como homenagem sua ao desaparecido. O caso foi levantado em Brasília em 2014.

tro, ele foi incluído no grupo dos que foram jogados do avião no Mar del Plata...

As filhas e a agora “noiva-viúva”, em desespero, revolta e total impotência face à situação, dias depois retornaram à casa dele e, sobre os cacos restantes do prato da torta, decidiram queimar cada uma sua receita recebida. Decidiram também nunca mais preparar essa torta ou consumir qualquer torta de cerejas, para o resto da vida, em homenagem a Henrique. O 28/09/1976, dia do sequestro de Henrique, passou a ser considerado pela família e amigos a data simbólica de sua morte. Nesta data uma missa *in memoriam* é oficiada há 38 anos. Como disse a noiva-viúva, “na noite que levaram ele, eu morri com ele”. Esse caso pode ser analisado, grosso modo, em três partes. Na primeira é evidente a prescrição da torta da Oma. Essa torta, cada vez que era preparada, renovava a materialidade da memória alimentar através da qual a nostalgia da primeira geração, os tempos e a juventude na Áustria dos imigrantes, era celebrada, assim como sua instalação na Argentina e a chegada dos filhos. Seu sabor especial brindava os eventos da 2ª e 3ª gerações na Argentina e celebrava os laços entre os familiares e seus amigos em Buenos Aires. Esta memória alimentar sofre um *turning point* que pode ser fixado na data de 28/09/1976. Com a violência do sequestro de Henrique, as memórias do passado de outros eventos em torno da torta de certa forma “afogadas” pelas violências sofridas

das. Ademais, com o sequestro e posterior desaparecimento do único representante da nova geração da família, o futuro desta família, na sua percepção, fica como que inalcançável.

Destarte, a memória alimentar da torta de cerejas sofre uma releitura radical, ou melhor, uma ruptura de significado: de prescritiva nos momentos de alegria é convertida em proscritiva face ao maior evento de dor vivenciado pela família. Ao ser destruída e poluída pelos militares invasores, a torta de cerejas é reduzida à condição de expressão da humilhação sofrida, morte e dor do desaparecimento. Numa forma de proscricção explícita, a celebrada torta da Oma ou qualquer outra torta de cerejas nunca mais foi preparada ou consumida pelas filhas.

Assim, numa forma de proscricção mais forte, ampla e manifesta de uma forma ainda mais autorrestritiva, a noiva-viúva nunca mais comeu nenhuma variedade ou modalidade de alimento que contivesse algum traço de cereja entre seus ingredientes. Isto é, sua memória alimentar proscritiva incidiu para além das cerejas, ingrediente e decoração da torta original. Em outros termos, a sua prática autorrestritiva se estendeu para tudo que contivesse algo dessa fruta. Portanto, a amplitude da proscricção, pela memória alimentar, toma uma dimensão de consumo simbolicamente maior ainda do que o seu foco original, representado pela torta. Ademais, essa proscricção alimentar não tem fronteiras, nas suas pala-

vas “onde eu vou, na Argentina, no Brasil, na Europa, no barco, no avião, não interessa, não como nada de ce-reja”. E finalmente, nesta perspectiva de autorrestricção alimentar e “como maneira de expressar a manutenção de seu compromisso, de sua fidelidade à Henrique”, ela ainda decidiu ritualmente se assumir como sua “noiva-viúva”. Isto é, manter-se celibatária para o resto da vida, compromisso este autoimposto e renovado há 38 anos por ocasião da já mencionada missa *in memoriam*. Assim, ser sua noiva-viúva é manter as práticas proscritivas alimentares também autoimpostas.

Concluindo, percebe-se que se há memórias alimentares “para” que permanecem homogênea e qualitativa-mente alicerçadas no fenômeno/evento alimentar que as originou, outras podem ser alteradas face a novas situa-ções ou interferências. Além disso, nem sempre as práti-cas se mantêm inalteradas: podem se estender a espaços ou mesmo acompanhar a pessoa.

REFERÊNCIAS

ARENDT, H. *Between past and future: six exercises in political thought*. New York: The Viking Press, 1961.

BOURDIEU, P. *Outline of a Theory of Practice*. Cambridge: Cambridge University Press, 1977.

BOURDIEU, P. *Le sens pratique*. Paris: Editions de Minuit, 1980.

BOURDIEU, Pierre. *Questões de Sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

BOURDIEU, P. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 2009.

BROWN, R.; KULIK, J. Flashbulb memories. *Cognition*, n. 5, 1977.

CONWAY, M. A. El inventario de la experiencia: memoria e identidad. In: PÁEZ, D.; VALENCIA, J. F.; PENNEBAKER, J. W.; RIMÉ, B.; JODELET, D. (Ed.). *Memorias colectivas de procesos culturales y políticos*. Bilbao: Servicio Ed. Univ. del País Basco, 1998.

CONNERTON, Paul. *Como as sociedades recordam*. Oeiras: Celta Editora, 1999 .

DALLA COSTA, J. M. *La bella polenta: resignificação da comida em contexto familiar de imigração italiana*. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Antropologia) – UnB, Brasília, 2008.

ELIAS, N. *Os Alemães: luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX*. Rio de Janeiro: Zahar, 1997.

ELY, R.; McCABE, A. *Gender differences in memories for speech*. Oxford: Oxford Univ. Press, 1996.

GALESKI, B. *Basic concepts of rural society*. Manchester: Manchester University Press, 1975.

GODOI, Emília Pietrafesa de. O sistema do lugar: história, território e memória no sertão. In: GODOI, Emília Pietrafesa de; NIEMEYER, Ana Maria de (Org.). *Além dos territórios: para um diálogo entre a etnologia indígena, os estudos rurais e os estudos urbanos*. Campinas: Mercado de Letras, 1998. p. 97-131.

HALBWACHS, M. *La mémoire collective*. Paris: PUF, 1968.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2006.

HOBSBAWN, E.; RANGER, T. (Org.) *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

LOWENTHAL, R. *The past is a foreign country*. Cambridge: Cambridge University Press, 1990.

NORA, Pierre. O retorno do fato. In: NORA, P.; LE GOFF, J. (Org.). *História: novos problemas*. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1988. p. 23-44.

PÁEZ, D.; BASABE, N.; GONZÁLEZ J. L. Memória colectiva y traumas políticos. *Psicología Política*, n. 6, p. 7-34, 1993.

PIETRAFESA DE GODOI, E. O sistema do lugar. In: PIETRAFESA DE GODOI; NIEMAYER (org). *Além dos territórios*. Campinas: Mercado de Letras, 1998.

POLLAK, M. Memória, esquecimento e silêncio. *Estudos históricos* 1989/3, Rio de Janeiro: Cpdoc/FGV, 1988.

VANSINA, J. *Oral tradition as history*. London: James Currey, 1985.

WEYREUTER, H. *Ardua fue la lucha: destino de los colonos alemanes en la sielva*. Posadas: Editorial Universitária UNaM, 1992.

WOLF, E. *Sociedades camponesas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1976.

WOORTMANN, E. F. Da complementaridade à dependência: espaço, tempo e gênero em comunidades “pesqueiras” do Nordeste. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, Campinas, v. 7, n. 18, p. 41-61, fev. 1992.

WOORTMANN, E. F. A Árvore da Memória. In: *Anuário Antropológico* 92. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1994.

WOORTMANN, E. F. Homens de hoje, mulheres de ontem: gênero e memória no seringal. In: FREITAS, C. I Seminário e II Semana

de Antropologia da UCG. *Anais...* Goiânia: Editora UCG, 1998.

WOORTMANN, E. F. O saber tradicional camponês e inovações. In: OLIVEIRA, A. U.; MEDEIROS MARQUES, M. I. *O campo no século XXI*. São Paulo: Casa Amarela / Paz e Terra, 2004.

WOORTMANN, E. F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, R. *Agricultura familiar à mesa*. Porto Alegre: UFRGS, 2007.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. *Revista habitus*, Goiânia: Pontifícia Universidade Católica, n. 11, v. 1, 2013.

WOORTMANN, E. F. Migração, família e conhecimentos tradicionais. *Revista Vivência*, Natal: UFRN, n. 43, 2014.

WOORTMANN, E. F. Espaços de gênero, casa e gestão alimentar: contexto rural teuto-brasileiro. In: MENASCHE, R. *Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural*. Porto Alegre: UFRGS, 2015.

WOORTMANN, E. F.; WOORTMANN, K. *O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa*. Brasília: EDUnB, 1997.

WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Série Antropologia*, Brasília, n. 20, 1985.

WOORTMANN, K. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: COELHO ARAÚJO, W.; RODRIGUES TENSER, C. (Org.). *Gastronomia: cortes e recortes*. Rio de Janeiro: Senac, 2006.

WOLF, E. *Sociedades camponesas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1976.

YATES, F. *L'art de la mémoire*. Paris: Gallimard, 1975.

ZONNABEND, F. *La mémoire longue*. Paris: Presses Universitaires de France, 1980.

O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar¹

JULIE CAVIGNAC (DAN-PPGAS-UFRN)

DANYCELLE SILVA (PPGAS-UFRN)

MARIA ISABEL DANTAS (IFRN)

MUIRAKYTAN K. DE MACÊDO (UFRN)

-
- 1 As informações deste ensaio são fundamentadas em pesquisas dos integrantes desenvolvidas desde os anos de 1990 na região do Seridó, com financiamento da CAPES (na modalidade de bolsas de mestrado e doutorado), do CNPq e do Programa PROEXT, MEC-SISU (2012-2016). Muirakytan Macêdo tem desenvolvido estudos históricos, enquanto Julie Cavignac, Danycelle Silva e Isabel Dantas, a partir da memória e da oralidade, têm pesquisado com enfoque antropológico, nas cidades de Carnaúba dos Dantas, Acari, Parelhas e Jardim do Seridó. Mais detalhes das produções ver: Cavignac (1994), Macêdo (1998), Dantas (2002; 2008), Macêdo (2007), Macêdo (2008), Cavignac; Oliveira (2012), Cavignac; Macêdo (2014), Macêdo (2015), Silva (2014). Os dados aqui discutidos foram processados a partir dos levantamentos realizados em 2007: J. Cavignac, M. K. de Macêdo e M. I. Dantas coordenaram as equipes para a realização do Mapeamento das Referências Culturais da Região Seridó - RN, a partir de um contrato com o Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) que serviu para subsidiar o Dossiê da Festa de Sant'Ana de Caicó, declarada Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro em 2010.

Existe a evidência de expor padrões alimentares que continuam inarredáveis como acidentes geográficos na espécie geológica. [...] E a eleição de certos sabores que já constituem alicerce de patrimônio seletivo do domínio familiar, de regiões inteiras, unânimes na convicção da excelência nutritiva ou agradável, cimentada através de séculos, não se transforma com a mesma relativa facilidade da mudança de trajes femininos ou aceitação de transportes mais velozes.

Luís da Câmara Cascudo (1967, p. 5)

As fazendas de gado instaladas no Seridó² foram os primeiros núcleos de colonização que deram origem às cidades contemporâneas, constituindo-se como micro-

2 O Seridó, em termos geográficos – pela classificação do IBGE – localiza-se na Mesorregião Central do Rio Grande do Norte, dividido em duas Microrregiões: Seridó Ocidental e Seridó Oriental.

cosmos estruturados pelas demandas da economia e da sociedade colonial. Dado sua persistência no tempo, o modelo de sociabilidade construído a partir da convivência nas “casas de morada” rurais imprimiu marcas profundas na emergência de um “estilo seridoense”, formulado em termos de um exercício identitário que agencia a religiosidade, as festividades, a cultura material e as representações míticas e artísticas. Entre essas manifestações, a alimentação aparece como bem cultural que tem significativa centralidade na reivindicação de uma identidade regional revigorada durante as celebrações de padroeiros, as festas de São João ou em julho, no período das colheitas, momentos em que as famílias se reúnem para degustar as “comidas de raiz”; ocasiões em que é experimentada uma volta às origens, momentos privilegiados para reencontrar sons, cheiros, gostos, emoções e sabores esquecidos.

Ao sentar à mesa, iremos ensaiar uma reflexão sobre o contexto histórico, os modos de produção de bens alimentícios e a constituição de um estilo alimentar seridoense. Em particular, propomos centrar nosso interesse nos saberes culinários, nas técnicas, nos ofícios e nas figuras detentoras desse conhecimento especializado, assim como consideramos o *lócus* das fazendas, dos sítios e das cidades como topografias que reivindicam uma tradição gustativa regional. O estudo tem que ser estendido à fabricação e transporte dos itens alimen-

tícios, à preparação das refeições diárias ou dos pratos produzidos para os festejos que reúnem a parentela extensa dos comensais. A perspectiva escolhida, que busca entender os contextos históricos, econômicos, sociais e culturais dos produtos, nos leva também a descrever os hábitos alimentares e as técnicas oriundas das cozinhas do Seridó antigo; são escolhas culturais e recomposições identitárias que foram feitas ao longo dos séculos e que definiram o estilo alimentar seridoense, privilegiando as produções locais, carnes e preparações com derivados de leite. De modo geral, os alimentos são produzidos artesanalmente, por pessoas conhecidas, e seu consumo desperta um sentimento de autoctonia compartilhado pelos “filhos da terra”. Neste sentido, observando as diferentes faces da alimentação, a produção, a comercialização, o transporte ou o consumo, objetivamos descrever a paisagem cultural de uma região na qual o passado colonial ainda é presente, pois deixou sua marca no estilo alimentar reivindicado hoje como patrimônio cultural pelos seus moradores.

Ao retornar às cozinhas das fazendas hoje silenciosas, ou ao evocar as ruínas das casas antes cheias de gente, para além dos costumes alimentares, refletimos sobre as relações de sociabilidade e de trabalho que estavam acionadas nos procedimentos de produção e de transformação do alimento, desde seu plantio até a hora em que era servido à mesa. São técnicas, conhecimentos, relações sociais, fórmulas linguísticas e representações

que remetem a processos produtivos passados e herdados. Nesses procedimentos, sobressaem-se as mulheres, donas de casa, mestras e cozinheiras, que adquiriram notoriedade por suas habilidades culinárias e que transmitem suas receitas para suas filhas e os agregados de suas casas. Muitas continuam a ser contratadas para a preparação de refeições e a elaboração de doces consumidos nas ocasiões festivas, à semelhança de suas mães e avós. Ao analisar este universo gustativo, enfatizamos como as práticas alimentares foram utilizadas para demarcar pertencimentos de grupos sociais que praticam a reapropriação de um passado comum e como a comida, sistema simbólico complexo, revela as escolhas culturais desses grupos (LÉVI-STRAUSS, 1965, p. 20).

COMER O QUE SE CRIA E O QUE SE PLANTA

A despeito da urbanização ocorrida no século XX, que provocou mudanças drásticas na organização da vida social e econômica do Nordeste, as memórias gustativas seridoenses continuam sendo associadas ao mundo rural³. Índícios arcaicos desse meio pastoril e

3 Segundo Azevedo (2007, p. 266), em 2003, a agropecuária potiguar representava 5,28% do Produto Interno Bruto estadual. Em 2011, representava apenas 3,2%. Fonte, IBGE (2013): <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/economia/pibmunicipios/2011/default.shtm>>.

agrícola, as comidas eletivas no repertório regional são produzidas, em grande parte, sob o mote da carne, do leite e da agricultura de subsistência. Assim, a marca alimentar da culinária seridoense pode ser encontrada nos produtos das fazendas de gado: o queijo de manteiga, o queijo de coalho, a coalhada, a carne de sol e as de “criação” são servidas acompanhadas de cuscuz molhado com coco, de arroz de leite, de pirões e de feijão-macáçar; os filhoses, o chouriço, os doces de frutas e os biscoitos são reservados para as ocasiões festivas. Por sua vez, a alimentação cotidiana privilegia os produtos frescos produzidos “na comunidade” e tem como base frutas sazonais – muitas delas são consumidas diariamente em sucos servidos ao longo das refeições –, raízes – mandioca, batata-doce, inhame –, plantas do roçado – milho, feijão e, antigamente, o arroz – e doces.⁴ As práticas, os saberes e os gostos evocam uma sociedade que foi organizada em torno das fazendas de criar e que contou com a participação ativa dos diversos segmentos da sociedade colonial (portugueses, cristãos-novos, índios, africanos etc.), influência ainda

4 Na refeição principal, o arroz branco e o macarrão industrializado servem de acompanhamento ao feijão, são os únicos itens que não são produzidos localmente. Podemos supor que foram introduzidos no cardápio na época da urbanização da população. O “arroz da terra”, integral, cozido no leite, é o único arroz reconhecido como “tradicional”.

visível na tradição dos encourados dos vaqueiros e no uso das roupas, redes e bordados de algodão.

No início do período colonial, a instalação das fazendas de criar no interior do Brasil foi uma exigência da zona produtora de açúcar, que dedicou todas suas terras a esta atividade, tornando-a, por proibição régia, incompatível com a pecuária. A região do Seridó, formada historicamente na esteira dessa expansão fundiária, fundou-se em fins do século XVII, majoritariamente da demanda por terras para criar, como atestam as requisições sesmarias (MACÊDO, 2015). Mesmo localizada em uma paisagem semiárida e sofrendo com um regime pluvial inapropriado para o cultivo em larga escala, a região produziu uma agricultura de autossustento, tanto de produtos para alimentação, quanto para a tecelagem, como é o caso do algodão, que era cultivado pelos índios, e cuja exploração em maior escala só ocorreria entre os séculos XIX e XX, quando, devido à sua importância na economia regional, passou a ser chamado de “ouro branco”. Embora não possuísse economia de alta rentabilidade, a mão de obra escravizada ali empregada foi imprescindível para a implementação do sistema socioeconômico presente desde o início do processo colonial. Foi formada no Seridó uma sociedade em cujo topo estavam os proprietários de terras, estrutura social matizada pelos pobres livres e em cuja base assentavam os negros escravizados e li-

bertos, poucos índios sobreviventes das guerras de extermínio e mestiços (MACEDO, 2013). Como vemos, era uma sociedade multiétnica, tanto pelo lado dos nativos (tapuias e tupis), dos africanos (com suas “nações”) e até dos próprios europeus. Afinal, com relação a esses últimos, a despeito da dominância católica, a presença dos cristãos-novos no Seridó marca indelevelmente a região (WACHTEL, 2011). Dessas variáveis demográficas, foram formados os troncos familiares do Seridó imersos na vida pastoril e agrícola (MACÊDO, 2015).

AS FAZENDAS DE CRIAR

O sistema econômico implementado entre os séculos XVII e XVIII em torno das fazendas de criar ocorreu sobretudo após a expulsão violenta dos índios dos seus territórios tradicionais. A partir desse marco cronológico, as atividades nas terras da ribeira do Seridó tenderiam ao comércio de gado, negociando-o “em pé”, tangido para as feiras de gado próximas aos engenhos, que o utilizaria tanto para alimentação (“carne verde”), tração e avia-mentos de courama.⁵ Ainda no século XVIII, o gado poderia ser também abatido em “oficinas de carnes secas”,

5 Citando dados da Secretaria da Tesouraria Provincial de 1860, Nathalia Diniz (2008, p. 60) aponta para a importância das fazendas do Seridó na produção bovina da Província.

geralmente próximas às salinas de Macau (RN) e Aracati (CE). Regularmente, a produção da pecuária era ameaçada pelas secas que assolavam a região, provocando desestruturação da economia local. Nesse meio, as fazendas tiveram que forçosamente se orientarem para uma certa autonomia, pois as trocas eram dificultadas pelas distâncias dos centros comerciais. Devido às características de sua produção voltada para o mercado interno, a maioria dos gêneros produzidos nas fazendas eram consumidos ali mesmo, e aqueles que não podiam ser extraídos da terra, eram comercializados entre os moradores das circunvizinhanças, nas feiras livres que eram os principais lugares de troca de bens e de informações (ARAÚJO, 2006).⁶ Além das atividades rotineiras da lida com o gado, as fazendas concentravam as atividades sociais como os festejos de casamentos, batizados e festas comunitárias, que agregavam a família do proprietário, os moradores e os vizinhos, como por exemplo, em ocasião da apartação do gado.

Embora o Seridó tivesse uma face marcadamente pecuarista, o algodão também animou o crescimento da economia em ciclo que começou no século XVIII e du-

6 Importante ressaltar a escassez das trocas monetárias entre indivíduos das camadas mais pobres da população, fato apontado reiteradamente por nossos interlocutores e que mereceria um estudo circunstanciado.

rou até meados do século XX. No século XIX, demandou escravos e enriqueceu as famílias que a esta atividade se dedicavam, seja na produção, seja na circulação comercial das plumas. A partir da segunda metade do século XIX, a região conheceu alguma novidade tecnológica com o início da mecanização decorrente do tratamento primário da fibra do algodão a ser vendido descarado e enfardado para o mercado nacional e internacional. Por outro lado, com protagonismo regional, as elites locais começaram a ocupar a cena política e intelectual da província e estado do Rio Grande do Norte pelo menos até a primeira metade do século XX (MACÊDO, 1998; 2015; ANDRADE, 1986; DINIZ, 2008, p. 64).

Devido a esta presença na economia e na política, a região passou a ser objeto do conhecimento dos intelectuais ligados a este meio, e nesse processo foi elaborado em chave narrativa. Assim, no discurso regionalista das elites, o Seridó ainda é representado como um território de origem essencialmente europeia. Porém, as enquetes históricas denunciam a presença fundadora dos elementos indígenas e africanos quase encobertos por camadas discursivas que tentam instituir uma versão branqueada da história regional. No entanto, é preciso que se reconheça que, diferente de outras regiões que importaram centenas de escravos para o trabalho no eito, o Rio Grande do Norte recebeu um número menor de cativos, devido à pouca rentabilidade econômica e em razão da pe-

cuária não demandar um grande volume de mão de obra escravizada, como foi o caso das atividades açucareiras, fumageiras e mineradoras – vide Pernambuco, Bahia e Minas Gerais. Parte da escravaria utilizada no Rio Grande do Norte estava concentrada na região dos engenhos próximos ao litoral, entretanto, no sertão, a mão de obra cativa foi expressivamente utilizada na pecuária, nas atividades agrícolas e nos serviços domésticos ao longo do processo colonial. Segundo Ariane Pereira (2014), se no século XVIII ainda havia um fluxo importante de africanos, tendencialmente, no século XIX, a população negra iria se crioular, ou seja, contava-se cada vez menos com africanos e cada vez mais com cativos nascidos no Brasil. Os que vinham de mercados maiores como Pernambuco se deparavam com a dura vida sertaneja e viviam, segundo Faria (1965), “a distância de um grito” de seus senhores. É sabido que as relações entre o africano escravizado e senhor tiveram, no sertão, suas particularidades, já que nesta região, o escravo era um bem caro: assumia as funções de vaqueiro, na lida com o gado, cuidava de alguns roçados e era responsável pela manutenção das casas dos seus senhores. Entretanto, como no resto do Brasil, a condição servil durou até o fim do século XIX e a exploração da mão de obra escravizada não pode ser minimizada, pois é fundamental para compreensão da formação da sociedade seridoense e do país como um todo.

A história, compilada pelas elites brancas, apagou personagens negros e mestiços do seu *script*, salvo algumas narrativas sobre Nicolau Mendes, crioulo forro, natural de Pernambuco, que veio morar em 1718 numa localidade hoje pertencente ao município de São José do Seridó. Assim como registros sobre o preto forro Feliciano José da Rocha, que de escravo, se tornou vaqueiro e senhor da fazenda Barrentas – posteriormente rebatizada de Remédios – por volta de 1760 (MACEDO, 2013; SILVA, 2014). O encobrimento da origem étnica dos fundadores das primeiras fazendas revela que, ainda, a questão da escravidão não foi resolvida e que mais estudos precisam ser feitos sobre a presença de negros e pardos livres proprietários de terra. Quando olhamos pelo lado das comunidades quilombolas que foram estudadas na região, percebemos que a presença de negros livres ou gozando de “uma meia liberdade ou liberdade imperfeita” é uma constante na história do Seridó, pelo menos desde os meados do século XVIII (CAVIGNAC *et al.*, 2007; MACEDO, 2013; PEREIRA, 2014, p. 100). A origem social e racial desses sujeitos deve ser levada em conta para a compreensão da organização social e econômica do Seridó.

Da pecuária nasceram as primeiras relações de compadrio entre patrão e vaqueiro, assim como as modalidades de demarcação, a posse das terras e os contratos de trabalho. A persistência da figura do vaqueiro, na

história e na memória, denota que o imaginário construído na lida com o gado ainda tem uma significativa organicidade no Seridó. Nos discursos sobre o “tempo antigo” – sempre em referência à vida no campo –, o trabalho é uma constante, seja quando se trata da resistência dos moradores durante as secas ou do saudosismo referente aos “bons tempos” em que as fazendas moviam a região do Seridó.

Os grandes proprietários de terra detinham o poder econômico e político da região com o monopólio da maioria das terras, do gado e do algodão. Controlavam a mão de obra, os meios de produção e eram responsáveis pela comercialização de produtos manufaturados no mercado local. Por meio das casas de farinha, dos açougues e dos engenhos de rapadura e mel, os grandes proprietários controlavam o beneficiamento da mandioca, da cana-de-açúcar, do gado, do algodão e a comercialização da carne, da farinha e do açúcar bruto, sobretudo nas feiras livres e no mercado interno. Também detinham controle sobre o cultivo, o beneficiamento e o comércio do algodão (MATTOS, 1985, p. 235). Além do mais, no período de boas safras, os fazendeiros e alguns sítiantes costumavam armazenar os produtos excedentes, como batata, grãos, farinha, rapadura, queijo, carne de porco salgada, dentre outros, para o período de entressafra e estiagem (FARIA, 1965).

Em algumas fazendas que possuíam engenho e casa de farinha, havia o trabalho cooperado para a moagem da cana, a fabricação da farinha e de outros derivados da mandioca (DANTAS, 2002; 2004; 2008). Atividades que eram destinadas a fornecer gêneros alimentícios para o consumo próprio, mas também para serem vendidos, injetando dinheiro na economia local. Além das atividades agrícolas, as fazendas impulsionavam uma produção artesanal:

Além dos que faziam parte desse arranjo social da pecuária, havia pequenos ofícios que davam suporte a essa organização, como: ferreiro; carapina; oficial do couro; oleiro. Nos inventários há menção a inúmeros objetos de ferro, que eram fabricados rusticamente nas cercanias das fazendas em pequenas oficinas, bem como de mobiliário de madeira da região, utensílios de couro e materiais de construção, como tijolos e telhas (DINIZ, 2008, p. 77).

Um exemplo desses espaços de produção “multifuncionais” pode ser encontrado no Talhado, fazenda fundada na década de 1920 em Acari, por José Braz de Albuquerque Galvão. No início, era um território de engorda do gado, mas logo em seguida, com a expansão do ciclo algodoeiro, a fazenda desenvolveu-se e se tornou referência na produção e beneficiamento de algodão. Chegou a importar um “vapor” da Inglaterra – máquina de

descaroçar o algodão –, manteve um grupo escolar que atendia aos filhos dos moradores, um barracão, tinha uma casa com primeiro andar e uma vila de moradores; o Talhado chegou a possuir cerca de 40 moradores que viviam com suas famílias na propriedade e trabalhavam nas mais diversas atividades agrícolas e domésticas. Em nossas pesquisas, Dona Zélia Maria de Lima, nossa interlocutora que se descobriu quilombola – a única de Acari! – ao revisitar sua história de vida, afirmou que junto com sua mãe, avó e bisavó, trabalharam na cozinha da casa-grande (SILVA, 2014). Toda sua família viveu na fazenda durante várias gerações e desligou-se da mesma por conta do declínio ocasionado pelo fim do ciclo algodoeiro. Hoje, não se desenvolve quase nenhuma atividade agrícola na fazenda conhecida outrora por sua opulência e o Talhado se tornou referência do patrimônio histórico de Acari: recebe grupos de turismo cultural que vêm visitar a casa de primeiro andar que é mantida tal qual era na época do algodão e podem degustar cafés da manhã à moda antiga.

As fazendas Antônio de Azevêdo e Cabrinha de Azevêdo oferecem, por sua vez, um bom exemplo para entender a crise profunda do mundo rural e o progressivo abandono das fazendas, movimento que se inicia nos meados do século XX. Propriedade do Tenente-Coronel Caetano Dantas Correia (1758-1830) e de Luzia Maria do Espírito Santo, a fazenda Carnaúba foi instalada em

um local despovoado de população lusitana entre 1777 e 1778. Em 1811, na ocasião do inventário de Luzia, as terras foram avaliadas em 158\$000 e o rebanho tinha cento e vinte e três cabeças de bovinos, vinte e uma cabeças de equinos, duzentas e sessenta cabeças de caprinos e trinta cabeças de ovinos (DANTAS, 2004, p. 219). Com o casamento dos filhos do casal – somando com os filhos de um primeiro casamento, foram 18 filhos –, a fazenda foi desmembrada em sítios⁷. Na propriedade de Antônio de Azevêdo, herdeiro do primeiro casal, tinha uma casa de farinha que funcionou de 1876 até a década de 70 do século XX; havia um engenho de cana-de-açúcar produzindo rapadura até 1928 e um engenho de descarregar algodão (DANTAS, 2004, p. 224-228).

Esse sistema econômico supriu as necessidades locais até o século XX, mantendo um frágil equilíbrio. Com a crise do algodão e o aumento da desertificação, a partir dos anos 1970-80, houve uma reorganização da economia e os moradores tiveram de abandonar gradativamente as atividades agrícolas voltadas para o mercado mais amplo, empregando-se nas cerâmicas nas proximidades dos sítios ou tendo de migrar para cidades à pro-

7 O primeiro desses sítios foi o de José de Azevêdo Maia e Tomázia Maria da Conceição em 1799; posteriormente, o de Manoel Hipólito do Sacramento e Maria Joaquina da Conceição, instituído em 1804 (DANTAS, 2004, p. 222).

cura de outros empregos. Acompanhando uma tendência nacional, as atividades rurais representam hoje uma parte cada vez menos importante da economia local e a população urbana ultrapassa a população rural, a partir dos anos 1970 (DINIZ, 2008, p. 65)⁸.

Durante a época áurea do algodão, antes do crescimento das cidades e do início do êxodo rural, pelo menos até a primeira metade do século XX, as fazendas eram os principais centros de produção alimentícia e de sociabilidade no sertão. Nas suas extensões, a vida era organizada em torno dos sítios, espaços menores que reproduziam a lógica das fazendas, visando a autonomia dos ocupantes das terras.

SÍTIOS E MORADORES

Desde o início da colonização, as atividades produtivas rurais determinaram a organização social do Seridó. As cidades nasceram de porções territoriais de fazendas doadas por seus proprietários à Igreja para construção

8 Em 2000, o Rio Grande do Norte tinha uma taxa de urbanização de 73,35%, um pouco menor do que a média nacional (AZEVEDO, 2007, p. 158). A taxa de urbanização no “Polo Seridó” que cresce desde 1940, hoje varia entre 70 e 80% dependendo dos municípios. Fonte: IBGE, 2010 (Disponível em: <<http://www.censo2010.ibge.gov.br/sinopse/index.php?uf=24&dados=0>>.).

das primeiras capelas, geralmente orago devocional do doador. Com o desmembramento das propriedades e o crescimento populacional, verificou-se a multiplicação de pequenas glebas de terra que, com o tempo, não conseguiram mais prover as necessidades dos seus moradores⁹.

Nossos interlocutores relatam que os pequenos sítiantes viviam de seus roçados, mas que em tempos adversos precisavam “alugar” sua força de trabalho para

9 O “sítio” é uma porção de terra, menor e mais pobre do que a fazenda. Em geral, conta com terra suficiente para instalação de um roçado, de uma casa, de um rancho e de um terreiro para os chiqueiros dos pequenos rebanhos. A denominação de “sítio” não significa, necessariamente, uma propriedade particular, mas se refere também a um agrupamento de pequenas glebas de terra que, juntas, formam uma propriedade e onde podem residir diversas famílias que, geralmente, mantêm relações de parentesco. Em alguns trabalhos sobre o camponato no Nordeste, os sítios aparecem como unidades produtivas de economia doméstica. Entre esses trabalhos, temos as pesquisas realizadas por Garcia Jr. (1989), Heredia (1979), Woortmann (1991). Sobre o Seridó, podemos encontrar informações relacionadas à produção nessas unidades em Mattos (1985), Morais (2005), Azevedo (2005; 2007). Segundo Azevedo (2007, p. 267-268), a estrutura fundiária no Seridó é fortemente concentrada, o que impede o desenvolvimento de atividades lucrativas pois 52,59% das propriedades no Seridó têm menos de 10ha. (minifúndios), ocupando menos de 3% da área.

complementar a renda familiar: o “apanhador de algodão” vinha com sua prole para colher o ouro branco e podia passar a residir de forma permanente na propriedade (DANTAS, 2004, p. 323). Pelo menos até os meados do século XX, era frequente que a renda de uma família estivesse atrelada ao plantio e à colheita do algodão em terras alheias. O “morador”, o trabalhador livre, recebia do fazendeiro ou do empregador o lugar de morada e a possibilidade de cultivar seu próprio roçado, além de trabalhar para o dono da fazenda. Eram chamados “moradores de condição”, ou seja, ao ganhar a oferta de morada, tinham que trabalhar alguns dias da semana para o proprietário, sem receber qualquer tipo de remuneração em dinheiro, sendo considerado como pagamento o direito à morada e ao acesso à terra (GARCIA Jr., 1989; LANNA, 1995). Os moradores das fazendas cultivavam as terras do patrão, e como produto de seu sobretrabalho cultivavam seus próprios roçados da malvácea e de outros gêneros alimentícios que poderiam, quando não adquiridos pelo proprietário, serem vendidos fora da fazenda. No caso do algodão, a produção do morador tinha que ser vendida obrigatoriamente ao dono da fazenda, que muitas vezes pagava um preço menor do que o valor de mercado. Seu Raimundo Caicó, antigo morador da fazenda Talhado (Acari), relata a condição de meeiro, ou seja, daquele que tem sua produção dividida com o proprietário que concedeu o uso da terra. Era uma forma

de contrato em que o trabalhador poderia ficar enredado numa dívida insolvável com o seu empregador:

O trabalho era a meia, o véio fornecia [feira] ao morador, fornecia o inverno todinho pra ele tratar do roçado e quando começava abrir o algodão, pro caba apanhar o algodão também ele tinha que fornecer, que o caba não tinha como comprar, comer até findar de apanhar o algodão, e quando vendia o algodão, quando tirava um saldinho tudo bem, e quando não tirava? (RAIMUNDO CAICÓ, entrevista em 18/04/2013).

Se o trabalho era a moeda de troca para a aquisição de comida, de roupas e de remédios para o trabalhador e sua família, o adiantamento dado pelo patrão para a plantação e o chão cedido para a construção da casa criava uma dependência com o proprietário que se transformava em sentimento de gratidão por parte do morador e da sua família. O morador não entregava somente as frutas plantadas na vazante, o feijão-verde, galinhas ou outros benefícios tirados da terra, o meeiro “dava” também seu filho para ser apadrinhado pelo patrão ou alguém da casa-grande, que passava a ser “criado” pela família e, mais tarde, a trabalhar num posto de confiança. Assim, como no sistema de *plantation*, a sujeição era a forma de relacionamento corriqueiro entre patrão e empregado (GARCIA Jr., 1989).

Nos sítios eram produzidos os bens necessários à sobrevivência do grupo e tinha como fundamento o trabalho familiar, contando eventualmente com a ajuda mútua de parentes e vizinhos. Ao analisar a vida cotidiana dos seridoenses entre as décadas de 1850 e 1890, Mattos (1985) ressalta que muitas atividades desenvolvidas pelas famílias envolviam também o trabalho das crianças, as quais desde cedo, estavam empenhadas no trabalho rústico. Nessas unidades havia uma economia doméstica baseada em lavouras de milho, feijão, mandioca, cana-de-açúcar, frutas de rama (melancia, melão, jerimum) e outros produtos vegetais. A produção agrícola era coadjuvada pela criação de pequenos rebanhos e de outras atividades, como a produção de alimentos e atividades artesanais que complementavam a renda da família. As atividades de subsistência baseadas no trabalho familiar podiam ser realizadas por meio do regime de trabalho assalariado e de parcerias do gado e do algodão, envolvendo, ainda, alguns dos que possuíam terras, principalmente pequenos e médios proprietários (ARAÚJO, 2006; MACÊDO, 2015; MORAIS, 2005). Assim, nas fazendas voltadas para a criação extensiva, usavam tanto o trabalho semisservil quanto a agricultura de subsistência, que se encontravam no centro da organização da vida (ARAÚJO, 2006). Mesmo considerando-se que não existiam muitos latifúndios produtivos em toda a extensão do Seridó, as desigualdades econômicas entre

os fazendeiros e os sitiantes permaneceram – até hoje, encontram-se marcas dessa desigualdade fundante. No entanto, em meados do século XIX, “muitos moradores – pobres, mulatos, caboclos ou mesmo negros – enriqueceram cultivando algodão e ascenderam socialmente; foram chamados ‘brancos do algodão’” (ANDRADE, 1986, p. 103). Este modelo econômico permaneceu à sombra dos currais sustentando a economia do Seridó – e do Rio Grande do Norte por todo o século XIX e uma boa parte do século seguinte (ANDRADE, 1986; MATTOS, 1985). Ainda no auge da economia algodoeira, até meados do século XX, a concentração de renda advinda da pecuária bovina e do algodão gerou uma dependência por parte dos que conseguiam apenas desenvolver uma produção modesta. O comércio de animais e de outros produtos fabricados “no sítio”, tomaram lugar do algodão e da mineração, atividades que foram importantes para o desenvolvimento da economia até os anos 1980. A implementação de programas sociais e educacionais, o incentivo para desenvolver atividades industriais (têxtil ou alimentar) possibilitou um redirecionamento da economia. Desde 2003, os programas com recursos do PRO-NAF imprimiram

[...] mudanças significativas para o meio rural potiguar, especialmente para esse segmento social, tais como aumento da produção agropecuária, melhorias na infra-

estrutura dos estabelecimentos rurais, melhorias no padrão de consumo das famílias beneficiadas com consequente melhoria nas condições de vida da população atingida [...] (AZEVEDO, 2007, p. 270).

Hoje, outras atividades mantêm as famílias instaladas no campo e os sítios têm uma outra função – a de residência, a de lugar de referência para o grupo de parentes ou de refúgio, em caso de problemas financeiros ou familiares. No entanto, apesar da maior parte da população residir na cidade, os proprietários de pequenas glebas continuam tendo uma atividade agrícola ou se declaram agricultores. Durante nossas pesquisas no Seridó, foi possível perceber que, apesar da evasão rural, os sítios continuam habitados: os mais estruturados dispõem de capelas e de pequenas unidades de ensino, mas, raramente, há neles unidades de saúde. São realizados eventos festivos e esportivos, o que ocorre, por exemplo, nos sítios Salgadinho, Ermo e Viração, localizados, respectivamente, em Parelhas, Carnaúba dos Dantas e em São José do Seridó. Tais localidades advêm de antigas propriedades que foram fracionadas na divisão da herança. Alguns sítios recebem nomes ou sobrenomes das primeiras famílias proprietárias daquela terra, ajudando a manter uma memória geográfica das propriedades e, de certa forma, a história da localidade. Nesse sentido, parece que a “Boa Vista” (município de Parelhas) era uma

fazenda grande que foi dividida. Hoje temos pelo menos três Boas Vistas: a Boa Vista dos “Barros”, a dos “Lucianos” e a dos “Negros”. São sítios onde residem grupos domésticos interligados por laços de parentesco e de vizinhança, de trabalho e de ajuda mútua. Há uma vida social animada especialmente pela vivência religiosa, pois as reuniões sociais e as festas dos padroeiros agrupam os moradores dos sítios vizinhos, que participam e auxiliam na arrecadação de fundos para projetos comunitários, em benefício da Igreja, para auxiliar a realização de um projeto coletivo ou ajudar uma pessoa necessitada (CAVIGNAC *et al.*, 2007)¹⁰. As solidariedades formadas pelas relações de trabalho, de parentesco, de confissão ou de vizinhança lembram, a todo o momento, o papel de cada um na cadeia produtiva e na escala social. Novas formas de produção agrícola ou artesanal são ensaiadas, cooperativas e outras atividades são incentivadas, como o turismo rural, com o objetivo de sanar as dificuldades dos pequenos produtores e incentivar as famílias a residirem no local.

10 A festa da Virgem dos pobres, realizada anualmente no mês de abril no povoado de Juazeiro (Parelhas) oferece um bom exemplo de festa comunitária organizada no meio rural; segue o modelo das festas de padroeiro: almoços coletivos, leilões, barracas de comidas, vendas de bebidas e shows são organizados pelos moradores.

Mesmo tendo perdido a maior parte das suas atividades agrícolas, a zona rural continua sendo um espaço ocupado por pequenas criações de caprinos, suínos, ovinos (miunças) e animais de “terreiro” (galináceos) com alguns rebanhos de gado bovino, mantendo a tradição agrícola do Seridó, sem ter necessariamente um retorno financeiro significativo (AZEVEDO, 2007). Assim, mesmo se os moradores não conseguem mais viver da terra, o tecido social não se desfez e os neurbanos continuam se identificando com a vida no campo, em particular, pelas formas de sociabilidade que proporciona¹¹.

OS OFÍCIOS

O trabalho nas fazendas demandava uma mão de obra qualificada para o cultivo e a criação dos animais, mas também para realizar as tarefas domésticas, entre elas, o processamento das produções agrícolas para o consumo doméstico ou a comercialização de alimentos.

11 É sintomático ver nas grandes cidades do Rio Grande do Norte, e apesar de “ser trabalhoso”, que as famílias continuam a cozinhar “comidas de milho” nos meses de junho e julho: canjicas e pamonhas artesanais são também procuradas em lojas especializadas que somente os nativos conhecem!

O VAQUEIRO

Entre todas as profissões do mundo rural, a de vaqueiro continua sendo a mais prestigiosa. Ele é o personagem central na manutenção do capital mais precioso da sociedade seridoense, o gado. O processo colonizador se efetivou nos séculos XVII-XVIII com o avanço da frente pecuarista, ali muitos dos vaqueiros eram livres, escravos ou posseiros que não conseguiam ter prestígio social em outras partes do reino. Nos sertões, eles teriam condições necessárias à obtenção de sesmarias, seja por terem lutado nas guerras coloniais, ou terem já atuado sob a proteção de algum potentado que tinha permitido sua atuação como seus “foreiros” (DANTAS, 2004, p. 209). Quando ainda ligado a um senhor, e sendo seu responsável pela administração das fazendas, o vaqueiro não recebia dinheiro como pagamento, mas um quarto das reses nascidas sob seu trato; era a “semente de gado” que podia ser o capital inicial de sua futura fazenda (MACÊDO, 2015).

Parece, à primeira vista, que o gado criado solto, à lei da natureza, permite ao vaqueiro uma vida morigerada, de pouco trabalho, este, porém, é árduo e contínuo. Passa o vaqueiro grande parte do tempo montado a cavalo percorrendo a fazenda, fiscalizando as pastagens, as cercas e as aguadas. Nas migrações, conduz o gado a lugares distantes na ida e no regresso visitando-o algu-

mas vezes durante o “refrigério” para informar-se do estado do rebanho. No inverno, com o gado recolhido às “mangas”, reúne os bezerros à tarde para que durmam presos, e ordenha as vacas pela manhã. Sua família se encarrega da fabricação por processos rotineiros, do queijo e da coalhada. Neste período é que eles cuidam da reconstrução das cercas e currais; zelam pouco pela casa de taipa onde residem principalmente depois que o proprietário eliminou a “quartiação”, pois o pagamento em moeda é considerado pelo vaqueiro como um esbulho parcial do seu salário (*apud* ANDRADE, 1986, p. 197).

Assim, o ofício do vaqueiro requeria também o trabalho do seu grupo familiar, que colaborava também para manter as roças para o sustento da família. O gado era destinado ao abate, fornecia leite para o consumo doméstico e para a produção de queijo e de manteiga, mercadorias que podiam ser comercializadas, tendo um alto valor comercial.

A produção de queijo de manteiga e coalho aparece como uma tradição familiar. O queijo, assim como outras artes de fazer (como o caso dos doces e dos bordados), continua sendo um complemento de renda para as famílias mais humildes, mas pode também se tornar uma atividade lucrativa e envolver a família ampliada.

¹² Geralmente, a produção do laticínio é realizada com o leite que o sitiante tem direito como pagamento pelo seu trabalho. O queijo de coalho tem seu nome ligado ao aspecto peculiar de seu preparo, pois antigamente era manufaturado com leite coagulado por meio da ação de fragmentos do estômago (coalho) de animais, sendo o mais usado antigamente o do pequeno roedor chamado de mocó (*Kerodon rupestris*). Era um queijo que, por suas propriedades, deveria ter um consumo mais imediato. Já o queijo de manteiga não usa o coalho animal. A base láctea desse queijo, geralmente de leite cru, é transformada através da desnaturação ácida: a massa é cozida em tachos de cobre, junto com o soro desnatado e manteiga, em processo que pode durar cinco horas. Nos processos artesanais antigos, o queijo de manteiga poderia ser conservado por até um ano, através da técnica utilizada em épocas que não contavam com acondicionamento refrigerado. Ainda fresco, o queijo de manteiga era impermeabilizado com o emprego de um pequeno ferro de passar aquecido que formava uma crosta grossa e durável sobre sua superfície.

12 A trajetória de Dona Gertrudes, de Caicó, é interessante: a dona de casa que faz queijos há 30 anos, ampliou e diversificou sua produção, pouco a pouco. Hoje está a frente de uma empresa de porte médio que exporta seus queijos para a rede de restaurantes, lojas e supermercados potiguares e do Sudeste.

Finalmente, o ferro da propriedade marcava o queijo e servia para reconhecer a origem do produto.

Henry Koster¹³ o comera em suas viagens: “O queijo do sertão é excelente quando fresco, mas ao fim de quatro ou cinco semanas fica duro e coriáceo. Poucas pessoas fabricam manteiga, batendo o leite em garrafas comuns” (KOSTER, 2003). Fatiá-lo depois desse tempo somente com um machado ou amolecido em forno rústico. Neste último caso era ao modo da *barrelada*: enterrava-se o queijo e sobre ele queimavam uma fogueira, em pouco tempo este forno bruto amolecia-o. Também amaciava-se o queijo adicionando-o em fatias ao cozimento de pratos como feijoada e arroz de leite (MACÊDO, 2015). Em todo esse processo, não raro o mestre queijeiro era também vaqueiro experiente. Assim, o vaqueiro era o personagem central na manutenção das fazendas e continuou a ocupar um papel de destaque na emergência de uma cultura identitária surgida

13 Henry Koster (Portugal, 1793 - Recife, 1820), comerciante inglês, veio ao Brasil em 1809, onde se tornou senhor de engenho. Viveu em Recife e Goiana entre 1809 e 1820, fazendo viagens pelo interior do Nordeste do Brasil, passando inclusive pela capitania do Rio Grande do Norte. Escreveu suas impressões de viagem, que fornecem informações preciosas sobre o cotidiano e as relações sociais no Nordeste daquela época (*Viagens ao Nordeste do Brasil*, traduzido por L. da Câmara Cascudo em 1942).

no início do século XX. Hoje, a estética sertaneja passa pela referência ao vaqueiro e às suas principais produções: a carne, o leite e o queijo.

OS TROPEIROS

As atividades dos tropeiros foram determinantes para a economia do Nordeste até os anos 1970. Era conferida a eles a responsabilidade pelo fluxo de mercadorias nos sertões e nas áreas mais distantes do país. Os tropeiros, desde a Colônia até o início do século XX, eram responsáveis pelo trânsito de mantimentos dos grandes centros comerciais como Recife e Campina Grande, mas também levavam do sertão os produtos apreciados e escassos na zona da mata. Freyre (2013) já sinalizava a importância destas figuras como mediadores comerciais entre a zona urbana que se formava em Recife e a zona rural da Colônia. Os tropeiros transportavam produtos como algodão, manteiga da terra, queijo de manteiga, carne de sol e couro, do sertão para o litoral; na volta para o Seridó, traziam rapadura, mandioca, fumo, aguardente, farinha, goma e nos períodos de seca levavam até o que normalmente era produzido no sertão, como milho e feijão (CAVIGNAC, 1994, p. 237-241).

Não obstante a importância que tiveram os tropeiros, no âmbito do abastecimento do mercado interno car-

naubense, nos caminhos e descaminhos da história seridoense, o legado desses antigos atores sociais foi ficando esquecido e resguardado nos arquivos empoeirados da memória. Mesmo assim, é impossível desvincular a imagem do comerciante de hoje da imagem dos homens daquela época, seguindo trilhas e veredas que cortavam os sertões Norte-rio-grandenses e brejos paraibanos até o Recife, com suas tropas de burros mulos (DANTAS, 2004, p. 230).

Figuras ligadas ao movimento, os tropeiros sedentizaram-se na memória, pois se arranchavam nas fazendas, fazendo desses pousos lugares de onde também se espriavam suas narrativas. Assim, na fazenda Azevêdo hospedavam-se os tropeiros que vinham de Jardim do Seridó, Cruzeta e Beira do Rio de Acauã quando estavam a caminho do Brejo paraibano (DANTAS, 2004, p. 248). Frequentemente encontramos memórias sobre a presença dos tropeiros, como podemos verificar também no Saco dos Pereira em Acari-RN. “O Saco” é uma localidade acariense que atualmente está subdivida em pequenas propriedades e que servia de ponto de passagem para os tropeiros que circulavam na região do Seridó, em especial que iam a Acari. As trocas de mercadorias entre os sitiantes e tropeiros surgem nos relatos dos moradores que, em momentos de escassez, ofertavam guarita aos tropeiros em troca de víveres. Geralda, antiga moradora do Saco dos Pereira, relembra:

Aí eu dizia:

– Mamãe! Os tropeiros já chegaram! Deixe eu ir levar um pote d'água.

Que era pra eles dar alguma coisa à gente, não sabe? Aí os pobre tinham muita carne de carneiro, de bode, muito boa... Aí a gente passava, dizia:

– Bom dia!

Tudo desconfiado, sentindo aquele cheiro daquela carne tão boa (risos)...

– Bom dia, onde é que vão ver água?

– Ali, num pocinho que tem, porque a gente tá aqui ar-ranchado porque chegou a hora da gente fazer a refeição e pode pegar... pode, claro...

A gente ia perdendo a vergonha, os braços cruzados, pegue:

– Quer um pedacinho de carne?

A gente respondia: – Quer, se o senhor quiser dar, a gente quer...

Eles perguntava: – Você tem irmão?

Aí eu dizia: – Tenho! Lá em casa era bem sete, mas só estão em casa cinco.

Aí eles davam aqueles pedaços de carne, e dava à gente, botava farinha num negócio e botava aqueles pedaços de carne dentro, e nós chegava e dizia:

– Mamãe, nós traz é carne, que a gente chamava os tropeiros, os tropeiros deu a nós.

– Minha filha, eu não acredito!

Ah, era bom demais... a gente passava fome mas também...

(GERALDA GILCE, entrevista em 21/02/2013).

As falas dos nossos interlocutores revelam as dificuldades para sobreviver no sertão, em um cenário em que as secas eram constantes e no qual as atividades agrícolas nem sempre eram suficientes para suprir as necessidades nutricionais das famílias mais pobres e geralmente numerosas. As restrições alimentares a que as famílias mais humildes estavam sujeitas eram severas. Se nas fazendas havia uma produção de víveres para a sobrevivência, os moradores e pequenos sitiantes não tinham acesso à terra e contavam com seu trabalho, o sistema de troca de bens e a solidariedade comunitária para complementar sua alimentação.

Alguns destes sitiantes – sobretudo negros – desenvolviam outras atividades, como por exemplo, a confecção de panelas de barro, o que se tornava estratégia para conseguir aplacar a fome, sendo repassadas no decorrer das gerações.

Passava muito tropeiro, o caminho deles era pela Serra da Onça, pela Pingágua (Pingo d'Água), assim eles têm o nome de matuto, chamavam assim, né? Eles faziam troca, onde se dava apoio a eles, onde dormiam, aqui se trocava louça por cachaça, por carne (RAIMUNDO NUNES, sitiante do Saco dos Pereira, Acari, em 2013).

As memórias sobre os tropeiros mostram sobretudo que havia um intenso comércio, com base nas trocas de mercadoria, mas também na solidariedade que se esta-

belecia nas terras onde se arranchavam. Eram eles que traziam notícias e os versos impressos, os romances de cordel (CAVIGNAC, 1994). As transações realizadas nas zonas urbanas e rurais pelos tropeiros, longe de ter pouca importância, revelam os gostos e o poder aquisitivo de seus compradores e fornecedores. Se para os fazendeiros seridoenses os tropeiros traziam mantimentos que tornavam a dieta alimentar mais rica e a vida mais confortável, para os pequenos sitiantes e famílias menos abastadas, eram sinônimo de possibilidade de comercializar ou trocar suas produções artesanais por gêneros de primeira necessidade. Irene Maria¹⁴, antiga moradora de Acari, também recorda os alimentos que eram trazidos de outras localidades para serem comercializados em Acari, município em que mora:

Tropeiro agora não tem mais não, mas eu alcancei, passava que finado Severino Brito ele vinha de São Vicente, com as tropas de burro com feijão e milho, quatro, cinco animais, era em animal que eles carregam as mercadorias, eles vinham de São Vicente para Acari.

Nas memórias dos sitiantes de Acari, onde foi possível recolher vários relatos sobre a presença dos tropeiros, dá-se conta que o desaparecimento de sua atuação culmina com a auge do ciclo algodoeiro na

14 Agricultora, benzedeira, artesã, 64 anos, residente em Acari.

região, que fez chegar os automóveis, como relembra seu Hermes Medeiros: “Os tropeiros pararam de passar em Acari em 1922 por conta do automóvel, foi na época que fizeram as estradas para os caminhões de algodão escoar a produção.”

O desenvolvimento da região e a abertura de estradas automotivas em direção ao litoral provocaram o desaparecimento do tropeiro, que desde o período colonial percorria os caminhos sertanejos, comercializando mantimentos e realizando trocas diversas. A partir dos anos 1950, estava se encerrando o ciclo comercial no qual os tropeiros podiam mercadejar seus produtos através do pagamento em dinheiro, por troca de mercadorias (doce, queijos, louças, bordados etc.) ou pelo simples pagamento pelo pouso no lugar. O tropeiro era a figura que, além de trazer “novidades”, representava a liberdade de ir e vir, num mundo social em que os indivíduos eram vigiados e presos por compromissos morais e familiares.

AS COZINHEIRAS

Nos sertões, as mulheres foram tão imprescindíveis no trato pastoril e agrícola quanto os homens. Muitas tinham a mesma rotina masculina no cuidado do rebanho ou na plantação. Acumuladoras de tarefas, nas cozinhas, irão inventar uma cultura gustativa que será reconhecida por sua peculiaridade.

O grosso do trabalho feminino se concentrava no espaço doméstico, em particular, eram elas as responsáveis pela preparação das refeições dos trabalhadores, incluindo os jornaleiros durante o período das colheitas. A mesa deveria ser farta, em quadras de boa colheita, para satisfazer o apetite das famílias numerosas e dos trabalhadores. Pelo menos até os anos 1950, com a ausência das estradas, de um sistema de transporte regular e de um comércio de grande porte, os produtos industrializados não estavam presentes nas regiões mais afastadas do litoral. Dr. Aldo Medeiros Lima (2003), fazendeiro e dono de usina de algodão em Parilhas, relata as condições materiais precárias das famílias no seu livro de memórias:

Era o tempo da louça de barro, do sabão da terra, do alfenim, dos ferreiros e dos flandeiros, que transformavam latas em utensílios domésticos, principalmente, lamparinas, depois que apareceu o querosene, em substituição ao azeite de carrapateira; também, dos alfaiates, dos sapateiros, das fazedeiras de bolo e das doceiras. Lembro ainda no final da década de 30, dos meninos da minha idade com bandejas e mais bandejas, vendendo cocada, puxa-puxa, balas de angico e cumaru, tapioca, doces em geleia e compotas de coco, goiaba, banana e até doce de gogoia, mel de rapadura e tábuas de pirulito. Recordo-me de alguns vendedores mais sabidos que cantavam, ofertando o produto: “Pirulito, enrolado

num papel, enfiado com palito, assentado na cadeira, com a mão no coração, pirulito custa um tostão”. Havia outros vendedores, encabulados ou afobados, alvo da nossa crueldade infantil; reagiam, quando perguntávamos: essa cocada é feita pela mulher ferida na perna? Acima de tudo, eles eram os pequenos heróis da época, que ajudando suas mães no sustento da família, certamente tinham uma vida algo melhor, graças ao seu esforço de filho de família pobre, mas honrada e laboriosa (LIMA, 2003, p. 57).

No interior das casas, as tarefas eram múltiplas e árduas – lembre-se que as famílias eram numerosas –, sem equipamentos modernos, sem luz elétrica, sem geladeira, sem água corrente, nem fogão à gás, cozinhar requeria um fogão de lenha e a iluminação era feita com candeeiro. Parte do beneficiamento dos produtos era realizado pelas mulheres: “o café era torrado em casa; o milho para fazer o mungunzá era pisado no pilão; o milho para fazer o cuscuz e o xerém era colocado de molho, depois moído e peneirado. Torrava-se o milho em panelas de barro misturado com areia, para fazer pipoca e fubá” (DANTAS, 2004, p. 256). O “progresso”, que amenizou um pouco o trabalho feminino, introduzido progressivamente a partir dos anos 1940, irá modificar a rotina dos espaços domésticos e a vida cotidiana (DANTAS, 2004, p. 258-259; AZEVEDO, 2007, p. 300, 389-394).

Responsáveis também pela criação, o abate e o tratamento das “miunças”, as donas de casa, auxiliadas por suas filhas e empregadas (nas casas abastadas), tinham que tomar conta das hortas e manter limpo o terreiro, cozinhar, além de fabricar produtos para serem comercializados. As tarefas eram diversificadas, não se limitavam à preparação das refeições e eram realizadas com o auxílio constante das crianças:

Sinhá Joana, [...] asmática, magra, alta, era boa cozinheira; trabalhadeira, ensinou tudo às filhas. Fazia queijo, chouriço, doces em geleia, torresmo e comida de milho, como ninguém; fazia também sabão da terra, de sebo de carneiro com barrela de cinza de lenha de pinhão bravo com água (LIMA, 2003, p. 115).

Muitas mulheres sertanejas, brancas ou negras, se envolviam com a alimentação, desde a produção dos ingredientes até sua preparação nas cozinhas. No entanto, em uma sociedade escravista, as cativas salientavam ainda mais esta atribuição e tiveram um protagonismo ímpar na construção dos marcadores gustativos coloniais, inventando a partir do repertório regional uma cozinha mestiça, que dialogava com suas referências étnicas e criava formas novas até para alimentos próprios de uma realidade de carência alimentar, como os sertões das secas. Câmara Cascudo, com seu estilo literário rebuscado e mesmo dourando a pílula de uma realidade trágica e violenta, anotou as táticas delas na cozinha colonial:

A negra, serena, risonha, submissa aos ioiôs sequiosos e às sinhás gritadeiras, assenhoreou-se sub-repticiamente dos segredos de atender à fome branca e satisfazer aos imperativos mandões das iaiás insaciáveis na verificação da subserviência. Nos inícios do século XVII os engenhos e as cidades fervilhavam de africanos e as novas levas cobriam a terra. A mucama reinava na cozinha, ouvindo as ordens da senhora e piscando o olho ao senhor branco, conciliante e superior. O mulato substituíu o mameluco na simpatia familiar das varandas acolhedoras. O indígena, combatente, suspeito, espoliado, fixava-se nos aldeamentos para a evaporação étnica (CASCUDO, 1967, p. 168).

Neste rápido resumo da sociedade colonial, recheado de ideias feitas, nota-se, no entanto, a presença das africanas na cozinha dos senhores escravocratas. Imaginamos que, apesar do controle exercido pelas donas de casa, as “mucamas” tinham autoridade por serem responsáveis pelo bem-estar da família e, em função das suas atividades, tinham acesso a uma alimentação de melhor qualidade do que os escravos que trabalhavam nos engenhos.

Nas casas mais abastadas, tinha-se maior acesso a uma alimentação rica em proteína. A carne era transformada em carne de sol para sua conservação: era produzida pela exposição da carne salgada ao sereno da noite e vento durante pelo menos três dias. Também era nas cozinhas que era armazenado o leite que era beneficiado

na forma de coalhada, manteiga e queijos. As cozinheiras livres ou as escravas poderiam lidar com este elenco de produtos proteicos em tachos de queijo ou de chouriço, sem deixar de lado a labuta diária da preparação das refeições da família proprietária e dos trabalhadores. A alimentação era literalmente “pesada”, como diz o sertanejo quando quer se referir a uma refeição substancial como suporte ao trabalho duro dos trabalhadores do campo. Era “pesada” desde sua produção: criar, cortar, temperar, mexer e levar ao fogo quentíssimo e onipresente das cozinhas apertadas.

Assim, o universo feminino, e o de muitas famílias pobres, era marcado pela pluriatividade. Ainda hoje, são as mulheres que desenvolvem atividades suplementares à produção agrícola, como, por exemplo, cuidam das criações de terreiro, do artesanato e da cozinha, mantendo em paralelo uma pequena indústria de doces e biscoitos para garantir renda extra. Dona Zélia, que continua mantendo uma produção de doces, apesar da sua idade e do seu frágil estado de saúde, lembra as condições materiais precárias e sua “luta”, que começou na infância. As cozinhas das casas-grandes foram os lugares de aprendizagem do ofício de cozinheira, como relata esta renomada doceira do município de Acari, descrevendo o preparo do doce de imbu (*Phytolacca dioica*, *Spondias tuberos*), fruta regional que se encontra em abundância nos tabuleiros e nas serras durante todo o período chuvoso:

Cozinhar, é como diz o ditado, a gente ia com mamãe pra todo canto que ela ia, eu era muito menina, tinha 13 pra 14 anos, aí mamãe fazia aqueles doce de tacho, pronto, na época de imbu, nós ajudávamos ela, a gente ia limpando os imbus e colocando naqueles caldeirões grandes, aí eles iam cozinhando, e de lá minhas irmãs já iam escorrendo e coando na peneira, quando terminavam passavam para um tacho onde minha mãe já estava mexendo o mel da rapadura, foi assim que nós aprendemos [...].

Mais do que cozinheiras, as mulheres que trabalharam desde cedo nas cozinhas das “casas de família” eram também exímias doceiras. O ofício de doceira e o modo de feitura de chouriço, filhoses, biscoitos de goma de mandioca, assim como de outras guloseimas da doçaria seridoense, são reservados às mulheres, como outras atividades culinárias e domésticas. Trata-se de um saber-fazer praticamente assistemático, aprendido e transmitido no seio familiar quando as doceiras, ainda meninas, iniciavam-se na doçaria.

As trocas de conhecimento entre patroas e cozinheiras possibilitaram uma transformação da vida das empregadas ao se profissionalizarem, mas também introduziram mudanças nos gostos alimentares dos moradores das casas-grandes. Apesar das transformações do mundo rural ocorridas desde os meados do século XX, com a desestruturação da economia baseada na agricul-

tura e o esvaziamento do campo, algumas “cozinheiras de festa” se capacitaram, montaram seus comércios e restaurantes ou ofereceram seus serviços para ocasiões especiais, perpetuando a tradição das suas famílias. Diante da procura local e do fluxo turístico para o litoral à procura de “comidas típicas”, elas ampliaram sua clientela através das redes de interconhecimento já existentes e das novas formas de produção e comercialização (projetos produtivos, agricultura familiar, associações, cooperativas etc.).

Ao acompanhar as trajetórias das mulheres que sustentaram seus filhos graças a seus trabalhos nas cozinhas das casas-grandes ou em suas próprias casas, verificamos que as condições de trabalho e as relações com os patrões não evoluíram muito desde a promulgação da Lei Áurea. O distanciamento social é reforçado pelas barreiras simbólicas que perduram até hoje: segundo os relatos, e apesar de serem as responsáveis pela cozinha das fazendas, as empregadas não partilhavam a mesa com suas patroas e tomavam suas refeições com as crianças, acocoradas, ensinando-as a se alimentar. Em algumas fazendas de Acari, os trabalhadores do roçado comiam as principais refeições na casa-grande, entretanto, não se sentavam à mesa com seus patrões, nem necessariamente comiam a mesma comida que eles. Podemos pensar que são práticas e relações herdadas do período escravocrata, pois as “mucamas” eram responsáveis pela preparação das

refeições diárias e os serviços domésticos, respeitando a intimidade dos lares e zelando para manter a ordem e a limpeza. Até hoje, e mesmo se há uma redução dos serviços, a cozinha e o interior da casa são lugares reservados às atividades femininas e a “ajuda” é sempre bem-vinda¹⁵. Afinal, são essas mulheres que controlam o fogo e os temperos; mesmo sabendo de todos os segredos da família, são discretas, experientes, sábias, falam pouco e são conhecidas pela sua arte e seus conhecimentos (VERDIER, 1979).

15 Por exemplo, na casa de um prefeito de uma cidade do interior do Rio Grande do Norte, nos anos 1960, havia várias mulheres que trabalhavam para cuidar da casa e dos seus moradores (um casal e seus 10 filhos, além das frequentes visitas). Tinha uma cozinheira, uma copeira (que auxiliava na cozinha e na limpeza da casa), uma camareira ou arrumadeira; faxineiras, lavadeiras e engomadeiras ou passadeiras, ganhavam por tarefa realizada (peça ou trouxa de roupa) ou eram pagas como diaristas. Para a jovem mãe, que ficava 40 dias de resguardo, além da parteira que a assistia no parto, a tratadeira cuidava da parturiente e preparava sua comida líquida e pastosa à base de canjas, papas, mingaus e chás (dieta para estimular o leite e ajudar na recuperação da mãe). Outra moça cuidava exclusivamente do recém-nascido. Durante as pesquisas de campo, nossas interlocutoras relataram que havia também a mãe de leite (mãe preta ou ama de leite), que amamentava o bebê quando a mãe não tinha leite, a babá, que era contratada para tomar conta da criança, e um(a) criança ou adolescente de menor condição social podia ser “adotado” (criado/a) em troca de pequenos serviços, entre outros, para fazer “companhia” ao filho do patrão.

As identidades culturais alimentares são suportes das “memórias gastronômicas”, recordações sensoriais que informam sobre estilos de vida, gostos e sabores e provocam a fala (WOORTMANN, 2013). No caso da pesquisa desenvolvida no Seridó, a evocação da comida é sempre associada à infância, fazendo ressurgir nomes, eventos pessoais e lugares hoje desaparecidos; os ingredientes e as receitas pertencem ao patrimônio familiar e são os suportes de uma memória que é transmitida somente na órbita da discricção doméstica. A “memória gastronômica” revela ainda tradições culinárias presentes desde a época colonial e pode ser uma via para despertar a fala dos que foram privados da sua história. As comidas “de raiz” remetem diretamente ao universo das fazendas, que é associado a um modo específico de produção, de conservação, de consumo dos alimentos e de comensalidade oriundos do mundo rural. Essa herança é reivindicada nas ocasiões de afirmação de uma autenticidade cultural, durante as festas familiares e comunitárias que são acompanhadas pela ingestão imoderada de alimentos e bebidas.

Os alimentos principais desses sertanejos eram a farinha de mandioca, feijoada e rapadura, independente do nível social de quem os consumia. Nos dias festivos e aos

domingos, havia assados, pirões de corredor de boi, bolos e doces. Nesses dias, era comum reunir também os filhos casados, genros e noras para a confraternização familiar (DANTAS, 2004, p. 254).

A “boa comida” – que falta na mesa dos mais pobres – é servida generosamente nas ocasiões especiais. Ao mostrar uma “mesa farta” e ofertar aos amigos e parentes uma variedade de pratos e bebidas em quantidade, o anfitrião mostra seu poder econômico, suscitando respeito e admiração dos convidados. O contrário é motivo de desonra e de comentários sobre a avareza do dono da festa, “ninguém pode sair falando”! As carnes e os pratos ricos em proteína e gordura ganham caráter ostentatório diante dos convidados porque, na condição de melhores alimentos da casa, serão oferecidos aos presentes.

COMIDAS DO SERTÃO

Ao lamentar a pouca valorização das tradições gustativas do sertão, Cascudo chama nossa atenção para um cardápio colonial adaptado ao meio e no qual aparecem todos os atores do processo histórico:

O nosso sertanejo disfarça, esconde, mistifica sua culinária quando tem visitas. Crê ficar desonrado servindo coalhada com carne de sol, costela de carneiro com pirão de leite, paçoca com bananas, milho cozido, feijão-

-verde, o mungunzá que o africano ensinou e a carne moqueada que ele aprendeu com o indígena.

Nada mais antipatriótico e desumano que esta modéstia criminosa. Nós devemos ter orgulho de nossa alimentação tradicional, formadora de rijos homens de outrora, vencedores da indiada, lutando com onças a facão e morrendo de velhos (CASCUDO, 1984, p. 27).

A forma e conteúdo da alimentação indígena muito ensinou aos portugueses e adventícios a sobreviver com pouca ração e refeições realizadas muitas vezes em longos e perigosos deslocamentos. Os coloniais adotaram costumes nutricionais dos trópicos. Em viagem, lançaram mão das estratégias alimentares indígenas, como a moqueação e maceração no pilão da carne e farinha: “Bocados que poderiam ser comidos enchendo-se a mão no bisaco que conduzia a paçoca, sem necessariamente parar a marcha a cavalo” (MACÊDO, 2015, p. 174). A caça de pequenos animais (tatus, tejus, preás, mocós, arribações, rolinhas etc.) complementava a ração proteica dos viajantes e dos moradores já instalados nas fazendas de criar. Até hoje são considerados como iguarias, vendidos ou consumidos ilegalmente, sendo a caça regulamentada ou proibida.

A pecuária definiu a economia e modo de vida, a dieta tornou-se hipercalórica e superproteica. Era a fonte nutricional de maior energia que se tinha mais a mão para suportar o trabalho de sol a sol dos vaqueiros li-

vres e escravos: “Era preciso que os músculos não se consumissem com a luta infinda. Melhor consumir outros músculos” (MACÊDO, 2015, p. 174). Aproveitou-se tudo e tudo foi consumido na alimentação. Até o couro foi considerado como alimento emergencial (assado e pilado com farinha) conforme relatos dramáticos de sobreviventes das secas. O limite era a conservação das carnes e do leite. Daí o desenvolvimento da carne-seca, e do que se poderia consumir de imediato, as vísceras dos animais, por exemplo.

Havia uma reverência viril aos alimentos feitos das entranhas dos animais. Das buchadas e paneladas, as vísceras foram cozidas e torradas. Foram associadas de maneira inusitada, como o tutano de boi misturado à rapadura e à farinha. Combinação que hoje poderia enojar muitos, mas que poderia ser encontrada com algumas aproximações em *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*, nas receitas de “pastéis de tutano” recheados com uma mistura de tutanos e ovos cozidos e condimentados com açúcar, canela em pó e sal! (GOMES FILHO, 1963). Mais uma vez mestre Cascudinho lembra da sua infância nas redondezas de Campo Grande, na região Oeste do estado:

[...] éramos todos devotos da coalhada habitual, com rapadura raspada, fazendo nódoas na prata do leite coagulado. Frutas, raras. A guloseima era farinha com

açúcar e tora de rapadura. A galinha sempre cozida, com pirão gordo, ou refogada, nos dias especiais. Lá em raro, assada. Dava muito trabalho e pouca gente gostava. Peru, pela festa, dezembro. Carneiro, buchada, bode assado, duro, mas dava, afirmavam, “sustança”. Tutano de todos os ossos era sorvido, catado à ponta de faca, puxado a língua, como os nossos pré-avós das cavernas. Carne assada, gorda, com farofa, prato diário e real, inesquecível, especialmente do velho gado crioulo, remanescente da gaderia vinda da Madeira, tão longe da carne de borracha do zebu ornamental. Para beber, água. Garapa de açúcar contra secura da garganta ou tosse seca, teimosa (CASCUDO, 1956, p. 11-12).

Em outros momentos, o mestre Cascudo lamenta o abandono da dieta local e a atração para as novidades gustativas introduzidas pela indústria alimentícia inglesa, já nos anos 1930. Mas é também a ocasião para lembrar os clássicos da cozinha sertaneja:

No sertão do Rio Grande do Norte a tendência é seguir o litoral no cosmopolitismo alimentar, quase sempre irracional e péssimo. Os tutanos de “corredor” de boi que, misturados com rapadura, constituíram o mistério das supremas vitalidades masculinas, já não têm apreciadores. Não vi comer farinha com açúcar, sobremesa típica, nem angu de ovos, prato de crianças em idade escolar, superior ao *Toddy* e ao *Quaker Oats* (CASCUDO, 1984, p. 28).

Na mesa sertaneja, imperavam a farinha e o feijão-macáçar (*Vigna unguiculata L. Walp*), que na dieta dos mais pobres era desdobrado em caldos, por vezes, sem acompanhamento de nenhuma proteína. O tripé culinário da colônia portuguesa (farinha, feijão e carne-seca) nem sempre se equilibrou assim, foi deficitária entre os menos remediados. Se, durante o período colonial, os trabalhadores livres não tinham uma variedade alimentar sustentável, imaginemos que entre os mais pobres e os escravos, o cardápio não poderia ser diferente.

ANTECEDENTES DA FOME

No livro *A história da alimentação do Brasil*, Cascudo (1967) relata a presença da dieta africana, portuguesa e indígena na alimentação regional e o legado destes estilos alimentares no contexto brasileiro. Segundo Cascudo (1967), nas fazendas sertanejas, o escravo podia ter acesso a determinados produtos, como a farinha de mandioca, milho, carne de caça, mel e rapadura para adoçar, por exercer atividades permitidas em paralelo às suas tarefas servis.

Alguns elementos da dieta africana teriam sido adaptados ao contexto brasileiro, como o leite de coco, o cus-cuz e o mel, se bem que o milho e o mel eram presentes também nos cardápios nativos. Cascudo (1967) evoca ainda a preferência dos escravos pela comida cozida e o

uso constante da farinha seja ela de mandioca ou de milho. O cuscuz de milho com leite de coco que, segundo o folclorista, seria uma reinvenção brasileira, tornou-se popular entre os escravos; era a base da alimentação das famílias mais pobres e ainda está presente diariamente na mesa de muitos potiguares, sendo servido nas primeiras refeições do dia, no jantar e, às vezes, no lugar da farofa, no almoço. Mesma coisa com a mandioca: frita ou cozida, processada em farinha, farofa, transformada em pirão ou em tapioca. O folclorista destaca as comidas usadas pelos escravos para “adoçar a boca” e enganar a fome: o caldo de cana, o bolo-preto, o pé de moleque, a rapadura, o doce seco, o arroz-doce e o doce de coco com açúcar bruto (CASCUDO, 1967). Mesmo se as origens das plantas e das receitas continua duvidosa, verificamos a permanência de tradições e gostos herdados que encontram-se presentes nas comidas de referência no Seridó, nas quais o doce tem um destaque especial. Seguindo a via traçada por Gilberto Freyre (1997), ao apontar a importância do açúcar na alimentação dos escravos e dos seus descendentes, Cascudinho reconhece tardiamente – e à sua maneira –, a importância dos africanos escravizados no processo colonial.

Em uma família de poucos recursos, a alimentação tinha que otimizar calorias e utilizar ingredientes do próprio meio. Dona Geralda, 85 anos, residente na comunidade Boa Vista dos Negros (Parelhas-RN), recorda

algumas dessas combinações sob o mote da carência, vigentes na década de 1940. O café da manhã poderia ser consumido junto com farinha ou uma porção de cuscuz. Para o preparo deste, o milho era torrado em alguidares que continham uma camada de areia. Retirado daí, o milho era pilado, preparando-se a massa do cuscuz. No almoço, lembra que comia feijão-macáçar com farinha e rapadura ou misturado com coco, raramente, com arroz. O miolo assado de xiquexique (*Pilosocereus polygonus*) poderia ser consumido à guisa de merenda, tanto quanto o doce da gogoia. A palma (*O. ficus-indica* e *N. cochenillifera*), um cacto típico das caatingas, era muito usado como forragem para o gado e para alimentação humana em caso de penúria. O fruto, chamado de gogoia ou pelo, é apreciado até hoje na preparação de doces.¹⁶ No jantar, podia ser consumido o mugunzá com feijão. Para temperar esses alimentos utilizava-se osso de cabeça (fuçura) de alguns animais, toucinho de porco e vísceras ovinas ou bovinas. Dona Geralda lembra como, na época, era difícil as famílias da Boa Vista terem acesso a elementos proteicos.

16 A gogoia tem o tamanho de um limão e tem uma polpa azeda e gelatinosa. Para o preparo do doce, depois de lavado, para que perca o pelo espinhoso, o fruto é cozinhado com água e rapadura até ganhar consistência pastosa.

De fato, a dieta das famílias mais pobres era restrita às comidas à base de farinha, milho, batata-doce, macaxeira, feijão, jerimum, melancia etc., produzidos na roça. O elemento proteico (a mistura) sendo ausente nas principais refeições, segundo nossos interlocutores, até pouco tempo¹⁷. As variações destes elementos deram origem ao que mais tarde seriam alguns pratos típicos da culinária sertaneja, como o cuscuz, o xerém de milho, o feijão-macáçar enfarofado com cuscuz ou farinha de mandioca, a rapadura ou o doce com queijo, o chouriço, os biscoitos conhecidos como “iscas” e os doces de frutas.

Se havia abundância constante os adultos faziam quatro refeições: “ao quebrar da barra” (5h) tomava-se leite com ovos fritos e batata-doce; às 7h almoçava-se: feijão, carne, algum derivado do milho (cuscuz, mungunzá, xerém) e rapadura; chama-se de jantar uma refeição das 13h, quando se repetia quase o mesmo cardápio da manhã; às 19h era a ceia: coalhada com rapadura e farinha, tapioca, queijo, batata-doce (CASCUDO, 1967; DANTAS, 2004, p. 254; DINIZ, 2008, p. 187; MORAIS e SILVA, 2002). Para as camadas mais pobres da população, que não tinham acesso à carne e aos bens de consumo manufaturados, o cardápio, adaptado para atender

17 É comum datar a democratização do consumo de frango com o início do Plano Real, que valia, no início, em 1994, R\$ 1,00 o quilo.

às necessidades nutricionais do trabalhador braçal, não sofreu muita mudança, à base de farinha e feijão¹⁸:

Os meninos comiam pirão de leite de manhã, farinha seca com açúcar bruto; leite com jerimum ou escaldado de carne ao almoço. O prato de resistência era o feijão, cozido com carne-seca, servido com bem farinha, machucado a mão. Na fazenda fabricavam a carne do sertão e o queijo do Seridó, de manteiga. Cascas de queijo no feijão é muito gostoso. Peixe, carne, galinha, só prestam cozidos. Branco não sabe comer. Cozido é que guarda as forças. O assado bota para fora. Galinha assada é enfeite e não comida. Deve-se comer e beber o caldo. Aproveita-se tudo. Galinha assada não tem força porque não tem caldo. O caldo é a força da comida (CAS-CUDO, 1967, p. 235).

A dieta colonial atravessou os séculos e pode ser encontrada, quase integralmente, nas mesas sertanejas, em dias de festa, como alimentos de predileção. Remetem a um passado glorioso e à evocação de ancestrais vitoriosos por terem resistido às condições adversas. Seu

18 Vários dos nossos interlocutores evocam os bolinhos de feijão e farinha amassados com a mão acompanhados de rapadura, chamados de “macaquinho” ou “rapozinha de feijão”; podem ser classificados como *comfort food*, pois remetem à infância e correspondem à fase de introdução de comida sólida no cardápio infantil.

Hermes, hoje aposentado, trabalhou como feitor¹⁹ na fazenda Pendanga (Acari), propriedade da família Bezerra nos meados do século XX, e relembra com saudade a alimentação saudável do tempo em que tomava conta da fazenda:

Eu alcancei o tempo que se levantava às cinco da manhã e tomava só o café preto. Aí ia pro roçado, na época do inverno, se fosse na seca ia lidar com o gado, atender o algodão. Agora sabe que horas era o almoço? Era oito, nove horas. Aí já vinham chamar. O almoço era feijão-macáçar enfarofado com cuscuz e o xerém de milho. Deixe lhe explicar o que era o xerém: botava de molho de noite o milho, moía ou pilava e aquela massa fina fazia o cuscuz e o que sobrava, botava pra cozinhar com leite, nata ou manteiga de garrafa, aí tinha o xerém. A carne quando tinha era feito paçoca, pilada no pilão, com farinha. Quando era as duas da tarde tinha o jantar. Aí era ou fava ou feijão de arranca com carne dentro ou com osso de boi e rapadura. Podia ser também, no lugar da rapadura, o mel com queijo, e a noite vamos à ceia, por volta das seis horas, que era quase sempre a coelhada, o leite cozinhado para comer com cuscuz ou com xerém de milho.

No enunciado do cardápio por seu Hermes fica evidente que os alimentos consumidos tinham como base

19 O feitor é uma espécie de gerente ou administrador da fazenda.

os produtos do roçado: o milho, o feijão e a farinha de mandioca. A carne-seca e os derivados de leite (leite, nata, manteiga e coalhada) eram servidos em acompanhamento às comidas de milho²⁰.

Nos períodos de escassez, se procuravam alimentos na natureza, onde se encontram pequenos animais e frutas silvestres²¹. Os conhecimentos relativos à fauna e à flora comestível se propagaram no seio de muitas famílias, sedimentando saberes nativos. São comuns os relatos familiares de antepassados que foram “caboclos e caboclas brabas”, como são conhecidos os ancestrais indígenas. Esses descendentes mantêm o gosto e o conhecimento diferenciado em relação a plantas e alimentos, especialmente para usos medicinais. O conhecimento das propriedades curativas das plantas e as preparações para chás, lambedores, garrafadas é muito comum e requisi-

20 Encontram-se também frequentemente outras comidas feitas de milho, chamadas hoje de “comidas típicas”, vendidas na época das festas juninas como sobremesas ou servidas nos “cafés”: milho cozido ou assado, cuscuz, mugunzá, xerém, bolos, canjica (preparação doce de milho verde raspado, moído e cozido no leite e no leite de coco), pamonha (feita com milho verde ralado cozido na palha, mesmo doce, podendo ser servida em acompanhamento das principais refeições).

21 O imbu ou umbu é a fruta que encontra-se em maior quantidade nas serras e tabuleiros; serve para alimentação humana e animal e como remédio (batata).

tado entre as famílias que detêm esse saber tradicional. Os chás, por exemplo, eram usados para tratar dores e como calmantes, mas também compunham a dieta das famílias que não podiam adquirir certos víveres, como sinaliza dona Irene Maria:

Minha vó quando não tinha nem farinha para botar para nós, ela torrava o milho, pisava, fazia aquela fubá, enfarofava o feijão e comia com rapadura ou senão com uma xícara de chá de cidreira ou de capim-santo adoçado com rapadura... Por que dá tanta diabetes no povo de hoje? Porque botava a rapadura na panela, fervia com aquele chá e botava para todo mundo comer.

A narrativa de Dona Irene, como a de outros interlocutores já citados neste ensaio, mostra a importância do açúcar como alimento principal (e, às vezes, único) no cardápio das famílias mais pobres, em épocas nem tão remotas. Também, neste relato, percebemos que existiam diferenças marcantes na alimentação das famílias seridoenses entre aquelas que tinham a posse das terras e as que alugava sua força de trabalho. O conhecimento da flora e da fauna possibilitaram às famílias sobreviver em situações extremas.

Assim, a formação territorial da região do Seridó fornece elementos para entender as escolhas alimentares – as produções agrícolas e as atividades econômicas das fazendas determinaram a formação do gosto. As heran-

ças coloniais podem ser revisitadas através da alimentação, que tão bem exemplificam a hibridação cultural entre índios, negros e portugueses que nestas terras se instalaram. Heranças alimentares que favorecem o aparecimento de memórias sobre aqueles dos quais pouco se sabe, como a dos descendentes de escravos e indígenas da região.

CARNES

Na linguagem comum, as carnes, frangos e peixes que acompanham a refeição principal são chamadas de “mistura”: é o elemento mais valorizado e raro do cardápio, que determina as escolhas dos outros ingredientes a serem harmonizados. Presente em menor quantidade, o elemento proteico é mais caro, por isso controlado e racionado, uma vez que os outros – farinha, arroz e feijão – podem ser servidos sem limite. É também o alimento que é destinado a ser misturado com os outros: tudo é colocado num único prato e toda a comida é misturada antes de ser ingerida.

Mesmo se a carne de sol aparece como um elemento da identidade culinária sertaneja, a carne de gado, mais nobre, está presente, até hoje, mais frequentemente, nas mesas das camadas mais abastadas da sociedade. Seu consumo franco é até hoje associado a ocasiões festivas, tal qual o abate de qualquer animal de criação. A carne

menos prestigiosa – de bode, de carneiro e de caça – servia para o consumo das famílias menos favorecidas.

A “carne verde” é a carne crua, fresca e insossa, que não passou por nenhum processo de transformação, em oposição às outras, que são temperadas ou salgadas: a carne de sol ou carne-seca sem osso. A carne verde é mais utilizada durante as festas e nos finais de semana, enquanto a carne-seca ou as carnes salgadas fazem parte do cardápio do dia a dia; algumas, menos nobres, são usadas para temperar o feijão. O consumo da carne-seca bovina está presente desde a época colonial (KOSTER, 2003, p. 80-81). No Seridó, é considerada um alimento forte, saudável e substancioso, indispensável à alimentação diária. É saboreada, normalmente, (muito) assada, (muito) salgada, e consumida em fatias, acompanhando as refeições ou como tira-gosto. As carnes mais duras são assadas e piladas junto com farinha, base da “paçoca de pilão”, finalizada ao ser refogada com cebola roxa e manteiga de garrafa, é geralmente servida com feijão-verde cozido. Os temperos principais são o coentro e a cebolinha, que ressaltam e harmonizam os sabores diferenciados dos ingredientes. A carne de sol pode ser também cozinhada na nata, o que a torna mais macia. Outros tipos de carne são salgadas e consumidas no Seridó: a carne bovina: a carne de charque, as costelas, a carne de pescoço e os miúdos; a carne suína: as tripas, a costela, o toucinho, a orelha, o mocotó, a cabeça etc.; a

carne de bode é geralmente seca. Carne, ossos bovinos e legumes (jerimum e maxixe) são cozinhados para temperar o feijão ou as sopas, servidas à noite, preparadas com arroz ou macarrão e leite.

A carne suína ocupa um lugar de destaque entre as outras fontes de proteína no sistema alimentar seridoense. Apesar das interdições alimentares herdadas dos cristãos-novos (pejorativamente chamados de marranos) e da desconfiança sobre o regime alimentar do animal doméstico, alimentos com carne e sangue suínos estão presentes desde o período da colonização, juntamente com a “carne de gado”, de caprinos e de ovinos (DANTAS, 2008; WACHTEL, 2011). O preparo da carne de porco, assim como de seus derivados – a linguiça de carne de porco, os miúdos e o chouriço –, requerem técnicas especializadas: existem segredos para o preparo das diferentes partes dos animais e o/a cozinheiro/a deve garantir aos seus clientes as condições de higiene adequadas na preparação dos pratos e conseguir reconhecimento das suas habilidades culinárias. No caso dos criadores de porcos que não realizam uma festa na ocasião do abate do animal, as partes (o “arrasto”) são divididas entre os “juntadores de comer de porco”. O “arrasto” é composto do espinhaço, do fígado, do coração, dos bofes e dos rins do porco. É recorrente a doação de um “torrado” às pessoas que ajudaram a engordar o porco e que não podem participar ou não foram convidadas para a festa da matança de porco.

Encontramos diferentes técnicas de cozinha que correspondem a uma terminologia específica: o termo “torrado” é utilizado para designar uma porção de carne que, quando frita, representa uma quantidade suficiente para uma pequena refeição. Também serve para se referir a um tipo de cozimento cujo caldo é reduzido (“apertado”) e feito com a carne verde; neste caso, diz-se carne torrada. Também a forma mais comum de cozinhar a galinha (torrada) se opõe ao ensopado, a galinha à “cabidela” inclui o sangue do animal no molho.

O consumo das vísceras e das partes menos nobres dos animais deu origem a pratos que compõem hoje o cardápio festivo e são considerados “típicos”. Os ossos, o tutano, a cabeça de bode (fuçura), a moela guizada, o fígado, a língua, o rabo, as tripas fritas – que podem ser servidas misturadas com feijão e farinha – são consumidos como tira-gosto. A buchada, muito apreciada pelos *gourmets*, pode ser preparada com carne e/ou vísceras de caprinos ou ovinos e servida como petisco. Seu modo de preparo, em especial seu recheio, apresenta variações regionais. É uma comida preparada com “buchada” ou “buchadinha” (estômago) costurada e cozida com especiarias e temperos. Em alguns municípios, o recheio é composto por carne de criação picadinha (ou moída) temperada, podendo conter alguns pedaços de vísceras; em outros, é preparada com fígado, coração, pulmão (bofe) e sangue (estes dois últimos, opcionais). As “buchadinhas” são cozidas conjuntamente com os mocotós, as tripas e a ca-

beça da criação em caldo que serve para fazer o pirão. A carne do animal (incluindo a cabeça, as pernas e os pés) que acompanha as buchadas forma a “panelada”. Assim, a buchada completa é um prato composto de todas essas partes. Tradicionalmente, consumia-se a buchada de carneiro no sábado de Aleluia, por ser associada a um símbolo sagrado (o cordeiro). Hoje, o hábito ainda existe, mas em menores proporções.

A carne (gado, carneiro, bode ou de caça) e as aves (galinha, galinha d’Angola), presentes na mesa das famílias mais abastadas, aparecem também em menor frequência no regime alimentar dos mais pobres, sobretudo em ocasiões especiais (festas, doenças, partos). O consumo do elemento proteico, além de exercer um papel fundamental na nutrição da população, uma vez que a carne é considerada como um alimento forte, constitui um privilégio, sendo sinônimo de riqueza e até de poder. Observa Contreras (2002) que o consumo de carne em sociedades estratificadas e hierarquizadas funciona como um elemento de diferenciação social. De fato, nossos interlocutores oriundos das camadas mais pobres, quando falam sobre a sua dieta no passado, chamam atenção para uma ausência quase total de alimentação com proteína animal. Uma forma que permitia o acesso à proteína para as famílias menos abastadas era quando alguma cabeça de gado “morria de rama”, ou seja, quando o gado morria envenenado com alguma erva no

pasto. A carne do gado que “morria de rama” era tratada de maneira especial pelas mulheres; na carne se colocava muita pimenta, gengibre, sal e condimentos com o objetivo de conservar a carne e disfarçar o sabor característico de “carne sentida”.

Verificamos assim a existência de estratégias para suprir a escassez de recursos e insumos. Neste sentido, ainda que as influências culturais estejam híbridas, que os mecanismos de produção agrícola tenham sofrido modificações e que novas técnicas tenham sido introduzidas no preparo de alguns alimentos, ainda é possível verificar a importância do processo colonial na construção das preferências gustativas: o doce, derivado da cana-de-açúcar transformada em mel de engenho ou rapadura, pertence a esta herança colonial recomposta cotidianamente pelas mãos das cozinheiras.

A DOÇARIA SERIDOENSE

A doçaria lusitana influenciou significativamente o paladar dos colonizadores, mas é a cana-de-açúcar, principal produção de toda a era colonial no Nordeste, que irá imprimir sua marca de maneira indelével: refeições festivas nessa matriz cultural deviam culminar com o consumo de doces. Cascudo (1967; 1971) aponta para as heranças africanas, ameríndias e portuguesas, procurando reencontrar uma origem: na verdade, as técnicas

culinárias, as matérias-primas e a biodiversidade disponíveis no sertão foram associadas aos valores alimentares das populações europeias, autóctones e dos africanos de tal maneira que é quase impossível reencontrar um prato original.

As sobremesas e os “cafés”, oferecidos pela manhã ou à tarde aos visitantes, em ocasiões especiais incluem os queijos de coalho, de manteiga e os doces. O chouriço, o forrumbá, os doces de fruta (coco, goiaba, mamão, imbu, caju), os filhoses e uma grande variedade de biscoitos feitos com goma de mandioca são oferecidos aos convivas; são itens indispensáveis no cardápio festivo. O filhós, doce frito, tem sua origem em Portugal, mas a receita foi modificada no Seridó, com a substituição da farinha de trigo por batata-doce, macaxeira ou fubá de milho. No Seridó, é servido com mel feito com rapadura, o mel de engenho. É um dos quitutes mais apreciados em toda região, associado ao calendário cristão: consumido preferencialmente no Carnaval, durante a Quaresma e na Festa de Sant’Ana, é um doce apreciadíssimo e relativamente difícil de ser encontrado. Segundo as doceiras, o filhós era tradicionalmente produzido no domingo de Carnaval, conhecido como “domingo de entrudo” ou “domingo mela-mela”, quando as pessoas tinham o costume de se sujarem com goma e mel e saírem “melando” as outras, invadindo as casas, durante os festejos. Os “papangus”, brincantes fantasiados com

máscaras, trajavam-se com roupas velhas e saíam assustando as pessoas, principalmente as crianças. Para que eles não fizessem medo às crianças, os adultos davam-lhes filhoses com mel.

Destaca-se, no rol dos doces que são designados como tendo uma origem afro-brasileira por nossos interlocutores, além do chouriço, o forrumbá. É uma preparação muito lembrada no cardápio das famílias negras, um doce feito de mel de rapadura preta com bagaço de coco. Diegues Jr. (2006, p. 315) descreve-o como “Currumbá ou Sabongo, doce de coco ralado e mel de furo que pode ser feito com mamão em lugar de coco”. Cascudo (1967) e Gilberto Freyre (1997) também dão notícia do doce, que continua sendo feito, em particular pelas doceiras negras, como D. Zélia de Acari, que associa a origem da receita à África. Ainda que tenha sido um pouco modificada sua nomenclatura no Seridó, o doce parece ter os mesmos ingredientes e preparos do Brasil colônia. Outros doces são produzidos com os frutos sazonais e são oferecidos no final das refeições ou como agrado ao visitante ocasional. Entre eles, o umbu ou imbu, é um fruto de muitos e versáteis usos, podendo ser consumido cru ou cozido. A umbuzada (ou imbuzada) é produzida ao se cozinhar a fruta ácida, cuja massa é apurada em leite com açúcar. Pode ser servida gelada, com ou sem caroços, geralmente na ceia, substituindo uma refeição, pois pode ser acrescentada farinha ao preparo. A fruta ainda

serve para a elaboração do doce de umbu. Por ser muito ácido, o doce assume uma consistência gelatinosa, que pode ser fatiada.

Entre os biscoitos produzidos pelas doceiras seridoenses, há aqueles em que se utiliza, como matéria-prima básica, a fécula de mandioca, também conhecida como polvilho, ou araruta. A raiva, o biscoito de leite e os sequilhos, ou iscas, são os três tipos de “biscoitos caseiros” mais requintados e mais apreciados pela população. A produção e o consumo desses biscoitos são mais intensos nos períodos festivos, quando os moradores costumam receber visitas de parentes ou amigos em suas residências, pois os biscoitos caseiros são atrativos a serem oferecidos aos convivas. Além dos doces, as profissionais fabricam frutas cristalizadas, licores de frutas (groselha ou tamarindo) e biscoitos que são servidos em ocasiões especiais, como, por exemplo, o nascimento de uma criança ou um casamento²². As iguarias servidas nos cafés das fazendas continuam sendo de responsabilidade das mulheres que aprenderam o ofício nas casas-grandes. As iguarias eram servidas e/ou presenteadas aos visitantes e convivas mais exigentes. Alguns tipos eram fabricados principalmente para ocasiões especiais e pelas famílias que tinham melhores condições socioeconômicas. Hoje, grande parte do

22 Sobre o assunto, ver Dantas (2008).

que é produzido é comercializado na região e exportado para outras cidades. Trata-se de uma atividade que vem crescendo e que gera renda para a economia doméstica, um crescimento diretamente proporcional à valorização das “coisas da terra” nos mercados regional e nacional. Em geral, a fabricação dos produtos envolve o trabalho de membros da família e de “ajudantes”, os quais recebem salário pelo serviço prestado.

Tradicionalmente, no sertão, os doces, o chouriço, os filhoses, os biscoitos de goma de mandioca são feitos pelas mulheres. Desde a infância, as meninas iniciavam-se na doçaria. Eram exigidos esmero e dedicação na feitura dos quitutes, sob pena de se pôr em risco a reputação da família. Com o passar do tempo, esse saber-fazer foi se transformando com a introdução de novos ingredientes, de novas tecnologias e de uma regulamentação dos processos de produção artesanal. O saber das doceiras está associado a um corpo de conhecimentos técnicos: são regras a serem seguidas quanto ao preparo, à quantidade e à procedência dos ingredientes, o formato, o sabor, a consistência, o tempo de cozimento (“ponto”) e de conservação, os utensílios adequados para feitura e acondicionamento e os custos. Alguns aspectos culturais estão relacionados ao preparo: há a crença que o doce pode perder o “ponto” devido a interferências negativas, que podem comprometer sua qualidade, principalmente no momento de sua feitura, como o “mau olhar”. Há tam-

bém normas de comestibilidade, padrões de convivialidade e ocasiões específicas para a comensalidade a serem observados: o sexo, a idade ou o meio social do visitante podem influenciar negativamente sobre o cozimento. É por meio da iniciação prática que a futura doceira passa a dominar as técnicas. Não significa dizer que basta conhecer as técnicas culinárias para se tornar uma doceira afamada, é preciso ser reconhecida socialmente: a higiene, a habilidade, o domínio técnico, a experiência e a responsabilidade fazem o renome da doceira, qualidades extensivas à sua família e à localidade onde o doce é produzido. Assim, Severina Medeiros, de 84 anos, conhecida por Dona Birina, doceira de São José do Seridó há mais de trinta anos, é conhecida em toda a região por seus biscoitos e seu chouriço²³. Os clientes vêm buscar os produtos em sua residência, ou melhor, em sua cozinha. Pedidos para outras cidades são enviados por algum portador. No caso de doceiras que têm uma comercialização maior dos seus produtos, é montada uma pequena fábrica no domicílio da artesã, que conta com o auxílio de uma rede de parentes, que auxiliam a doceira na fabricação ou se responsabilizam pela revenda dos produtos em outras localidades. O interconhecimento e as redes de parentesco que dão confiabilidade ao produto

23 O município, que tem uma população de 4.000 pessoas, tem 4 doceiras e um mestre (homem) que fazem chouriço.

parecem fundamentais para o sucesso comercial. Esta regra é aplicada rigorosamente no caso do chouriço, doce que inclui ingredientes de origem animal (banha e sangue de porco).

UM DOCE DE SANGUE

Um doce singular aparece no cardápio seridoense como uma iguaria que mistura açúcar e sangue. Por causa desta combinação, o chouriço²⁴ é um doce especial que requer muitos cuidados e um conhecimento especializado (DANTAS, 2008).

A combinação culinária mistura sangue e banha de porco, rapadura, castanha de caju, leite de coco, farinha de mandioca, especiarias (canela, erva-doce, cravo, pimenta-do-reino e gengibre) e água. Algumas mestras costumam usar também um pouco de gergelim e sal. Para o sangue de porco tornar-se comestível e mudar de estatuto, são necessárias, em média, oito horas de cozimento em fogo brando vigiado por uma mestra – é o título dado à especialista responsável por fazer o doce – e conta com o auxílio de ajudantes, crianças, mulheres, e

24 O doce seridoense se diferencia do embutido (chouriço de sangue), feito com a gordura e o sangue do porco, encontrado no Sul do Brasil, chamado também de morcela ou morci-lha.

homens de todas as idades. São eles que se revezam para mexer o doce no tacho. Apesar de ser considerado como uma iguaria, o chouriço é considerado “carregado”, por conter sangue de porco, acredita-se que pode piorar inflamações e provocar intoxicações, em particular, no caso das mulheres.

Como os outros doces, a elaboração do chouriço é assegurada por uma rede extensa de parentesco e de sociabilidade. Essa rede funciona no cotidiano, desde da engorda do porco, quando os vizinhos colaboram com as sobras de comida para alimentar o animal, até o abate do animal, quando a carne é dividida entre os parentes mais próximos do dono do porco e o doce de sangue é distribuído prioritariamente entre aqueles que colaboravam para a engorda do animal. Pode ser servido em qualquer hora do dia, é apreciado por ter sabor forte, devido às especiarias e ao doce da rapadura. O chouriço é fortemente marcado por elementos do contexto rural, mesmo continuando a ser fabricado nos núcleos urbanos nas últimas décadas do século XX. Definido como alimento tradicional de excelência pelos próprios consumidores, renova-se e conserva a maioria de seus traços característicos, garantindo a permanência de uma cultura local.

Destarte a presença de valores da tradição, a produção do chouriço dá-se em novas temporalidades e historicidades. É na tensão entre continuidade e mudança que é preparado o chouriço no Seridó. Sua produção requer o

trabalho de muitos, assim como seu consumo, podendo ser considerado um “alimento-dom”. A feitura do doce é realizada durante uma festa conhecida como “matança de porco”, pois o sangue deve ser utilizado logo após o abate do animal. A preparação do doce, geralmente supervisionada por senhoras de idade, envolve todo o grupo doméstico – a família estendida –, os parentes, vizinhos, amigos e alguns convidados especiais.

Por seu caráter excepcional, o chouriço aparece como fundamental na constituição de vínculos sociais cotidianos. Existe uma lógica temporal e simbólica relacionada à festa do chouriço que pode ser expressa da seguinte forma: para o sangue perder seu poder natural e perigoso – isto é, ser transformado em comida –, são necessárias horas de cozimento em fogo baixo; tempo ideal para reunir parentes e amigos e festejar. O tempo cronológico tem importância menor na produção do chouriço, comparado ao da festa e do prazer. É nesse momento que a feitura dessa iguaria envolve um número significativo de pessoas “conhecidas” que “cuidam” do doce, compartilham momentos de festa, de trabalho, preparam e consomem muita comida e externam um sentimento de pertencimento ao lugar. Enquanto o doce é cozinhado, os participantes fazem a festa: conversam, trocam ideias, bebem, comem, dançam e trabalham. Durante a efervescência coletiva da matança do porco, da sua transformação em alimento e do seu consumo, podemos

observar como os vínculos sociais se constituem: os laços de parentesco, a vizinhança e a amizade estruturam as relações sociais no cotidiano. A abundância da comida corresponde à generosidade do animal – todas as partes são aproveitadas –, cuja carne é consumida no mesmo dia ou redistribuída entre parentes e amigos que não podem participar da festa.

Entre a produção do doce e a preparação das comidas, são muitas as tarefas que são divididas entre os homens, as mulheres e as crianças. As mulheres assumem as tarefas domésticas e os homens, os afazeres mais voltados para o exterior das casas. Todos o processo que inclui a engorda do porco, o preparo e a degustação do doce mostram a existência de laços de solidariedade entre compadres, parentes e vizinhos em torno de uma experiência gustativa. São relações que se estendem a outras esferas da vida ordinária, e que podem ser observadas na confecção do doce. A participação de todos é fundamental para o fortalecimento do sistema de trocas e de prestações. No final da festa, é servida a sobremesa – o chouriço, símbolo da abundância e da solidariedade entre os integrantes do grupo (CAVIGNAC; DANTAS, 2005):

Lá em casa fazia aquele tachão de chouriço, que precisava de um garajau²⁵ de rapadura. O chouriço ele leva

25 Cesto retangular de embalar rapaduras.

muita banha de coco, muita castanha, muito leite de coco, muita gordura, né? Aí se você faz um chouriço bem feito, bem cozinhado, ele passa de um ano para outro na vasilha. Por exemplo, mamãe fazia assim, naquelas panelas de barro, ela melava a panela de graxa de porco por dentro, aí enchia de chouriço para ficar para muito tempo, né? Aí aquela graxa ela sobe, aí fica bem branquinho em cima, mas pode passar um ano, que você raspa aquela graxa que o chouriço aí é que tá gostoso (DUDIFA, abril 2013).

O chouriço aparece, então, como sintomático da forma de como a sociedade se representa e se imagina: é um doce generoso e excepcional pela sua abundância de ingredientes e a possibilidade de distribuição entre os que contribuíram para sua confecção. Em uma sociedade marcada pela escassez, o excesso – o que sobra e o que é exagerado – é valorizado por sinalizar a opulência do grupo doméstico.

GOTAS DE SANGUE

Com relação ao chouriço há algumas ilações interessantes²⁶. Vejamos. Fazendeiro da ribeira do Acauã, Cae-

26 Este trecho é baseado em um diálogo, via mensagem eletrônica (2008), entre Muirakytan K. de Macêdo e Nathan Wachtel. As “ilações” foram feitas por Macêdo sobre uma passagem do livro *Mémoires Marranes* (WACHTEL, 2011).

tano Dantas Correa²⁷, sobre quem pesava a acusação de judaizar no período colonial, é tido como aquele que inventou o chouriço à moda de doce de sangue de porco, como prova de sua inocência perante uma denúncia. O doce deveria ser consumido na presença de um padre, que testaria a piedade cristã do acusado. Ou seja, se Caetano provasse daquele doce “impuro”, logo não seria judaizante. Mas isso poderia ser um astuto artifício para esconder a crença judaica. Há uma informação importante nesse sentido quando Nathan Wachtel descreve o estratagema do *chorizo de marrano* “*qui ne contient ni sang, ni viande, ni graisse de cochon*” (WACHTEL, 2011, p. 124), segundo o qual era um preparado que falsificava deliberadamente a presença do sangue, e era provado pelos marranos na presença de alguma vigilância católica portuguesa. Fazendo um exercício de imaginação histórica, poderíamos levantar a hipótese de que Caetano Dantas efetivamente não provou o chouriço de sangue, talvez “*par une ostentation sarcastique et provocante*” fez os religiosos provarem o doce de sangue, mas ele próprio talvez tenha provado um outro doce, chamado de “espécie”. Em muitas famílias, quando não se que-

27 Caetano Dantas Correia (1710-1797), filho de português, foi um dos patriarcas que fundou a fazenda Picos de Cima em Acari, deixou uma prole numerosa no Seridó, sendo reivindicado como o fundador da família Dantas no Seridó e deu origem à cidade de Carnaúba dos Dantas.

ria, por aversão ou nojo, comer chouriço de sangue de porco, comia-se a “espécie”, que tem o mesmo sabor, cheiro condimentado (através das especiarias) e textura do “chouriço”. Assim, é bem provável que a “espécie”²⁸ fosse um tipo de *chorizo de marrano* (DANTAS, 2008). De qualquer modo, o doce de sangue de porco é um desses produtos alimentícios carregados de história, desejo, medo e esperança na vida comunitária. Talvez seja o alimento seridoense que melhor representa em um mesmo conjunto todo um feixe de tensões sociais, valor gustati-

28 Receita de doce de gergelim (espécie). Ingredientes: 1 copo americano de gergelim; 1 copo americano de farinha de mandioca, 1 colher de sopa de manteiga; 1 colher de sopa de cravo-da-índia torrado; 1/2 copo americano de castanha de caju assada e sem pele; 4 copos americano de mel de rapadura. PREPARO: Colocar o gergelim numa panela e levar ao fogo para torrar. Quando estiver estalando, retirar do fogo e continuar mexendo até esfriar um pouco. Medir o cravo e a castanha e misturar tudo. Passar no moinho (ou liquidificador) e colocar numa panela. Juntar o mel e a manteiga. Levar ao fogo, mexendo sempre. Retirar do fogo quando começar a aparecer o fundo da panela. Colocar em recipiente de boca larga com tampa. Importante: o gergelim pode ser moído ou liquidificado. Para não “embolar”, deve-se colocar no liquidificador uma porção de gergelim e igual quantidade de farinha de mandioca, pois a farinha “enxuga” o gergelim. Disponível em: <http://www.cnpa.embrapa.br/produtos/gergelim/receitas/doce_gergelim_especie.html>. Acesso em: 06 dez. 2010.

vo intenso, significados e mestiçagens culturais que vararam os tempos.

Assim, a alimentação aparece como sendo uma forma privilegiada para entender as conformações históricas, os embates religiosos, a organização social e os conflitos entre os grupos sociais, sobretudo durante os períodos de crise.

A COMIDA COMO PATRIMÔNIO

A despeito da desestruturação do sistema de produção e das formas de organização social em torno das fazendas, permanece um conjunto de valores enraizado numa “tradição seridoense”, na qual visualizamos formas de solidariedade definidas a partir do interconhecimento, do grupo doméstico e da vizinhança. Mesmo se é possível observar mudanças nos comportamentos alimentares e se aparecem outras formas de sociabilidade nas quais a família estendida ocupa um papel secundário, percebemos a reprodução de um estilo alimentar comum ao mundo rural e urbano, pois muitos dos moradores da “rua” continuam mantendo uma casa ou uma atividade no sítio. As festas, realizadas nas casas de família, na zona rural, continuam sendo ocasiões privilegiadas para a afirmação e a construção de identidades, pois são espaços de consumo preferencial das “comidas da terra”, com a “marca” do Seridó (ou do sertão); esses

alimentos são valorizados porque conservam o “sabor” especial e “autêntico” do lugar de origem. Assim, as práticas alimentares parecem fundamentais para entender a elaboração, a manutenção e a reprodução das formas de organização social, bem como as representações simbólicas a elas associadas, pois a comida pertence a um conjunto de normas e valores no qual estão presentes as preferências gustativas e as marcas identitárias dos diferentes grupos sociais (FLANDRIN, 1998). Os hábitos alimentares, os gostos, os modos à mesa, os ritmos das refeições, as formas de comensalidade, os ingredientes, os temperos, as combinações etc. revelam códigos sociais, regras culturais e leis implícitas sobre o que se deve ou não comer, como são feitas as refeições e com quem é permitido sentar à mesa (FISCHLER; MASSON, 2010).

Nesse sentido, concordamos com Freyre (1997, p. 57), mas sem termos a preocupação em definir uma cultura nacional, quando ele afirma que “nas terras de cana do Brasil essas tradições ganharam sabores tão novos, misturando-se com as frutas dos índios e com os quitutes dos negros, que tomaram uma expressão verdadeiramente brasileira”. Todos esses aspectos podem ser considerados na dieta seridoense, que dá preferência a um regime alimentar que inclui a carne (mistura), os derivados do leite (queijos, coalhada, nata, manteiga da terra) e o doce; sempre que é possível, esses elementos são utilizados sistematicamente na preparação dos prin-

cipais pratos das refeições (sopas, verduras, feijão, arroz, pirão, cuscuz, carnes, linguiças etc.), pois são eles que dão “sustância” e “dão o gosto”. Mesmo se hoje outros alimentos foram introduzidos e conhecem sucesso entre indivíduos das camadas mais jovens da população, se encontramos uma maior diversidade de produtos do que antes (frutas e verduras), existe ainda uma grande resistência à alimentação industrializada. O orgulho culinário em utilizar os “produtos da terra”, de preferência cultivados ou fabricados pelo anfitrião ou por um conhecido, e a capacidade de oferecer uma grande quantidade de comida aos convidados, são marcadores sociais que remetem a uma sociedade tradicional (rural) e a uma vida saudável (MEDEIROS, 1997). Nesse sistema alimentar, a carne, os derivados do leite e o doce não atendem apenas a necessidades fisiológicas, são revestidos de um valor simbólico.

A culinária sertaneja é uma parte importante do patrimônio imaterial do Seridó potiguar, projeta sua história, sua estrutura social e seus conflitos. Na qualidade de acepipes, as receitas e os “produtos da terra” vêm sendo elaborados, vendidos, saboreados (e exportados com o “selo” de “Caicó”), a despeito de algumas mudanças vivenciadas em seus modos de feitura, de comestibilidade e de comensalidade. Continuam inscritos na memória daqueles que se dizem “filhos da terra”, mesmo se moram longe do Seridó, e podem ser degustados durante

as festividades como forma de afirmar uma identidade local. Assim, além de ser um ato eminentemente social, a ingestão de comida tem um valor simbólico, pois reintroduz o indivíduo numa história imaginada, na qual se destacam as figuras heroicas do fazendeiro, do vaqueiro e do tropeiro (CAVIGNAC, 1994; FISCHLER, 1990; MACÊDO, 1998). Isso tudo a despeito dos roteiros regionalistas da elite, que não dão estatura real aos trabalhadores (vaqueiros, meeiros, agregados, “criados”), às figuras femininas (cozinheiras), aos afrodescendentes e aos índios. O sertão é assim ressignificado na produção dos alimentos regionais como um monumento montado pela contribuição multiétnica (africana, indígena, europeia), encenada como patrimônio imaterial nos antigos locais de produção (sítios, fazendas, usinas de algodão), nas celebrações (vaquejadas, forrós, carnaval, festivais gastronômicos, shows, festas de padroeiro). Em suma, nas ocasiões que atraem a sociedade em busca da apropriação de suas origens e da utopia de uma cultura “autêntica” como forma de melhor existir e resistir aos processos de homogeneização cultural.

REFERÊNCIAS

ARNAIZ, Mabel Gracia (Coord.). *Somo lo que comemos: estudos de alimentación y cultura em España*. Barcelona: Ariel, 2002.

ANDRADE, Manuel Correia de Andrade. *A terra e o homem no Nordeste: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste*. São Paulo: Atlas, 1986.

ARAÚJO, Douglas. *A morte do sertão antigo no Seridó: o desmoronamento das fazendas agropecuaristas em Caicó e Florânia*. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2006.

AUGUSTO, José. *A região do Seridó*. Natal: Cactus, 1961.

AZEVEDO, Francisco Fransualdo. *Seridó potiguar: dinâmica socioespacial e organização do espaço agrário regional*. Uberlândia: Composer, 2005.

AZEVEDO, Francisco Fransualdo. *Entre a cultura e a política: uma geografia dos “currais” no sertão do Seridó potiguar*. 2007. 445 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Instituto de Geografia, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2007.

BRAUDEL, Fernand. *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XVe-XVIIIe siècle: t.1, Les structures du quotidien*. Paris: Livre de Poche, 1993 [1979].

CASCUDO, Luís da Câmara. *Tradições populares da pecuária nordestina*. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura/Serviço de Informação Agrícola, 1956.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. 2. ed. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro/MEC, 1962.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967. Vol. 1. Brasileira

eletrônica. Disponível em: <<http://www.brasiliana.com.br/brasiliana/colecao/obras/343/>>. Acesso em: 23/02/2016.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Sociologia do açúcar*: pesquisa e dedução. Rio de Janeiro: Divulgação do MIC. Instituto do Açúcar e do Alcool, Divisão Administrativa, Serviço de Documentação, 1971.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Viajando o sertão*. 3. ed. Natal: Companhia Editora do Rio Grande do Norte/Fundação José Augusto, 1984 [1934].

CERTAU, Michel de. *A invenção do cotidiano*, 2. Morar, cozinhar. Rio de Janeiro: Vozes, 1996.

CAMPANHOLA, Clayton; GRAZIANO DA SILVA, José. *Ações de políticas públicas para o novo rural brasileiro sob o enfoque do desenvolvimento local*. 2000. Disponível em <http://www2.ufpa.br/ppgss/Aulas/Texto_Glob_Agric.pdf>. Acesso em: 20 jan. 2015.

CAVIGNAC, Julie A. *Mémoires au quotidien*: histoire et récits du sertão du Rio Grande do Norte (Brésil). Thèse (Doctorat en ethnologie et sociologie comparative) – Université de Paris X, Paris, 1994.

CAVIGNAC, Julie A. O dever de memória. In: CAVIGNAC, Julie A.; MACÊDO, Muirakytan Kennedy de. (Org.). *Tronco, ramos e raízes!*: história e patrimônio cultural do Seridó negro. 1. ed. Brasília: ABA; Natal: EDUFRN, 2014. v. 1, p. 89-132.

CAVIGNAC, Julie A; DANTAS, Maria Isabel. Sistema alimentar e patrimônio imaterial: o chouriço no Seridó. *Revista Sociedade e Cultura*, v. 8, n. 2, 2005.

CAVIGNAC, Julie (Org.); MELO, José Antônio Fernandes de; RODRIGUES JUNIOR, Gilson José; SANTOS, Sebastião Genivaldos dos. Relatório antropológico da comunidade quilombola de Boa Vista (RN). Complementação. Natal: Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária – INCRA/Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte-UFRN, 2007.

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

CAVIGNAC, Julie A.; MACÊDO, Muirakytan Kennedy de; DANTAS, Maria Isabel. Patrimônio Imaterial do Seridó Potiguar: reflexões sobre os limites de um inventário. In: SALLES, Sandro Guimarães de; SANDRONI, Carlos. (Org.). *Patrimônio cultural em discussão: novos desafios teórico-metodológicos*. 1. ed. Recife: Editora da UFPE, 2014. v. 1, p. 110-133.

CAVIGNAC, Julie; MACÊDO, Muirakytan. (Org.). *Tronco, ramos e raízes!:* história e patrimônio cultural do Seridó negro. 1. ed. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2014.

CONTRERAS, Jesus. *Carne ansiada, carne estigmatizada:* los aspectos culturales en el consumo de carne. In: GRACIA, Mabel (Coord.). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002. p. 221-246.

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

CORTONESI, Alfio. Cultura de subsistência e mercado: a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DANTAS, Maria da Paz Medeiros. Desvendando o viver nas fazendas dos Azevêdo, Carnaúba dos Dantas-RN (1870-1940), *Mneme*, v. 04, n. 09, fev./mar., 2004. Disponível em: <www.cerescaico.ufrn.br/mneme>. Acesso em: 20/04/2016.

DANTAS, Maria Isabel. *Do monte à rua: cenas da festa de Nossa Senhora das Vitórias*. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – UFRN, Natal, 2002.

DANTAS, Maria Isabel. *O sabor do sangue: uma análise sociocultural do chouriço sertanejo*. 365 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2008.

DIÉGUES JR, Manuel. *O banguê nas Alagoas: traços da influência do sistema econômico do engenho de açúcar na vida e na cultura regional*. Maceió: EDUFAL, 2006.

DINIZ, Nathália Maria Montenegro. *Velhas fazendas da Ribeira do Seridó*. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Arquitetura, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

DOUGLAS, Mary. *De la souillure: essai sur les notions de pollution et de tabou*. Paris: La Découverte, 1992.

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

FARIA, Juvenal Lamartine de. Alimentação. In: FARIA, Juvenal Lamartine de. *Velhos costumes do meu sertão*. Natal: Fundação José Augusto, 1965. p. 33-36.

FISCHLER, Claude. *L'omnivore*. Paris: Odile Jacob, 1990.

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. *Comer: a alimentação de franceses, outros europeus e americanos*. Tradução Ana Luiza Ramazzina Guirardi. São Paulo: Senac, 2010.

FLANDRIN, Jean-Louis. A alimentação camponesa na economia de subsistência. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. Tradução de Luciano Vieira Machado, Guilherme J. F. São Paulo: Estação Liberdade. 1998.

FRANCO, Maria Sylvia de Carvalho. *Homens livres na ordem escravocrata*. São Paulo: Ática, 1974.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande e senzala*. São Paulo: José Olímpio, 1980.

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

FREYRE, Gilberto. *Sobrados e mucambos: decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano*. 1. ed. digital. São Paulo: Biobibliográfica de Edson Nery da Fonseca/Global, 2013.

GARCIA Jr., Afrânio. *O Sul: caminho do roçado; estratégias de reprodução camponesa e transformação social*. São Paulo: Marco Zero; Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1989.

GOMES FILHO, Antônio. *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1963.

HEREDIA, Beatriz Maria Alásia de. *A morada da vida: trabalho familiar de pequenos produtores do Nordeste do Brasil*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979 (Série Estudos sobre o Nordeste, v. 7).

KOSTER, Henry. *Viagens ao Nordeste do Brasil*. 12. ed. Rio de Janeiro; São Paulo; Fortaleza: ABC, 2003.

LAMARTINE, Oswaldo. *Sertões do Seridó*. Brasília: Centro Gráfico do Senado Federal, 1980.

LANNA, Marcos P. D. *A dívida divina: troca e patronagem no Nordeste brasileiro*. São Paulo: Editora da Unicamp, 1995.

LÉVI-STRAUSS, Claude. Le triangle culinaire. *L'Arc*, 26, p. 19-29, 1965.

LIMA, Aldo de Medeiros. *Memórias*. Parelhas: Depto. Estadual de Imprensa, 2003.

MACEDO, Helder Alexandre Medeiros de. *Outras famílias do Seridó: genealogias mestiças no sertão do Rio Grande do Norte (séculos XVIII-XIX)*. 360f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2013.

MACÊDO, Muirakytan K. de. *A penúltima versão do Seridó: espaço e história no regionalismo seridoense*. Dissertação

(Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 1998.

MACÊDO, Muirakytan K. de. *Rústicos cabedais*. Patrimônio e cotidiano familiar nos sertões do Seridó (séc. XVIII). Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2007.

MACÊDO, Muirakytan K. de. O sertão negro: escravos nos inventários e testamentos da Ribeira do Seridó colonial. Comunicação apresentada no II Encontro Internacional de História Colonial: *A experiência colonial no Novo Mundo (séculos XVI a XVIII)*. Caicó: Ceres, 2008. Mimeo.

MACÊDO, Muirakytan K. de. *Rústicos cabedais*. Patrimônio e cotidiano familiar nos sertões do Seridó (séc. XVIII). Natal: EDUFRN/Flor de Sal, 2015.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 2, n. 4, p. 34-48, jan., 1996.

MACIEL, Maria Eunice; MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura: identidade e cidadania. Você tem fome de quê? *Adital*, 2003. Disponível em: <<http://adital.org.br/asp2/notícia-asp>>. Acesso em: 4 jan. 2015.

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

MATTOS, Maria Regina Mendonça Furtado. *Vila do Príncipe – 1850/1890, sertão do Seridó*: um estudo de caso da pobreza. Rio de Janeiro: Universidade Federal Fluminense, 1985.

MEDEIROS filho, Olavo de. *Velhas famílias do Seridó*. Brasília: Centro Gráfico do Senado Federal, 1981.

MEDEIROS filho, Olavo de. *Cronologia seridoense*. Mossoró: Fundação Guimarães Duque, 2002. (Coleção Mossoroense, v. 1268).

MEDEIROS, Maria das Dores (Org.). *Seridó antigo: história e cotidiano*. Natal: EDUFRN, 1997.

MORAIS, Célia Márcia Medeiros de; SILVA, Vanuska Lima da. Rio Grande do Norte: alimentação potiguar. In: FISBERG, Mauro *et al.* *Um, dois, feijão com arroz: a alimentação no Brasil de Norte a Sul*. São Paulo: Editora Atheneu, 2002. p. 378-418.

MORAIS, Ione Rodrigues Diniz. *Seridó Norte-rio-grandense: uma geografia da resistência*. Caicó: s. n., 2005.

MOURA, Olga Nogueira de Sousa. *A nova ruralidade no contexto da formação do profissional de agronomia*. 239 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2005.

PEREIRA, Ariane de Medeiros. *Escravos em ação na Comarca do Príncipe, Província do Rio Grande do Norte (1870-1888)*. 157 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2014.

PEIRANO, Mariza Gomes e Sousa. *Proibições alimentares numa comunidade de pescadores*. Dissertação (Mestrado) – UnB, Brasília, 1975.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação*. Tradução de Rossana P. da C. Proença; Carmen S. Rial; Jaimir Conte. Florianópolis: Editora da URSC, 2004.

SILVA, Danycelle Pereira da. Seguindo os passos de Feliciano José da Rocha. In: CAVIGNAC, Julie; MACÊDO, Muirakytan. (Org.). *Tronco, ramos e raízes!:* história e patrimônio cultural do Seridó negro. 1. ed. Natal: EDUFRN; Brasília: ABA, 2014. v. 1, p. 299-310.

SILVA, Danycelle Pereira da. *Os fios da Memória:* presença afro-brasileira em Acari no tempo do algodão. Dissertação (Mestrado) – UFRN, Natal, 2014.

VIALLES, Noelle. *Le sang et la chair.* Les abattoirs des pays de l'Adour. Paris: MSH/Ministère de la Culture et de la Communication, 1987.

VERDIER, Yvonne. *Façons de dire, façons de faire:* la laveuse, la couturière, la cuisinière. Paris: Gallimard, 1979.

WACHTEL, Nathan. *Mémoires marranes.* Paris: Éditions du Seuil, 2011.

WOORTMANN, Ellen F. A. *Da complementaridade à dependência:* a mulher e o ambiente em comunidades “pesqueiras” do Nordeste. Brasília: UnB, 1991. (Série Antropologia).

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. *Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jun., 2013.



*Preparação do chouriço de Inácia Dantas. Lúcia, Tereza e Inácia Dantas.
Carnaúba dos Dantas, 2007. Foto: Isabel Dantas.*



*Cozimento do chouriço na residência da mestra Angelita Dantas.
Carnaúba dos Dantas, 2006. Foto: Isabel Dantas.*



*Raspa do tacho do chouriço na residência da mestra Angelita Dantas.
Carnaúba dos Dantas, 2005. Foto: Isabel Dantas.*



*Dona Birina apresentando o chouriço.
São José do Seridó, 2006. Foto: Isabel Dantas.*



Sebastiana Maria do Sacramento e José Pedro do Nascimento, antigos moradores da fazenda Talhado em Acari-RN, avós maternos de Dona Zélia.

Foto: Acervo pessoal de Zélia Maria de Lima.



Filhos. Caicó, 2013. Foto: Sara Ariane Silva.



Filhoses de Dona Zélia Maria de Lima.
Acari, 2015. Foto: Jocasta Andrade.



Doce Furrumbá da doceira Dona Zélia Maria de Lima.
Acari, 2015. Foto: Jocasta Andrade.

Da embriaguez à sobriedade:
a história da cajuína e a
modernização do Piauí

MAY WADDINGTON TELLES RIBEIRO
(CF CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS, UFSB)

O BEM

Fui contratada pela Superintendência do IPHAN no Piauí para efetuar, entre 2007 e 2009, a pesquisa que balizaria a decisão de conceder o registro de patrimônio cultural à cajuína¹. Trata-se de uma bebida não alcoó-

1 Entre os anos de 2007 e 2009, efetuamos a pesquisa para a elaboração do dossiê que subsidiou a decisão do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural, para o Registro do Modo-de-fazer Cajuína como Patrimônio Imaterial. O trabalho foi contratado pela Superintendência Regional do IPHAN, a pedido da Fundação de Cultura do Estado, em conjunto com a Cooperativa de Produtores de Cajuína, conforme estabelece o Decreto 3551/2000, tal processo se propõe a salvaguardar o patrimônio imaterial como fator de produção de identidade local, a partir de critérios como “a continuidade histórica do bem, relevância nacional para a memória e identidade e a formação da sociedade brasileira” (Artigo 1º, # 2º, Decreto nº 3551/2000). O processo se inseria no esforço das instituições envolvidas na política de salvaguarda cultural para criar as condições de preservação dos “bens processuais e dinâmicos, enraizados no cotidiano e representativos de diferentes grupos formadores da sociedade, aos quais o tombamento (antes) não se aplicava” (ALVES, 2006).

lica da qual muito se orgulham os piauienses. Além de servida a visitantes, em bailes e em festas formais, a cajuína é muitas vezes oferecida como presente, circulando como um emblema de pertencimento, em pequenas garrafinhas douradas, por redes familiares que se espalham pelo Brasil. Apesar de também existir no Ceará e, incipientemente, no Maranhão e Rio Grande do Norte, é no Piauí que a feitura artesanal da cajuína e os rituais de hospitalidade, que se desenvolveram em torno de sua degustação, adquirem grande valor cultural.

A bebida é produzida, tradicionalmente, nos fundos de quintal, a partir da seiva dos frutos que caem maduros sobre o tapete de folhas secas, em grandes e sombreadas quintas de cajueiros. As árvores frutificam no período de agosto a outubro, coincidindo com o auge da seca, época de menor serviço nas fazendas, em que a labuta com o gado e as roças cede a tempos de consertos de cercas e de pequenas construções. É comum que as famílias se reúnam no feriado de 7 de Setembro para fazer a cajuína nos sítios e propriedades rurais.

A atividade se inicia com a colheita cuidadosa dos frutos caídos sobre a camada de folhas secas debaixo dos cajueiros, a cada dois dias. São depositados em bacias, nas quais escorre um sumo transparente através da fina pele das frutas, batizado pelo nome indígena de *mocororó* (a bebida fermentada de caju, dos Tremembé) ou como “água do caju”. Apenas esta água do caju pode en-

trar em contato com os pedúnculos² para lavá-los, sendo a água da torneira interdita, pois se acredita que qualquer contato desta com os cajus turvaria o produto final. A partir daí, os pedúnculos são prensados ou moídos e sua massa é coada, resultando em um suco que contém o tanino peculiar a essa fruta. A este suco é adicionado um elemento químico³ que provoca o “corte”, ou a precipitação dos taninos, que se separam do líquido, fazendo com que este volte a ser cristalino como a água do caju, ou *mocororó*. Este líquido cortado é, então, filtrado e refiltrado diversas vezes⁴ em grandes filtros de pano. Trata-se de uma atividade demorada que exige paciência e gestos delicados, pois é a borra do tanino que, ao recobrir os panos, forma uma poderosa camada filtrante, garantindo a pureza e cristalinidade da bebida. A cada filtração essa camada se adensa e não pode ser perturbada por movimentos bruscos quando o líquido é despejado de volta para a próxima re filtração. Desta forma, para manter a integridade do filme de tanino que se forma e

2 A verdadeira fruta do caju é a castanha. A parte colorida que se pendura do mesmo se chama, tecnicamente, pelo feioso nome de “pedúnculo”.

3 Seivas de árvores, cola de sapateiro no início do século, ou gelatina, a partir da década de noventa.

4 Algumas produtoras insistem na conta de “sete vezes” embora isso não se confirme por nossa observação.

para não “poldar” [sic] a cajuína⁵, é necessário equilíbrio e calma por parte da mulher que coa. Não é permitida a presença de pessoas zangadas ou menstruadas no ambiente, onde diversos membros da família e empregados desempenham laboriosamente as diversas funções da produção da bebida (WADDINTON, 2011).

O processo faz com que o sumo volte a ficar transparente e cristalino como a água do caju que havia escorrido inicialmente das frutas nas bacias. A pureza cristalina que ocorria no estado natural do *mocororó* é recuperada pelo processo laborioso e delicado. O sumo recuperado em sua cristalinidade é envazado em pequenas garrafinhas que, depois de algumas horas em banho-maria, tornam-se douradas e luminosas, podendo ser conservadas por até dois anos.

Apesar de homens participarem das atividades de processamento, as senhoras tendem a gerenciá-la e, na maioria das vezes, as produções recebem como marca o nome das donas da casa, precedidos de títulos de distinção como “Dona Dia” ou “Vovó Lia”. A bebida é armazenada em pilhas de garrafinhas douradas, em pequenos cômodos sombreados, como um tesouro particular. São consumidas pelas famílias, distribuídas entre amigos e parentes ou vendidas.

5 O insucesso da operação ocorre quando a cajuína fica turva, ou apresenta fungos semelhantes a ciscos ou poeira, em suspensão (daí a expressão “poldada” [sic]).

A arte de fazer cajuína está inscrita no universo da produção de mulheres prendadas, assim como os doces de caju e de outras frutas, licores, bordados, cerzidos e costuras. Na década de quarenta era servida com biscoitos de polvilho tradicionais chamados de “fé”, “piedade” e “caridade”. Estes nomes remetem a qualidades que compunham a figura feminina com atributos marianos baseados no ideário católico da Sagrada Família, que passaram a ser divulgados pela Igreja no século XIX quando, segundo Branco, “a imagem negativa de Eva é substituída pela de Virgem Maria” (BRANCO, 2005, p.130):

O lar um lugar privilegiado, de felicidade, que se completaria com a procriação e o conseqüente exercício da maternidade, vista como a atividade mais doce e invejável que a mulher poderia exercer... onde ela reinava soberana, fazendo-o um lugar elegante, festivo, no entanto sem tumulto, sem banalidades [...] (BRANCO, 2005, p.126).

Eivada de símbolos de cristalinidade e pureza associados à vida familiar e doméstica⁶, a cajuína era, ini-

6 Entre tais valores, sobressaíram-se a cristalinidade, pureza e a sobriedade atribuídas à bebida, em contraposição à etilici-

cialmente, servida em casamentos e festas “da alta sociedade”⁷. Filhos que retornavam à terra após períodos de estudo eram recebidos com a bebida gelada e, ao partir, transportavam com cuidado garrafinhas para dar de presente a amigos e figuras de prestígio, através das redes de contatos que estendiam zelosamente pelo território nacional.

Nestes rituais, senhoras ofereciam a bebida gelada às visitas, em um ato sempre acompanhado de comentários sobre as características de cor, doçura, cristalinidade, leveza ou corporeidade de cada garrafinha, em comparações com aquelas de outras famílias. De forma geral, cada garrafa aberta é acompanhada pelo olhar sequioso de quem a oferece, seguido por elogios que são respondidos por manifestações de discreto orgulho: “até hoje ninguém reclamou, não”. Trata-se de um rito que agrega, através do sistema de favor e contrafavor, ao mesmo tempo em que marca a posição assimétrica de dívida

dade de outras bebidas feitas a partir do caju por índios, na antiguidade, e por algumas camadas da população piauienses. Os ideais de cristalinidade, asseio e pureza são transferidos à figura feminina e desta à família produtora e por vezes ao local de produção. Atributos de inteligência e engenhosidade foram repetidamente atribuídos aos homens, que constantemente inventam novos apetrechos para o processamento do sumo do caju.

7 Entrevista, em vídeo, de Ronaldo Amarante, maio de 2009, concedida à May Waddington e Maria do Carmo Veloso.

de quem recebe e fica, assim, obrigado ao anfitrião por aquela cortesia (MAUSS, 1974). Tanto em casas de famílias abastadas como em sítios pelo interior, o momento da degustação com visitantes torna o ambiente cheio de cerimônia, levando a uma postura autocontida e gentil.

Embora a mesma possa ser acompanhada de vinho de caju ou de licores, o momento hospitaleiro do oferecimento da cajuína pode ser seguido do afastamento dos homens a outro cômodo, onde é oferecida a cachaça, ou mesmo a saídas pela cidade em noitadas regadas a bebidas alcoólicas em áreas demarcadas para tal: bares, zonas liminares às beiras do rio, casas de jovens e estudantes (DAMATTA, 1997). Os hábitos etílicos dos piauienses no início do século XX foram descritos em um romance, *Um manicaca*, de Abdias Neves, em 1901 (NEVES, 1909). Havia, por exemplo, ritos chamados de “surpresas”, que consistiam na invasão de jovens rapazes às festas de aniversário em casas das famílias, raptando-se alguns de seus componentes, arrastando-os para farras externas à casa.

Durkheim descreve o processo de soltura das amarras egoicas que ocorre no apogeu da efervescência das festas, diminuindo a distância entre indivíduos que são “tomados” pelo coletivo, facilitado pela mistura do álcool com a energia social advinda do contato grupal (DURKHEIM, 2003). Considerava os ritos festivos como uma reintegração do homem à natureza, do qual se afas-

tou ao fundar a sociedade, representando experiências necessárias para que o homem aguentasse as agruras do trabalho cotidiano e sério, reenergizando-o ocasionalmente, aliviando as tensões que poderiam se transformar em violência e ameaçar a coesão social. A partir dessas reflexões, a Antropologia tem investigado os hábitos de consumo e da sociabilidade em torno das bebidas etílicas. O significado dos espaços proscritos (como o lar santificado) e prescritos para o consumo do álcool como as zonas liminares da cidade, nas beiras de rio ou seus limites físicos (DAMATTA, 1997), é revelador.

A cajuína pertencia, definitivamente, à sala de visitas do lar santificado, onde não há espaço para esta diluição da individualidade no ambiente cerimonioso. Pelo contrário, uma reverente austeridade provocada pela assimetria do dom e contradom mantém o hóspede em seu lugar, ao mesmo tempo em que o mima e encanta (MAUSS, 1974). Nela, a dona da casa – altamente valorizada nos tempos em que apenas o casamento católico garantia a legitimidade da transferência das terras aos herdeiros – exerce seu papel central ao demonstrar seu desvelo, sua capacidade criativa, suas prendas, sempre temperadas pela fé, caridade e piedade cristãs representadas nos biscoitinhos que acompanhavam as cajuínas.

Porém, em se tratando de uma pesquisa etnográfica na qual houve a oportunidade de se efetuar entrevistas profundas e de se observar as práticas envolvidas

no modo-de-fazer em estudo, tivemos a oportunidade de examinar os valores manifestados pelos participantes – tanto pelas produtoras quanto por seus familiares. Algumas destas entrevistas corroboraram as qualidades atribuídas à mulher santificada pelo culto mariano, com sua atitude de respeito e recato para com o esposo, de submissão às suas opiniões, sua fidelidade acompanhada da tolerância para com suas aventuras extraconjugais, sua boa formação moral favorecendo a criação dos filhos e uma vida restrita ao ambiente doméstico:

M. C.: Não gostava de festa, não, não fazia festa, não. Tinha muito filho, cuidava só dos meus filhos... Nunca fui mulher de andar fazendo as coisas fora, não⁸.

Estas entrevistas, no entanto, revelaram que além da mulher frágil e feminina, dedicada às atividades altruístas da criação dos filhos, refinada por uma criação esmerada em um ambiente distante das preocupações do mundo, a produtividade está fortemente associada à valoração de seu papel social na família. Percebemos que, em nossa situação de pesquisa, o ideal de mulher prendada, embora associada à criatividade, está menos associada com o refinamento (tocar piano, fazer bordados) do que com a capacidade de trabalho duro e de

8 Entrevista de Dona Maria do Carmo, 103 anos, Teresina, maio de 2009.

comando dos empregados para contribuir com o abastecimento das famílias:

Dona Ilma: Eu era muito ocupada, eu era muito ativa. Eu digo o ditado: eu bordava e pintava! Eu sei costurar, eu sei pintar tecidos, pode não ser, mas eu pintava. Usava uns terreninhos meus para fazer casa, esse negócio de construção. O que aparecia assim eu fazia, nunca fiquei de braços cruzados, nem sentada esperando pelas coisas. Fazia de tudo na minha casa. Cozinhava tudo. Hoje em dia, as pessoas dizem que não tem tempo pra isso. Parece mesmo que o tempo encurtou, não é? Mas naquele tempo eu tinha tempo pra tudo, graças a Deus. Fazia o doce de caju. Fazia mesmo o (doce) seco. Fazia do cajuá, era aquele caju pequeno, né? Fazia, não deixava perder não, estragar nada⁹.

Embora não excluísse o afeto e a doçura em relação a filhos e familiares, nem a submissão ao marido, o poder de mando, a autoridade e o “expediente” (no sentido da iniciativa) eram recorrentemente valorados por nossas entrevistadas. Também eram enaltecidos os casos em que mulheres tomaram o controle das propriedades rurais após a morte do marido ou demonstraram valentia ao empunharem armas, por exemplo, para defender

9 Entrevista de Dona Ilma, nascida em 1921, professora, solteira, adotou filhos. Teresina, nov. de 2008.

suas famílias de ataques de cangaceiros de Lampião¹⁰.

É possível que o alto valor atribuído à produtividade derive do ambiente rústico e da pobreza que a dura vida no sertão piauiense impunha, nos tempos em que as famílias viviam dispersas e isoladas, longe dos centros de consumo, como veremos neste ensaio:

Dona M. C.: Trabalhava e não parava, não. Não sabia parar, não. Tinha que estar sempre trabalhando. Trabalhava porque gostava também. A Arabella dizia: Se fosse eu, do jeito que eu faço bolo, vendia. Eu dizia: Arabella, eu nunca vendi as coisas que faço, não. Toda vida eu faço pra casa, né?

Filha: Até sabão fazia, não é, mamãe? Ela fazia cinco coisas de uma vez só: botava a goiaba para fazer doce, o sabão, ela fazia cinco coisas num só dia. Naquele dia ela ficava fazendo tudo isso de uma vez. Ela era muito forte!¹¹.

10 Existem diversos registros de casos nos quais a transmissão do patrimônio se dava através da mulher, o que poderia conferir-lhe grande poder e maior autoridade do que o ideal mariano de submissão estabelecia (RIBEIRO, 2005). No extremo, colhemos relatos que demonstram qualidades bastante distantes deste ideal, como a coragem de empunhar uma arma e lutar ao lado do marido ou em defesa da família, como no caso de Maria Bonita e Lampião e outras figuras do cangaço, ou de senhoras que empunharam armas contra Lampião, como em “Uma certa família Parente”, filme de Olavo Cronemberguer (2001).

11 Entrevista de Dona Maria do Carmo e filhos. Teresina, maio de 2009.

Tais características foram louvadas e tidas como enaltecidas, em praticamente todos os depoimentos que colhemos, inclusive entre as senhoras da alta sociedade, que afirmavam não precisar trabalhar para sobreviver:

Dona Rita: Faço porque gosto de trabalhar pesado assim! Gosto de limpar a casa, eu gosto. É meu mesmo! Eu já nasci assim e não adianta, não vou mudar. Trabalho muito, faço tudo: doce, molho de tomate e pomarola. Não quero é ficar parada¹².

Era visível o envolvimento da sociedade local com o projeto de registro da cajuína enquanto bem cultural. Como um refresco não etílico gerava tanta energia no imaginário coletivo a ponto de se tornar um símbolo e emblema de identidade nas proporções que a cajuína assumia? Nomeava avenidas, bares, restaurantes, oficinas eletrônicas, borracharias, projetos de extensão universitária, fundações de utilidade pública, chegando a virar um apelido para mulheres piauienses que moravam fora do estado! Por que eram estes os elementos que se constelavam na representação social da bebida e qual o ambiente propício para o surgimento deste marcador,

12 Entrevista de Dona Rita de Cássia, Teresina, outubro de 2008, senhora proprietária de muitos imóveis, que se apresenta como sendo herdeira de uma família de políticos proeminentes.

imbuído de referências à figura materna das senhoras “prendadas”, com qualidades marianas?

Por que tão “não étlica” visto que, como verificamos em pelo menos uma instância, a cajuína fora destilada e transformada em “cachaça de caju” nas décadas de cinquenta e sessenta¹³? Além disso, havia cachaças locais que poderiam cumprir destinos semelhantes no imaginário social, conforme comprovado tanto pelo projeto de lei¹⁴ como pelo decreto do governo do estado, que conferiam o estatuto de bebida oficial tanto à cajuína quanto à cachaça, ambos igualmente servidos nas recepções oficiais.

A ANCESTRALIDADE INDÍGENA QUESTIONADA

Com uma equipe de trabalho local, viajamos por oito municípios piauienses em busca dos mistérios contidos nas cristalinas garrafinhas douradas que tanta afetividade despertavam em todos os envolvidos no processo, inclusive nos colegas de equipe. O trabalho foi marcado por uma série de questões que desafiavam os termos de referência da pesquisa, assim como o senso comum. En-

13 Pela família Almendra, em armazém à beira do Parnaíba, em Floriano.

14 Apresentado na década de noventa e abortado pela morte prematura do deputado que o propunha, coisa que foi resolvida por um decreto do governador no ano de 2005.

tre estas, a primeira e central a este ensaio, era a insistência com que se supunha que a bebida fosse “coisa de índio”, praticada “desde sempre”, “debaixo dos pés de árvores” em que “se rasgava com a mão a pele dos cajus” para extrair o sumo da fruta¹⁵.

Por que a sociedade local insistia em atribuir à tradição uma ancestralidade indígena, sendo os ritos e práticas no entorno da cajuína tão diametralmente opostos às representações sobre as práticas de bebedagem indígenas que, desde os primeiros contatos, foram eivadas de estranheza e medo, diante do comportamento que “aos olhos dos europeus, parecia (possuído) por uma força demoníaca, que aparentemente fruía das jarras e cuias nas quais suas estranhas bebidas espumavam” (FERNANDES, 2004)? As danças, brincadeiras em rituais coletivos festivos ou mesmo naqueles religiosos nas quais cantigas milenares reforçavam a memória coletiva ou preparavam os espíritos para a batalha, estavam muito distantes dos ritos de hospitalidade no entorno da cajuína.

Além disso, embora eu tivesse presenciado processos elaborados e trabalhosos de preparação de bebedagens etílicas ou enteógenas (despertando estados alterados de consciência) em aldeias indígenas, nada me parecia

15 Expressões recorrentemente encontradas em diversas entrevistas.

menos indígena do que um trabalhoso processo de pasteurização de uma bebida para que esta não fermentasse e se mantivesse não alcoólica, de forma a ser consumida em rituais de sociabilidade tão sóbrios como aqueles que presenciávamos nas salas de visita piauienses.

Desde o primeiro contato de Cristóvão Colombo com os índios da América do Sul, durante sua terceira viagem entre 1498 e 1500, há referências a vinhos feitos a partir de frutas (FERNANDES, 2004, p. 65). Existem registros de fermentações insalivadas a partir do milho e da macaxeira, especialmente entre os índios que praticavam a agricultura, enquanto os coletores-caçadores, como os tapuias do sertão e de boa parte do Brasil Central, conheciam tamanha variedade de fermentados a partir do mel que Jacques Vellard os chamou de “civilização do mel” (*apud* FERNANDES, 2004, p. 64). A maior parte dos registros, no entanto, se refere às bebidas feitas a partir de seivas de frutas, principalmente entre as populações que não praticavam a agricultura, sendo que se atribui algumas das migrações dos tapuias aos seus ciclos de coleta. Fernandes observa que, em função de seu ciclo fugaz, o consumo dessas bebidas se restringia à época de amadurecimento dos frutos. Muitos dos relatos se referem de forma genérica aos macerados, misturas e vinhos de frutas que não o vinho europeu. Já outros especificam as bebidas levemente fermentadas a partir de seivas do tronco e de frutos de palmeiras, amêndoas de babaçu,

bromélias como o *maguey* asteca, agaves como o caraguatá, a algaroba, ananás, jabuticaba, mangaba.

Tudo o que eu presenciara em minha experiência como antropóloga diante das práticas de beberagens em aldeias indígenas até aquele momento, referia-se a formas de sociabilidade completamente diferentes daqueles rituais sóbrios de hospitalidade nordestina. O preparo da *xixa* a partir do milho entre os Guarani-kayowá no Mato Grosso do Sul ou do *mamã* e da *caiçuma* a partir da macaxeira entre os Pano no Acre, envolviam trabalhosas atividades coletivas nas quais a insalivação (mastigação) provocava a fermentação de macaxeiras ou bacabas, em grandes tachos ou canoas, para serem consumidas em festas, provocando a embriaguez.

Mesmo nas beberagens enteógenas como a *ayahuasca*, com a decorrente alteração de consciência que provoca um exame ético individual em cada participante (MELLO, 2010), remetendo, portanto, mais à busca por experiências graves da esfera da religiosidade do que a divertimentos profanos, conforme Durkheim, havia forte indução e estímulo para que a experiência fosse coletiva. Era bastante comum que tais ritos contribuíssem, inclusive, para dirimirem-se conflitos dentro dos grupos, especialmente nas preleções que costumeiramente encerravam as atividades, através da fala do chefe.

Como um sinal de que a diferenciação entre o rito festivo/profano e o grave/religioso era tênue, os grupos

Pano chamavam de “estar bêbado” a esta liberação de símbolos e imagens do inconsciente individual nestes rituais assustadores aos olhos dos colonizadores, que os tinham como ininteligíveis. No entanto, mesmo que parecesse descontrolado e sem contenção aos europeus, o acesso ao inconsciente assustador ocorria dentro de regras e restrições impostas pela cultura, que regulavam a experiência através das danças, da liderança do pajé e dos costumes.

Seringueiros que aderiram ao sincretismo das religiões amazônicas em torno da bebida apelidaram o estado alterado de consciência de “borracheira” (o mesmo termo atribuído à embriaguez alcoólica na região). Porém, em maior ou menor grau, as diferentes religiões baseadas na ingestão de *ayahuasca* desenvolvem cantorias, preleções, ou mesmo “fiscais” que monitoram o comportamento dos praticantes no Santo Daime e “estatutos” na União do Vegetal, nos quais regras e limites são postos com clareza no início de cada sessão para que ocorra com segurança o afrouxamento das estruturas egoicas que permite o acesso aos símbolos e imagens do inconsciente.

Ouvi de Dra. Nise da Silveira, em uma reunião do grupo de estudos C. G. Jung: “não existe prisão mais terrível do que a liberdade irrestrita (do louco) que, ao acessar a infinita disponibilidade de símbolos do inconsciente, é apossado por eles”. Penetrar neste universo de símbo-

los e imagens parecia ser uma das atividades mais estimadas entre os povos indígenas com os quais tive contato, que perscrutam alegremente as florestas em busca de plantas amargas cujos alcaloides pudessem produzir estes efeitos. Porém, para penetrar nesse manancial que consideram uma fonte irrestrita de informações sobre as guerras, os amores ou as curas (a ponto de apelidarem, na região do vale do Juruá, no Acre, a bebida de “universidade”), há perigos que requerem a proteção do grupo, do pajé e da cultura. Tais limites externos protegem o ego, que penetra, através da porta de percepção aberta pela substância enteógena, no mundo sem limites do inconsciente individual, transformado em coletivo pela mediação dos acervos culturais.

Entre as comunidades indígenas que eu observei, mesmo estes rituais e beberagens de cunho religioso e atitudes “graves”, como diria Durkheim, coexistem por vezes até simultaneamente com festas mais profanas (ou menos sagradas)¹⁶, nas quais a diversão, os namoros e a folia são o objetivo, promovendo a aproximação estreita entre os praticantes e a coesão do grupo. Nestas festas a embriaguez etílica a partir dos fermentados tradicionais leva à efusividade indutora do afrou-

16 O que pouco importaria no pensamento de Durkheim, para quem a diferença entre festas profanas e sagradas seria apenas questão de grau (DURKHEIM, 2003).

xamento dos limites da individualidade egoica. No entanto, são acompanhadas de cantorias, danças ou jogos coletivos que pairam como regras sobre o rito, como uma espécie de superego coletivo que impede que essa diluição do ego ocorra em um ambiente sem fronteiras, a ponto de se tornar perigoso ou ameaçador. Mesmo quando a festa termina em um enorme emaranhado de corpos lambuzados de lama ou em encontros sexuais de variados tipos, por trás da aparente licenciosidade, as regras da cultura determinam quem deve/pode e quem não deve/pode entrar nesses jogos de disputas entre homens e mulheres, que se transformam em jocoso divertimento, favorecendo os namoros e conferindo prestígio aos “campeões”. Tais regras conduzem os contatos íntimos durante a embriaguez coletiva, de forma que não ameacem a coesão do grupo.

Assim, com base na experiência anterior junto a grupos indígenas, eu não conseguia imaginar meus amigos indígenas, em uma aldeia, tendo tamanho trabalho para não fermentar o sumo do caju, nem práticas tão simbolicamente carregadas de elementos de distinção individualizante como aquelas pertinentes à sala de visitas piauiense. Havia uma enorme diferença¹⁷ entre as formas

17 Tais diferenças talvez estejam representadas na maior necessidade que os rituais das religiões seringueiras tinham por restrições fortes (“fiscais” e “estatutos”) do que nos rituais

e propósitos da embriaguez coletiva na aldeia e as formas adotadas pelo mundo moderno, cristão, capitalista, notoriamente individualista.

As referências à sobriedade da cajuína me despertavam a memória de comentários e advertências que ouvira de indígenas em diferentes partes do Brasil: um velho pajé Yawanawá reclamando que a bebida alcoólica destruíra a tribo e a determinação do jovem cacique de proibir a entrada desta na aldeia. Ou um velho senhor Guarany Kayowá da TI de Dourados-MS, afirmando que “amansaram nós pela cachaça”, assim como a desesperada opção que estes indígenas faziam por religiões evangélicas, que a mim se apresentava como a forma possível de se evitar o alcoolismo, naquela situação. Ou mesmo a reclamação de uma liderança Guajajara, ainda na década de 1970, de que a polícia federal havia destruído seus pés da *diamba*¹⁸ longamente cultivados pelo seu povo. Chocava-lhe a insistência do policial para que bebessem a cachaça em lugar de consumir a mesma: “a erva a gente fuma desde sempre e faz acalmar a gente,

indígenas, nas quais os limites e a obediência são culturalmente postos, não precisando ser tão claramente marcados durante o rito. A importância da união do grupo era dada, não sendo necessário ser santificada da forma como era feita entre as seitas brancas.

18 *Cannabis sativa*, ou maconha, longamente utilizada por esta etnia localizada no Maranhão.

mas com a cachaça a gente não sabe mais quem é irmão, quem é parente e quem não é e sai bagunçando tudo!”.

O sair “bagunçando tudo” associado ao consumo da cachaça, que resultava em atos de violência e desentendimento entre o grupo, revela um momento em que a diluição do *ego* deixa de funcionar no sentido da coesão da coletividade e, ao invés de fortalecer as regras da cultura, parece rompê-las. Por mais que a crença em uma predisposição genética ao alcoolismo tenha gerado leis e jurisprudência que proíbem a venda de bebidas a indígenas ou os absolvem de atos praticados durante o estado de embriaguez, estudos genéticos moleculares não localizaram, até hoje, um gene que possa ser especificamente responsabilizado pela diferença, reforçando a teoria de que se trata de comportamentos culturalmente determinados¹⁹.

19 A questão de uma provável predisposição genética ao alcoolismo tem sido estudada e a crença em uma diferença fenotípica na capacidade de metabolizar o álcool gerou restrições legais em diversos países que contam com a presença de povos indígenas, como os Estados Unidos, a Austrália e o Brasil, no qual o Artigo 58, § 3, cap. II (“Crimes contra índios”) do Estatuto do Índio (lei nº 6.001, de 19 de dezembro de 1973) estabelece: “III – propiciar, por qualquer meio, a aquisição, o uso e a disseminação de bebidas alcoólicas, nos grupos tribais ou entre índios não integrados. Pena – detenção de seis meses a dois anos. Parágrafo único. As penas estatuídas neste artigo são agravadas de um terço, quando o crime for praticado por funcionário ou empregado do órgão de assistência ao índio”.

Ao longo da pesquisa bibliográfica encontrei, no trabalho do historiador João Fernandes, um inspirador enquadramento histórico para minhas inquietações, que instigaram ainda mais as reflexões quanto ao lugar das douradas e sóbrias garrafinhas de cajuína no sistema cultural da sociedade piauiense. Uma interessante correspondência e a leitura ávida de sua tese me trouxeram inúmeras chaves de compreensão do processo histórico que estudava.

Fernandes demonstrou o processo de colonização das formas de etilicidade dos indígenas nas Américas, cujas inúmeras técnicas de fermentação de sumos e frutas e sua beberagem em rituais coletivos foram forçadamente substituídas por bebidas destiladas, com sérias consequências sobre suas organizações sociais e estruturas psicológicas. A partir dessa luta simbólica, identidades foram reelaboradas e estereótipos construídos²⁰, através do processo de substituição das bebidas fermentadas pelos indígenas nas Américas pelos destilados, muito mais

20 No entanto, o autor alerta reiteradamente que devemos nos precaver contra uma atitude etnocêntrica que apresenta o processo de colonização como pura vitimização do índio, citando Manuela Carneiro da Cunha (1992), que sugere que ultrapássemos a leitura centrada no colonizador para perceber o índio como sujeito histórico.

fortes e divorciadas dos contextos simbólicos onde a prática da beberagem era efetuada:

No decorrer dessa luta contra o beber indígena, defrontaram-se dois mundos etílicos muito diferentes, que possuíam lógicas mentais e práticas sociais distintas, as quais haviam sido desenvolvidas por milênios, de acordo com tradições ecológicas e históricas muito específicas [...] (FERNANDES, 2004).



Fonte: Fernandes (2004, p. 372).

Porém, para o autor, a introdução das bebidas destiladas não se deu em um “vazio etílico”. Seu estudo vas-

to e original das beberagens indígenas no Brasil acaba concluindo pela transformação dos rituais nos quais as bebidas fermentadas eram tomadas, como forma de ativar a memória de guerra e de disputas tribais, em uma espécie de performance do vencido, esvaziada de sua força simbólica²¹. Na figura acima, usada para finalizar a argumentação de Fernandes sobre o processo de apascentamento dos rituais étlicos indígenas e sua substituição pela cachaça, o autor apresenta Von Martius e Spix assistindo a um ritual de beberagem de cauim em uma localidade de Minas Gerais, pelos Acoroás (que, no Piauí, eram chamados de Coroados). O autor comenta a atitude *blasé* dos cientistas alemães:

Em uma única imagem, toda a história de poder e de conquista. Em um único olhar, de um europeu de braços cruzados, e preguiçosamente encostado a uma árvore, toda uma metáfora do domínio sobre o mundo indígena. Não se ouviriam mais os cantos sobre os antepassados, sobre cabeças quebradas, sobre o sabor da carne do inimigo: com o fim das cauinagens, todo um mundo de sonho e de conquista havia desaparecido

21 Isso nos leva a uma enorme possibilidade de pesquisas sobre ritos do Toré e a beberagem da *juçara* entre grupos indígenas nordestinos, do *awê* entre os Pataxó, da própria *chicha* entre os Guaraní Kayowá e de inúmeras outras manifestações culturais nas quais o elemento enteógeno foi subsumido.

para sempre (FERNANDES, 2004, p. 372²²).

Essa observação remeteu a uma reflexão importante sobre a função da memória nesses ritos de beberagem. Embora minha observação pessoal tivesse se centrado na ética necessária para superar os pequenos egoísmos dos desejos individuais que geravam conflitos de forma a garantir alguma harmonia e integridade política no grupo, as cantorias retêm um patrimônio e um conhecimento ancestral infinitamente maior. Referem-se, por exemplo, às formas de magia e cura, proteção de doenças, informações ecológicas como os nomes de abelhas e pássaros, peixes e rios. Seja nos mariris dos grupos Pano ou nas belas e levíssimas danças de grupos Guarany-Nhandeva, ou as mais soturnas pajelanças dos Guarany Kayowá²³, esses cantos são repetidos há milhares de anos, em alguns casos já incompreensíveis pelas mudanças nas línguas dos grupos que o cantam. Mas retêm também a

22 No entanto, para nós a imagem diz também que em 1819, mesmo que tenha sido encenado para os estrangeiros verem, os Coroados apresentam diversos elementos étnicos surpreendentemente íntegros nessa imagem: estão nus, em um ambiente de grande vegetação. Serão os Coroados de São Gonçalo, como tudo indica?

23 Estes dois últimos, bebendo sua *xixa* já sem seus elementos enteógenos, substituem plantas sagradas pela exaustão resultante de dias de cantorias e danças, até que sentem seu corpo flutuar.

memória coletiva das guerras e batalhas, da violência e dos excessos daquele passado que os colonizadores pretendiam extirpar.

Por fim, além do universo simbólico e ideológico, o magnífico trabalho de Fernandes também revelava as dificuldades concretas e materiais em se encontrar bebidas potáveis na natureza e como essa escassez levava coletividades a desenvolver técnicas de fermentação:

Os povos caçadores e coletores atuais são eméritos conhecedores e aplicadores das qualidades das seivas vegetais como confiáveis mitigadoras da sede, não por serem “meros coletores”, mas certamente pelo notável conhecimento das oportunidades oferecidas por seus ambientes. Tais seivas, ricas em açúcares, são facilmente fermentáveis, e por todo o globo os homens aprenderam a retirar das seivas o seu máximo teor alcoólico, desde os africanos e seus vinhos de palmeiras... até os astecas com seu *octili* (ou *pulque*) (FERNANDES, 2004, p. 66).

Assim, se minha percepção de que não havia nada muito indígena na cajuína cristalina desafiava o senso comum, tornou-se um problema sociológico interessante que sublinhou todo o trabalho, instigando outras questões. Se não era indígena nem alcoólica, estas duas coisas também não se confundiam, pois não bastava dizer que uma grande maioria dos processamentos de

seivas e sucos por indígenas levam à fermentação. Seria necessário investigar como e por que se modificaram tais práticas, os valores que justificavam a prescrição dos conquistadores e as representações que prevaleceram.

Afinal, se a feitura da cajuína envolve a produção de uma seiva que recebe, até hoje, o nome indígena de *mocororó*, fica assim demonstrada uma origem indígena da bebida, conforme o senso comum que encontramos durante a pesquisa. Porém, a mesma memória local que permitiu a sobrevivência do nome indígena, sustentava o senso comum que negava a existência de indígenas em território piauiense. A inovação técnica que permitiu o processamento e transformação do *mocororó* límpido, pelo fogo, em cajuína amarela e passível de ser armazenada e comercializada, estabeleceu uma bifurcação histórica: uma vez pasteurizada, a cajuína adquire independência tanto em relação aos fermentados quanto aos destilados etílicos, transformando-se em uma entidade por si própria.

O QUE ESCONDE A SOBRIEDADE?

Ao tentarmos examinar os motivos pelos quais a sobriedade e as qualidades de cristalinidade, limpeza e pureza importavam à sociedade piauiense, buscamos

compreender seu processo de formação²⁴. Historicamente, dividia-se entre dois blocos (MARTINS, 2002): aquele oriundo de uma elite agrária, possuidora de vastas extensões de terras, e o “outro bloco”, agregando negros descendentes de escravos, índios, mestiços e pequenos sitiantes. Essa noção de blocos erradicava e invisibilizava a grande diversidade entre as coletividades que ocuparam, cada uma à sua maneira, o território que hoje compraz o Piauí, compondo um mosaico social e culturalmente diferenciado, ao tratá-las como um todo homogêneo referido como “a pobreza” (CARNEIRO, 1975 e no prelo).

Mesmo que nossa pesquisa não verificasse essa homogeneização reificante, percebemos que a ideia de uma clivagem radical entre possuidores e despossuídos perpassa as representações sociais que conformam moralmente a sociedade que estudávamos, revelando-

24 Em ensaios anteriores, registramos nossos achados sobre a relação da bebida com a organização social piauiense (WADDINGTON, 2011; 2013). Nestes artigos, nos esforçamos por superar as simplificações que uma divisão em categorias de “classe” poderia gerar, questionando o próprio escamoteamento da grande diversidade de organizações sociais e expressões culturais coletivas presentes na sociedade, subsumida e encerrada sob um termo homogeneizante como “a pobreza”. A fim de evitar repetições, remetemos os leitores a tais artigos, caso se interessem em maiores informações históricas sobre a organização social piauiense.

-se, por exemplo, na energia com que mesmo senhoras empobrecidas reivindicavam um passado de distinção e invocavam antepassados a ocupar cargos ilustres. Mas essa clivagem também determinava as próprias condições objetivas de possibilidade da produção da cajuína. Afinal, até bem recentemente, conforme exclamou uma de nossas entrevistadas, “pobre era pobre mesmo... não tinha dinheiro nem para comprar garrafas [para fazer cajuína]²⁵”.

A própria história da expansão material de cajueiros – antes limitados ao litoral e, portanto, objetos de disputa das guerras do caju entre os índios Potyguara, que os dominavam, e os Tapuia, que desciam do sertão anualmente para buscá-los – indicava que estes não existiam em grande quantidade no interior (HEREKMAN, 1982 *apud* FERNANDES, 2004). Antes que houvesse os milhares de hectares ocupados por cajus clonados com o fomento do Banco do Nordeste e desenvolvimentos tecnológicos da Embrapa, que fizeram do Piauí o principal produtor de castanhas do país, as árvores não só eram mais raras, como as quintas de caju pertenciam exclusivamente aos proprietários de terra. Estes, por costume, não permitiam o plantio de qualquer árvore a seus moradores e agregados.

25 D. G. M., entrevista em vídeo concedida à May Waddington, novembro de 2008, senhora da alta sociedade, herdeira de quatro gerações de governadores do estado e senadores.

Desta forma, se a desconfiança em relação à noção da bebida como “coisa de índio” já tinha se instalado, nascia então um segundo problema de pesquisa ao localizarmos a prática entre as elites²⁶. Enquanto muitas das produtoras se declaravam claramente como sendo “da alta sociedade” e adotavam uma atitude aristocrática, mesmo entre as senhoras empobrecidas que encontramos em sítios ou em quintais da cidade eram comuns as referências a um passado de glórias e de distinção. Constatamos, assim, que as produtoras consideradas tradicionais, mesmo aquelas que hoje pertencem a uma classe média empobrecida e que não ostentam sinais de opulência, são oriundas do “bloco proprietário”. Para os técnicos do IPHAN local, essa constatação representou um desafio, uma vez que esperavam classificar a cajuína

26 Mais do que uma elite detentora de grande riqueza, empregos, cargos políticos, imóveis, acesso diferenciado aos serviços públicos e educação, temos hoje um bloco originário da elite “detentora de terras” que se estende por diversas categorias sociais na medida em que ramos das redes familiares empobrecem, enquanto descendentes do outro bloco originário de índios, escravos, sitiante e outros despossuídos se esforçam para penetrar, a custo de um investimento pessoal e coletivo muito maior, na luta por empregos, cargos, acesso a serviços públicos, oportunidades de educação e, também, na disputa pelo que se identificou como o “fulcro balizador” da diferença entre tais blocos: a posse da terra.

como produzida pelos grupos “excluídos” que o processo de registro pretende salvaguardar²⁷.

A distinção de origem era evidenciada no discurso de senhoras produtoras, no qual uma separação simbólica clara era demarcada entre “nós” – mulheres prendadas com habilidades de mando que se consideravam capazes de manter as condições de controle, higiene e ordem necessárias à atividade de produção da bebida – e um “eles” aos quais se referiam como sendo desprovido dessas habilidades e que, portanto, não tinha como ser produtor de cajuína. Já quando entrevistados estes “outros” a quem tais senhoras se referiam, esses muitas vezes desconheciam a bebida ou acreditavam que fosse destinada especificamente para quem estivesse doente, de dieta, ou idoso. A maioria daqueles que a conheceram havia trabalhado para alguma senhora que a produzia. No entanto, os entrevistados pertencentes ao “bloco despossuído de terras” conheciam vinhos feitos a partir do caju e uma variedade de formas de etilizar o seu sumo.

27 Alves afirma ser a novidade do registro de bens imateriais o fato de que contempla a memória de categorias antes ignoradas: “Ao viabilizar a inclusão de bens culturais que referenciam a identidade, a ação e a memória de outras camadas sociais, até então marginalizadas nesse processo, o Registro contribui para a democratização da política pública de construção e reconhecimento do patrimônio cultural, de qualquer natureza” (ALVES, 2006).

Os novos produtores assentados da reforma agrária, que então recebiam fomentos do Sebrae e Emater e começavam a produzi-la, não apenas revelavam sua visão da cajuína como sendo pertencente aos “ricos” como indicavam que, só com a reforma agrária e com a distribuição de renda promovida pelas políticas sociais, puderam se tornar empreendedores. O valor atribuído à bebida era principalmente o que remetia à vitória do movimento de luta pela terra que agora permitia a nova fonte de renda. Argumentei, em trabalhos anteriores, que havia grandes chances de que, com o decorrer dos anos, este contingente voltasse a dar finalidades éticas à produção, já que sua cultura não é sujeita aos valores marianos e constrangimentos que valorizavam a sobriedade da cajuína (WADDINGTON, 2011).

À DISTINÇÃO CELEBRADA NOS RITOS DE SOBRIEDADE:
TEMPOS DE URBANA HUMANIDADE

A historiografia piauiense registra como a elite pecuarista se estabeleceu no território do Piauí através de um processo extremamente violento de “devassamento” das populações indígenas (WADDINGTON, 2013), promovido por senhores de Pernambuco e da Casa da Torre, na Bahia e, paralelamente, por mamelucos “pau-listas”. Como analisamos em outro trabalho, a violência nas guerras justas era autorizada pela coroa com base

na “urbana humanidade, e humana sociedade à associação de racional trato” que um apresador de índios como Domingos Jorge Velho ensinaria aos apresados, ao transformá-los em lavradores, pois esta seria a forma de chegarem estes “àquela luz de Deus e do mistério da fé católica” (MELO *apud* WADDINGTON, 2013). A correspondência entre o líder mameluco e o Rei demonstra como, já no século XVII, a moralidade da civilização que se estabelece por sobre os novos domínios da coroa portuguesa, já pretende instaurar a “racionalidade” tão estudada na atualidade, de Marcuse aos pós-construcionistas, como bastião da modernidade²⁸.

A concretização destas intenções, cuja ideologia escamoteava a disputada questão da escravização indígena, materializava o objetivo econômico da captura dos índios e sua redução aos aldeamentos, transformando-os em produtores de alimentos para sustentar a civilização nacional, urbana e sedentária que se aproximava. O Projeto de Estado Nacional requeria as transformações da sensibilidade identificadas por Elias (1994) e praticadas nos ritos de etiqueta e hospitalidade em torno do consumo da cajuína, em meio a biscoitos, doces e licores

28 O artigo publicado como capítulo em 2013, no livro *Antropologia e Patrimônio Cultural*, da ABA, se baseia em uma carta de Domingos Jorge Velho ao Rei, recuperada pelo historiador piauiense Pe. Claudio Mello.

das senhoras prendadas a partir do final do século XIX, conforme nossa pesquisa.

A elite agrária se formou pela criação de grandes redes familiares (BRANDÃO, 1995), resistindo à incorporação no projeto nacional da coroa portuguesa até meados do século XIX. Os terríveis conflitos entre as oligarquias por ocasião do estabelecimento da Lei de Terras, acabou por requerer uma intervenção do Poder Judiciário, como representante permanente do poder central, na região. Como resultado, as grandes redes familiares que antes recusavam as honras e salários ofertados por sua majestade, para preservarem a autonomia quase total sobre as terras conquistadas na guerra ao “gentio brabo”, iniciou sua apropriação dos postos no serviço público (BRANDÃO *apud* WADDINGTON, 2013)²⁹.

Essa fase foi coroada, em 1852, pela construção de uma nova capital na confluência dos rios Poty e Parnaíba. Teresina, como cidade planejada, reuniu as pontas das pirâmides das parentelas que habitavam os enormes domínios pecuaristas, até então recalcitrantes em se urbanizar. As oligarquias pecuaristas mantiveram sua

29 Acredito que muito ainda há a se estudar sobre essa especialização que se desenvolveu, principalmente no Nordeste, com membros dessas redes familiares se espalhando por cargos da burocracia, nas capitais do Rio de Janeiro e Brasília, mas também por todo o país e pelo exterior. São as redes por onde a cajuína viaja, na atualidade.

presença e influência nos municípios de origem, mesmo permanecendo por longos períodos na nova capital³⁰. Se antes tais famílias se encontravam com muito maior raridade, passaram a ter que conviver e aprender a se comportar em espaços públicos, ao mesmo tempo em que uma rotina de visitas aumentava a necessidade por rituais de distinção, etiqueta e hospitalidade, que ajudavam a tecer, entre dádivas e contradádivas, novas redes de sociabilidade (MAUSS, 1974). Surge o que se chama, localmente, de alta sociedade, na medida em que estes representantes dos topos das parentelas se aglomeram nas “casas de telhas em sete ou oito ruas e um vasto casario de palha, informe e sem conforto, que abrigava dois terços da população” (TITO FILHO, 1974, p. 20).

30 Cujos bairros até hoje apresentam maiores aglomerações de famílias de determinados municípios como Parnaíba, Simplício Mendes, ou Floriano, em determinadas áreas. Essa territorialização se alterou recentemente, com a construção de bairros elitizados como o Jóquei, mas mesmo dentro destes essa regionalização se apresenta. Também se mantém o costume de manter duas residências, sendo Teresina uma passagem necessária para parentes em épocas de estudo, principalmente, ou tratamentos de saúde. Além disso, registramos uma intensa prática de visitas que duram “temporadas” (por vezes de meses ou mesmo anos) entre amigos e parentes que habitam municípios distantes ou mesmo diferentes estados. Isso resulta em um estado ocupado por redes de sociabilidade que implicam em constante mobilidade.

Elias aponta para a importância das normas de etiqueta para a formação da sensibilidade urbana dentro do Estado Nacional (ELIAS, 1994)³¹. A introjeção do nojo, o constrangimento, e a austeridade correspondem, para este autor, ao controle da agressividade e à cessão da autonomia a um poder central, que permitiria a “urbana humanidade” a que se referia Domingos Jorge Velho em sua carta ao Rei. É justamente no final do século XIX que Rodolfo Teófilo, um farmacêutico baiano radicado no Ceará, aplica o método de pasteurização francês, conhecido como *appert* (banho maria), à seiva de caju tradicionalmente extraída a que se dá o nome indígena de *mocororó* e batiza esse sumo com o nome de cajuína. Essa inovação tecnológica permitiu que a bebida pudesse

31 Ao estudar a formação da sensibilidade através dos rituais de sociabilidade e de etiqueta, apontando-os como relacionados com a inclusão de sociedades plurais europeias no início dos projetos nacionais, Norbert Elias parece descrever o processo de formação da sociedade piauiense após seus conflitos iniciais: “de que forma a sociedade extremamente descentralizada [...] (na qual numerosos guerreiros de maior ou menor importância eram os autênticos governantes do território ocidental), veio a transformar-se em uma das sociedades mais internamente pacificadas, mas externamente belicosas, que chamamos de Estado? Que dinâmica de interdependência pressiona para a integração de áreas cada vez mais extensas sob um aparelho governamental relativamente estável e centralizado?” (ELIAS, 1994, p. 16).

ser estocada por até dois anos em garrafas de vidro às quais apenas as famílias de elite tinham acesso³².

Interessantemente, o período coincide com o já mencionado romance de Abdias Neves, *Um manicaca*, publicado em 1901. Essa obra naturalista, que descreve em detalhes os primórdios da vida na nova capital, praticamente transforma a multidão em personagem principal, revelando o quanto a convivência urbana era, então, uma novidade histórica digna de nota. Em tempos de *Belle Époque* no sertão, a vida na nova cidade requer aprendizados que não são adquiridos automaticamente (QUEIROZ, 2008)³³. Foi nesse ambiente e nesse período, com a necessidade por novos rituais de etiqueta entre vizinhas que pudessem tecer a sociabilidade urbana, que cresce o costume da cajuína, com suas cerimônias.

32 Um literato humanitário, Teófilo vendia a cajuína e usava o dinheiro para produzir vacinas contra a varíola que grassava no Ceará. Durante nosso trabalho, a invenção da cajuína foi reivindicada para o Ceará por diversos produtores deste estado. Nosso trabalho comprovou que as primeiras produtoras tradicionais do Piauí, que usam um método simplificado e com menor quantidade de apetrechos, tinham vínculos com o Ceará e é bem provável que essa reivindicação seja legítima, embora isso não modifique o fato da tradição ter adquirido importância simbólica no Piauí.

33 Como atesta Queiroz em *As diversões civilizadas...*, no qual aponta como os jornais do início do século XX criticavam os comportamentos dos neurbanos teresinenses nos teatros e cinemas (QUEIROZ, 2008).

À RACIONALIDADE CIENTÍFICA, A TRANSPARÊNCIA E A
HIGIENE EM TEMPOS MODERNOS

Porém, explicar o rito sóbrio como o estabelecimento de uma etiqueta que tece a nova rede de sociabilidade através de ritos de hospitalidade, ou supor que esta inserção no projeto nacional/modernidade implicasse no afastamento dos tempos de guerra contra os indígenas e no apagar da memória a respeito dos mesmos, não explica o horror que as práticas indígenas causavam nos civilizados, nem a eficácia da cachaça no desmonte de suas organizações sociais.

O ideal da “racionalidade” que sublinha o processo civilizador, conforme a carta de Domingos Jorge Velho ao Rei, também implica no abandono da perspectiva antropocêntrica, em um deslocamento copernicaniano para uma perspectiva de fora de si mesmo, dando surgimento ao homem crítico (DOUGLAS, 1966). A capacidade de separar-se do mundo e de voltar sua lente de observação sobre si mesmo, inaugurando a autocrítica, é considerada por Mary Douglas como a principal característica a separar o homem moderno dos povos não modernos³⁴,

34 A definição por exclusão é importante, pois a civilização chinesa, por exemplo, produz civilização sem produzir tal diferenciação que a cultura moderna produz. A antropóloga chega a tais conclusões analisando as relações entre a magia em seus múltiplos matizes, do *feng shui* chinês à astrologia,

cuja perspectiva permanece integrada ao mundo em seu entorno. Essa capacidade de discernimento seria a origem do individualismo tão marcado na cultura moderna e do sentimento de isolamento e de exílio do *ego* em sua eterna busca pelo retorno à fonte matricial (JUNG, 2014). Freud identificava o mal-estar da civilização com a introjeção do sentimento de culpa através do superego, uma estrutura interna que gerencia a hostilidade em prol do programa civilizatório. Afirmava que tal programa elege como símbolo máximo a limpeza e a ordem como padrão de inclusão no programa e de exclusão do “outro” do mesmo (FREUD, 1996).

Para Douglas, o divórcio entre o homem e a *physis* constrói a noção da pureza, que separa do perigo aterradorizado representado pelo caos natural. Isto determina não apenas os hábitos de higiene da civilização moderna, mas também as formas de controle contábil, o cálculo e previsão, as práticas agrícolas, a organização urbana, entre outros. Podemos reconhecer esse ideal tanto na grande valorização que as senhoras matronas dos lares marianos atribuem à cristalinidade e pureza da cajuína, como às suas próprias capacidades gerenciais de controle, higiene e ordem que “eles” – membros do outro

aos ritos mágico-religiosos, xamânicos etc. – onde se parte da premissa em que a vontade, desejo, pensamento ou volição humana têm o poder de interferir no mundo concreto.

bloco – não tem e, portanto, “não conseguem produzir a cajuína”.

A perspectiva crítica moderna, que separa o indivíduo do mundo em que vive, rege o critério de objetividade da ciência: separa, ordena e discrimina os elementos, caminhando na direção oposta à religião e às experiências totalizantes. Como Rodolfo Teófilo pasteurizando a cajuína em seu laboratório, o controle sobre a natureza permite a acumulação pelo armazenamento, a previsão racional do futuro, a ordem da cultura (moderna) sobre o caos da natureza. Se podemos identificar a valorização da cristalinidade transparente da cajuína com o processo de modernização representado pela inserção da região na sociedade nacional, de uma forma paradoxal, discernidor do homem moderno, faz o movimento oposto na reificação que homogeneiza a diversidade das formações culturais subalternas, reunindo-as sob o termo “a pobreza”. Assim, a representação nativa da sociedade como separada em blocos escamoteia a diversidade social, mesmo que continue a ter uma grande operacionalidade. Apesar da complexificação histórica resultante dos processos de ascensão social, de empobrecimento e da circulação das elites, de forma geral a representação desta clivagem permanece útil, em especial para o bloco proprietário.

O espaço sagrado do lar mariano onde reinam matronas em seus vestidos floridos é o espaço onde se estabe-

lece a seleção matrimonial que garante a continuidade da família, da propriedade das terras e da distinção. Não comporta a diluição do ego nos novos tempos em que o individualismo precisou ser reforçado para que a vida urbana se estabelecesse dentro dos padrões da racionalidade moderna. Mas não é só da sala de visitas que a entrega à embriaguez é expulsa. Esta nova civilização não erradica a etilicidade nem os ritos festivos, mas remete as práticas de embriaguez aos espaços liminares fora da casa (ou, atualmente, para espaços públicos específicos, como bares), ou aos eventos extraordinários de celebração como o carnaval, tão claramente circunscrito pelo rito da quarta-feira de cinzas³⁵.

Bauman, analisando os etnocídios da Alemanha nazista, sugere que se traduza a “civilização” de Freud para

35 A experiência da diluição do ego na sociedade moderna através de festas e do álcool – descrita por Durkheim como um alívio ocasional das estruturas opressivas e dos constrangimentos da vida social – é distinta das beberagens que fortalecem a coesão do grupo entre os indígenas. Ao invés de excepcionais, transgressoras ou liminares, é por ser a embriaguez pública e ocorrer em cerimônias coletivas que a coesão social é, através delas, reforçada. O ego se dissolve na coletividade, dirimindo os conflitos que podem separar o grupo enquanto que entre os egos discricionários e individualizados dos modernos, é a tensão insuportável de se manter a individualidade diante da força e da energia social do coletivo que é aliviada, evitando que este seja esmagado diante da última.

o período mais específico da “modernidade”, em que as utopias retratam um mundo transparente e cristalino onde nada impede o olhar: “um mundo em que nada estragasse a harmonia; nada ‘fora do lugar’; um mundo sem sujeira; um mundo sem estranhos” (BAUMAN, 1998, p. 21). Para ele, a compulsão moderna pela limpeza e pureza se constela no holocausto nazista, não como defeito, mas ao contrário, coroando esse movimento escatológico. Através das negociações entre Domingos Jorge Velho e a Coroa, podemos identificar o movimento em prol da “urbana humanidade” já no período de colonização das Américas e do etnocídio dos povos indígenas.

DA MISCIGENAÇÃO À RECOMPOSIÇÃO ÉTNICA: ELITIZAR OU ETILIZAR, EIS A QUESTÃO

No longo e difícil processo de convencimento dos mandatários locais em prol do projeto da Coroa, as autoridades enviadas pela Metrópole ao Piauí registram, em seus comunicados, seu horror diante da miscigenação e da escassez de fidalgos na terra. Não conseguem cumprir a missão de persuadi-los a se fixarem nas vilas, a edificarem casas ou a aceitarem os títulos de nobreza e rendas que aufeririam ao se incluírem no projeto burocrático do Estado (BRANDÃO, 1995, p. 68-70). Diante das ordens reais da seleção dos homens-bons que deveriam participar do governo, os representantes do Rei retrucam, cho-

cados, que não havia fidalgos disponíveis localmente, pois os poucos que havia não se interessavam em ingressar na burocracia. Mesmo os quadros dos exércitos locais eram compostos por “brutos”, sendo a mestiçagem generalizada. Cartas do primeiro governador do Piauí, na década de 1760, reclamam que

[...] por costume antiquíssimo, a mesma estima tem brancos, mulatos e pretos, e todos, uns e outros, se tratam com recíproca igualdade, sendo rara a pessoa que se separa deste ridículo sistema, porque se seguirem o contrário expõem suas vidas (COSTA, F. A. *apud* BRANDÃO, 1995, p. 167).

Vemos, aqui, o horror diante da ausência da separação e ordenamento dos elementos, associado à sujeira que a falta de pureza produz. A imprecisa fronteira entre índios e não índios se estendia aos devassadores de Pernambuco e da Casa da Torre, sendo os próprios “fidalgos” descendentes diretos de Caramuru e de Garcia d’Ávila com índias tupinambá³⁶. Porém, mais do que a

36 Conforme as teses demográficas de Darcy Ribeiro (1995), a mistura entre brancos e índios promovida pelo “cunhadismo” gerou os exércitos de apresadores conduzidos por europeus nascidos na colônia. Enquanto Darcy Ribeiro relata com espanto o volume dessa transformação demográfica como uma espécie de “política pública” fomentada pela coroa, Florestan Fernandes relata como franceses adotavam costu-

pureza da raça, o que diferenciava a elite agrária – os mandatários pecuaristas que haviam violentamente comandado exércitos de mamelucos contra índios, oprimido sitiados, combatido os rebeldes e travado guerras entre as famílias – era um capital social importante: a proximidade com a Coroa, que lhes conferia o poder de legalizar suas propriedades, do qual mesmo um mameluco feroz e capaz de assegurar seus domínios militarmente como Domingos Jorge Velho, não dispunha³⁷.

mes indígenas no Maranhão (FERNANDES, 1970) e Vainfas (1995) descreve um processo pleno de “indianização”, pelo qual mesmo os sesmeiros da Bahia e de Pernambuco adotavam costumes, práticas e contato sexual com índias submetidas.

- 37 Esse poder é demonstrado pelo fato de que o principal sócio e parceiro da Casa da Torre, Domingos Afonso Sertão, conhecido como Mafrense, “o descobridor do Piauí”, foi vereador e procurador da Câmara Municipal, responsável pelo poder legislativo de Salvador. Foi admitido pela Irmandade da Santa Casa de Misericórdia da Bahia e chegou a ocupar o cargo de tesoureiro-geral do Brasil, o que demonstra seu trânsito junto às redes político-administrativas de seu tempo. Mafrense dividiu a metade das terras do grupo (trinta fazendas) em seu testamento (*Revista do Instituto Geográfico e Histórico Brasileiro*, 1855, p. 140, Arquivo Público da Bahia, *apud* reportagem TV Meio Norte, 19 out. 2008. Disponível em: <<http://www.cidadeverde.com/txt.php?id=26045>>. Acesso em: 19 out. 2008.

Se não era necessariamente a raça, o que determinava o pertencimento à massa que se insurgiu nas revoltas da Balaiada, nas quais índios desceram das serras onde se escondiam na região de Campo Maior (DIAS, 2005), soldados abandonavam seus postos para aderir aos revoltosos e negros escravos em contingentes de até três mil se juntavam às hostes revoltosas para depois se aqui-lombarem? A pista que nos dá a carta de Domingos Jorge Velho ao Rei é que seus homens são diferentes daqueles inscritos nos livros de sua Majestade por não serem obrigados pelo interesse individual representado pelo soldo, portanto, soldados. Ao invés disso, eram agremiações que participavam de um projeto de vida sem deixar de manter sua integridade enquanto coletividades diferenciadas, indicando uma cultura muito mais próxima àquela dos povos submetidos do que à racionalidade individualizante que a modernidade já, então, procurava impor (WADDINGTON, 2013).

Tal visão de mundo parece ter permeado algumas das negociações nos processos de redução de missionários, explicando a facilidade com que jesuítas conseguiam efetuar as reduções, convencendo coletividades inteiras a se transferirem. Também parece explicar a forma como, durante as guerras intertribais, grupos vencidos aderiam às comunidades vencedoras, nem sempre como escravos ou servos. Pode explicar, por exemplo, o

triste destino do grande líder Bruenk³⁸, que lutou até o fim para manter a integridade de seu povo Acoroá, depois de ter sido enganado e traído através de uma série de promessas feitas por João do Rego Castello Branco e pelo governador Gonçalo Botelho, sempre no sentido de estabelecer seu povo próximo a Oeiras para um projeto de futuro em comum. É provável que os erros de julgamento do malfadado líder se baseassem nas experiências de guerra anteriores³⁹.

Assim é a diferença entre a vida em coletividade e a individualidade das formações sociais modernas, que transparece no projeto de transformação de índios em não índios, soldados. É o deixar de ser parte de uma coletividade para se tornar um indivíduo diluído como um “outro” indiferenciado sob a categoria de “a pobreza”, homogeneizada pela ideia de “bloco” não proprietário, escondendo uma vasta gama de formas de organização social diferenciadas que invisibilizam-se estrategicamente.

38 Sua triste história, que resultou no massacre de mais de mil Acoroás no séc. XVIII, foi dramaticamente descrita por Alencastre em 1857, registrado por Monsenhor Chaves e aprofundado por Reginaldo de Miranda. A obra de Miranda e sua detalhada e cuidadosa pesquisa em fontes primárias, nos oferece maior possibilidade de entrevermos o cotidiano dos índios apresados (MIRANDA, 2004).

39 Os Coroados haviam participado de uma redução jesuíta pela qual 600 Acoroás se instalaram em São José Douro, no Norte de Goiás, em 1753, até fugirem em função de uma epidemia.

Voltando-se contra as reificações que ignoram a diversidade social no Piauí, podemos situar os esforços para discernir suas diferenças. Uma abordagem sociológica baseada no conceito de classes, por exemplo, leva Martins a defini-los economicamente como o bloco de “trabalhadores”, por consistirem de “escravos, vaqueiros, moradores, artesãos, assalariados urbanos e funcionários de baixa renda (em pequena escala) [...] [e] pequenos proprietários que viviam do cultivo da terra” (MARTINS *et al.*, 2002, p. 84). Outras tentativas de superar essa homogeneização com um olhar antropológico observam seus papéis sociais distribuídos entre as figuras dos vaqueiros, moradores, agregados, parceiros ou pequenos sitiantes (CARNEIRO, 1975; WADDINGTON, 2013). Em décadas recentes, movimentos de reivindicação étnica, como aquele de quilombolas e de quebra-deiras de coco, emergências étnicas de grupos Cariri e Tremembé e, de forma importante, os assentamentos da reforma agrária, tomam corpo no estado. Observações antropológicas mais detalhadas registram as ricas diferenças entre grupos que se identificavam coletivamente, na região do semiárido piauiense, revelando a enorme variedade étnica entre moradores do município de Queimada Nova: ciganos, cabras, marotos, marinheiros e coelhos (um campesinato descendente de portugueses de forte endogenia e marcada separação de grupos mestiçados) (KÓS, 2015).

Continuamos a nos perguntar, então, o que farão os assentados da reforma agrária e as coletividades que foram atendidas pelos planos redistributivos e fomentos para a geração de renda no meio rural piauiense, que se inseriram na produção da cajuína em décadas recentes. Imbuídos de outros valores, agora com condições de possibilidade para a produção da bebida, valorizarão a sobriedade da cajuína, ou experimentarão novas formas de etilizá-la?

REFERÊNCIAS

ALVES, Ana Cláudia Lima. *Instruções do processo de registro de bens culturais imateriais*. Brasília: IPHAN, EAD/DUO, 2006.

BAUMAN, Z. *O mal-estar da pós-modernidade*. Rio de Janeiro: Zahar, 1998.

BRANCO, Pedro Vilarinho Castelo. *Mulheres plurais: a condição feminina na Primeira República*. Teresina: Bagaço, 2005.

BRANDÃO, Tânia Maria Pires. *A elite colonial piauiense: família e poder*. Teresina: Fundação Monsenhor Chaves, 1995

CARNEIRO, M. J. *Terra da pobreza*. Dissertação (Mestrado) – Museu Nacional, Rio de Janeiro, UFRRJ, 1976.

DAMATTA, Roberto. *A casa e a rua: espaço, cidadania, mulher e a morte no Brasil*. 5. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DIAS, Claudete Maria Miranda. *Balaios e bem-te-vis: a guerrilha sertaneja*. Teresina: Universidade Federal do Piauí, 2005.

DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 1966.

DURKHEIM, Émile. *As formas elementares da vida religiosa*. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

ELIAS, Norbert. *O Processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. v. 1.

FERNANDES, Florestan. *A Função Social da Guerra na Sociedade Tupinambá*. São Paulo: Pioneira/Edusp, 1970.

FERNANDES, João Azevedo. *Selvagens bebedeiras: embriaguez, álcool e contatos culturais no Brasil colonial*. Tese (Doutorado) – UFF, Rio de Janeiro, 2004.

FREUD, Sigmund. *O mal-estar de uma civilização: reflexões para os tempos de guerra e paz*. Trad. J. Salomão. Rio de Janeiro: Imago, 1996. v. 14. (Edição standard brasileira das obras completas de Sigmund Freud).

JUNG, Carl. Os arquétipos e o inconsciente coletivo. In: *Obras completas*, volume 9/1. Petrópolis: Vozes, 2014.

KÓS, Cinthya V.N. *Etnias, fluxos e fronteiras: processo de emergência étnica dos kariri no Piauí*. Dissertação (Mestrado) – PPANT/UFPI, Teresina-Piauí, 2015.

MARTINS, Agenor de Sousa *et al.* *Piauí: evolução, realidade, desenvolvimento*. 2. ed. Teresina: Fundação CEPRO/Martins Fontes, 2002.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: EPU/Edusp, 1974.

MELLO, Philippe Bandeira de. *A nova aurora de uma antiga manhã*: surpreendentes diferenças entre as plantas sagradas e as drogas. As propriedades misteriosas dos enteógenos. [s.l.]: Editora Createspace, 2015.

MIRANDA, Reginaldo. *São Gonçalo da regeneração*. Marchas e contramarchas de uma comunidade sertaneja: da aldeia indígena aos tempos atuais. Teresina: Gráfica Expansão, 2004.

NEVES, Abdias. *Um manicaca*. Teresina: J. Campos Veras, 1909.

REVISTA DO INSTITUTO GEOGRÁFICO E HISTÓRICO BRASILEIRO. [s.l.], n. 20, 1985.

QUEIROZ, Teresinha. *Os literatos e a República, Clodoaldo Freitas e Higino Cunha e as tiranias do tempo*. Teresina; João Pessoa: Editora da UFPB, 1998.

QUEIROZ, Teresinha. *As diversões civilizadas em Teresina 1880-1930*. Teresina: Fundapi, 2008.

RIBEIRO, Darcy. *O povo brasileiro*. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 1995.

TITO FILHO, Arimateia. *Teresina meu amor: memorial da cidade verde*. 2. ed. Rio de Janeiro: Artenova: 1974.

UMA CERTA Família Parente. Direção: Otávio Cronemberger. 2001, vídeo.

VAINFAS, Ronaldo. *A heresia dos índios*. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

WADDINGTON, May T. R. A cajuína em dois momentos do processo de modernização do Piauí. *Rev. de Economia Agrícola*. São Paulo, v. 58, n. 1, p. 54-71, jan./jun. 2011.

WADDINGTON, May T. R. Ao encontro de uma ausência. Onde estão os índios do Piauí. In: TAMASO, I.; LIMA, M. F (Org.). *Antropologia e Patrimônio Cultural, trajetórias e conceitos*. Rio de Janeiro: ABA Publicações, 2013.



Cajus. Guiomar Santos Pereira de Araújo, Altos, PI.
Foto: Márcio Vasconcelos.



Moinho eletrificado. Monsenhor Gil, Dimarães Silva.
Foto: Márcio Vasconcelos.



*Francisca Fernanda de Oliveira cortando a Cajuína.
São Benedito, Sítio Nova Vida.
Foto: Márcio Vasconcelos.*



*Filtra-se de quatro a sete vezes o suco já cortado.
Foto: Márcio Vasconcelos.*



Cozimento em banho-maria, Monsenhor Gil.
Foto: Márcio Vasconcelos.



Maria Júlia de Abreu e Maria Gertrudes de Abreu,
Baixão, Monsenhor Gil.
Foto: Márcio Vasconcelos.



Cajúina.

Foto: Márcio Vasconcelos.



Dona Maria Genovefa de Aguiar Moraes Correia, Teresina.

Foto: Márcio Vasconcelos.

Parte 2 | Sabores Étnicos

Comida, festa e patrimônio cultural
no mundo rural pomerano:
a construção da pomeraneidade
ao Sul do Brasil

EVANDER ELOÍ KRONE (UFPE)

RENATA MENASCHE (UFPEL)

INTRODUÇÃO

Neste capítulo procuramos estudar processos relacionados a políticas públicas de patrimonialização da cultura pomerana desenvolvidas no Sul do Brasil, mais especificamente no município de São Lourenço do Sul, estado do Rio Grande do Sul. Este ensaio busca entender como atores sociais envolvidos nesses processos de reconhecimento identitário têm apreendido as ações e políticas locais de valorização da cultura pomerana.

Na segunda metade do século XIX, graças a um empreendimento privado de colonização, chegou ao extremo Sul do Rio Grande do Sul um grande número de imigrantes oriundos da Pomerânia¹. Em São Lourenço do

1 A Pomerânia, situada às margens do mar Báltico, permaneceu como província do antigo império da Prússia até a instituição do estado alemão. Posteriormente, o território seria repartido entre os domínios da Polônia e da Alemanha.

Sul, em 1858, estabeleceu-se um dos principais núcleos de colonização pomerana do Brasil. Mas a constituição da nova colônia foi também marcada pelo caráter heterogêneo e por vezes conflitivo. Neste contexto, imigrantes alemães (de origem renana) e pomeranos² viveram um processo compartilhado de ocupação do território em que atualmente é localizado o município de São Lourenço do Sul. Não obstante, os imigrantes alemães se destacaram na vida política e econômica da nova colônia e, mediante suas instâncias formadoras – escolas e igrejas –, acabaram por impor seus valores e identidade (KRONE, 2014).

Nesse quadro, os pomeranos, ainda que compusessem grupo numericamente majoritário, foram estigmatizados em função de sua origem étnica e de sua condição camponesa (THUM, 2009). Desta forma, apesar de sua expressiva participação no processo de colonização dessa região do Brasil, os colonos pomeranos permaneceram, durante muito tempo, à margem da sociedade

2 Entre os primeiros imigrantes a chegarem a São Lourenço do Sul, estavam grupos que vieram da costa do mar báltico, originários, em sua grande maioria, do território da Pomerânia, enquanto que outro grupo de imigrantes veio da Renânia, atual região sudoeste da Alemanha. Os pomeranos predominavam numericamente, representando cerca de 80% do contingente de imigrantes prussianos que colonizaram São Lourenço do Sul (VILELA, 2008).

local. O idioma dos pomeranos, bem como seus hábitos alimentares, costumes e práticas culturais foram muitas vezes alvo de ridicularização e pretexto para sua inferiorização. No entanto, a partir dos anos 2000, a prefeitura municipal de São Lourenço do Sul, acompanhando recentes processos de reconhecimento identitário de povos e comunidades tradicionais, em curso em âmbito nacional, decidiu investir em uma política local de valorização do passado, da memória e do patrimônio cultural de famílias rurais de origem pomerana.

O marco fundador das ações de valorização do patrimônio cultural pomerano ocorreu em 2008, quando, em comemoração do sesquicentenário da imigração alemã e pomerana na região, foi realizada uma encenação da chegada das primeiras famílias desses grupos étnicos no porto de São Lourenço do Sul. Seguiu-se a esse festejo a implementação do Caminho Pomerano, rota turística rural desenvolvida com o objetivo de levar turistas a conhecer/relembrar alguns costumes pomeranos, bem como saborear pratos e bebidas tradicionais. Também no contexto recente de valorização da dimensão imaterial do patrimônio cultural, tem destaque a promoção de festas étnicas, como a *Südktoberfest*, considerada a maior festa da cultura germânica do Sul do Rio Grande do Sul. É neste contexto que manifestações culturais pomeranas, assim como pratos típicos e festas locais, têm sido agenciados pelo mercado como forma de promover

um turismo de tipo cultural pautado por um clima de nostalgia e de “resgate” de práticas culturais supostamente perdidas.

Contudo, apesar de toda importância conferida por atores locais a essas ações, o presente trabalho mostra que essas políticas locais de patrimonialização são em grande medida baseadas em tentativa de recuperação de formas tradicionais do “ser pomerano”, em que o modo de vida desses camponeses é muitas vezes exotizado e convertido em atrativo turístico de modo a atender a demandas urbanas, ávidas em “consumir” um passado pomerano romantizado, bucólico. Neste sentido, no campo de produção da memória pomerana, notam-se ações e discursos que tratam de afirmar a autenticidade de manifestações culturais, na medida em que comumente apresentam tradições e identidade pomeranas como elementos invariáveis.

Assim, nossa análise estará inicialmente centrada no estudo de algumas dessas ações de valorização do patrimônio cultural pomerano promovidas pelo poder público local, abordando especialmente o Caminho Pomerano e a *Südktoberfest*. Na sequência, o olhar será conduzido a uma pequena localidade rural de origem pomerana e à sua gente, procurando mostrar que a vida nas comunidades rurais pomeranas se desenvolve de modo bem distinto daquele encenado no Caminho Pomerano e *Südktoberfest*. Neste sentido, será dada especial

atenção à Festa da Comunidade Livre e Independente de Harmonia, um importante espaço de sociabilidade da localidade, que traz visibilidade ao modo como os colonos vivem, celebram e comem, evidenciando um diálogo fluído entre passado e presente, preservação e inovação, tradição e modernidade, mundo rural e urbano.

Enquanto procedimento metodológico, a pesquisa, realizada entre 2011 e 2013, valeu-se do método etnográfico, com observação participante e elaboração de diário de campo. Complementarmente, os dados foram também construídos a partir de entrevistas realizadas junto a famílias rurais pomeranas, bem como a atores sociais diretamente envolvidos em ações locais de valorização do patrimônio cultural pomerano.

O CAMINHO POMERANO E A SÜDOKTOBERFEST

Em 2008, com o intuito de promover o turismo rural e incentivar a valorização da cultura pomerana, o poder público do município de São Lourenço do Sul, em conjunto com agentes da sociedade civil, criou a rota turística rural Caminho Pomerano que, à época de realização desta pesquisa, possuía seis pontos de visitação. Uma característica que marca o Caminho Pomerano é o fato de que muitos dos locais de visitação pertencem a famílias que se dedicam a atividades de comércio, no funcionalismo público ou à confecção e

comércio de artesanato, mantendo, portanto, vínculos efêmeros com atividades que caracterizam o modo de vida camponês.

Vale ainda ressaltar que o roteiro turístico de aproximadamente 25 quilômetros percorre localidades em que se concentram a maior parte das famílias de origem alemã que se estabeleceram no meio rural do município. O Caminho Pomerano, portanto, não abrange as regiões do município em que há maior concentração de famílias pomeranas. Neste sentido, cabe abrir um parêntesis para lembrar o que já foi exposto brevemente na introdução deste trabalho: no processo de colonização do município de São Lourenço do Sul, os pomeranos (provenientes do que hoje é o Norte da Alemanha e da Polônia) formavam a maioria dos imigrantes da nova colônia e se distinguiam, em vários aspectos, dos imigrantes renanos (originários do que atualmente é a região Sudoeste da Alemanha), identificados na região como “alemães”. Neste contexto, imigrantes alemães e pomeranos viveram um processo compartilhado de ocupação do território, não obstante os imigrantes alemães tenham se destacado na vida política e econômica da nova colônia e utilizado esse poder no estabelecimento de hierarquias identitárias. Nesse quadro, os pomeranos, ainda que compusessem o grupo numericamente majoritário, tiveram sua origem étnica estigmatizada. Assim, suas diversas práticas culturais, incluindo o idioma, foram alvo de desvalori-

zação. Na esteira desse processo histórico de imposição do germanismo e de estigmatização, tornou-se comum aos pomeranos introjetar uma imagem negativa e mesmo esconder sua origem étnica, preferindo assumir-se enquanto “alemães”.

Mas, se no passado ser pomerano e o que envolvia o modo de vida dessa gente constituía sinal de inferioridade, na atualidade nota-se uma inversão na classificação, associada a um processo de reinvenção do passado e da história dos pomeranos. É a partir dessa mudança que podemos entender a participação de descendentes de imigrantes alemães no Caminho Pomerano.

Cabe ainda ressaltar que itens referentes à alimentação perpassam boa parte das atrações do Caminho Pomerano, como na *Casa da Cucas* e na *Casa das Schmiers*, estabelecimentos em que são apresentados os modos de preparo de produtos característicos da culinária local. Na *Casa das Cucas*, é possível acompanhar o processo de preparo de cucas³, prová-las, bem como adquiri-las. A cuca é característica da culinária de origem alemã, presente em várias outras regiões de colonização teuta do Sul do Brasil. No entanto, chama atenção que, no

3 A *cuca* é um prato característico da culinária de origem germânica, sendo preparada à base de farinha, ovos e manteiga, leva cobertura de açúcar e, em algumas de suas variações, é recheada com frutas.

contexto do Caminho Pomerano, ela seja nomeada *cuca pomerana*, evidenciando a preocupação com uma suposta autenticidade da receita. Já na *Casa das Schmiers*, ocorre a venda e degustação de *schmiers*⁴, conservas, geleias, doces em calda e frutas cristalizadas, elaborados a partir de produção orgânica. Já o ponto final do roteiro é o restaurante *Frischtich Haus*, onde os visitantes podem saborear o café colonial ou o almoço pomerano, em que são servidos pratos apresentados como característicos da culinária pomerana.

Como pudemos observar, na gestação desse processo de revalorização cultural, o modo de vida pomerano é tornado atrativo turístico, apropriado pelo mercado, convertido em mercadoria sob a forma de costumes,

4 *Schmier* é palavra que deriva do verbo *schmieren*, que em alemão significa untar. A *schmier* é um doce pastoso e seu consumo é muito popular no Sul do Brasil, utilizado principalmente para passar no pão. A *schmier* é elaborada a partir de frutas, que são descascadas, picadas ou trituradas e, posteriormente, cozidas com água e açúcar, diferenciando-se da geleia, possuindo consistência mais pastosa. Para conhecer um pouco mais do processo, recomenda-se assistir ao vídeo de Schneider (2015), intitulado Saberes e sabores da colônia – *schmier* de melancia de porco, disponível em: <<http://novosdebates.abant.org.br/index.php/numero-atual/composicoes/142-v2-n1/visual/183-saberes-e-sabores-da-colonia-schmier-de-melancia-de-porco>>. Acesso em: 14.07.2016.

práticas e comidas típicas, ofertados ao consumo no Caminho Pomerano. É nesse sentido que o roteiro turístico foi construído na perspectiva de levar os turistas a consumir história, paisagens, imagens e sabores de uma tradição rural camponesa, em um ambiente de nostalgia e resgate de raízes de um passado pomerano. Desse modo, durante o roteiro turístico Caminho Pomerano, além da apresentação de um passado idealizado, é também dado destaque a uma tradição alimentar pomerana, associada a práticas tomadas como genuinamente referidas ao grupo. Assim sendo, turismo, história e alimentação conformam o tripé a partir do qual são articuladas as políticas de valorização do patrimônio cultural pomerano em São Lourenço do Sul.

A forma como esse processo é gestado também pode ser observada e exemplificada a partir da realização de festas de cunho étnico, tal como a *Südoctoberfest*, maior festa germânica do Sul do Rio Grande do Sul, realizada anualmente em São Lourenço do Sul. Nessa festa, a alimentação tem uso ideológico, para acionar e demarcar diferenças étnicas, bem como para produzir discursos reificados sobre a identidade e cultura pomeranas.

No final da década de 1980, jovens integrantes do grupo de danças folclóricas alemãs *Sonnenschein*, de São Lourenço do Sul, decidiram criar uma espécie de

*Oktoberfest*⁵ no Sul do Rio Grande do Sul, criando, em 1988, a *Südoctoberfest*. À época da criação da festa, a questão da valorização da cultura pomerana ainda não estava colocada. Foi somente a partir dos anos 2000 que a *Südoctoberfest*, que iniciara como uma festa da cultura alemã, passou a incorporar elementos da antes estigmatizada etnia pomerana.

A programação da festa envolve a realização de um jantar típico, acompanhado por apresentações do grupo de dança *Sonnenschein*, organizador da festa. Cabe ainda destacar as apresentações de grupos de dança alemã convidados, vindos de outros municípios. Também anima a festa a escolha das rainhas da *Südoctoberfest*, a realização de bailes, jogos germânicos e apresentações de grupos de coral, vindos principalmente de localidades rurais da região.

Um dos pontos altos da festa é o desfile de rua realizado na manhã de domingo, que conta com significa-

5 *Oktoberfest* é um festival celebrado originalmente em Munique, no estado da Baviera, ao Sul da Alemanha, disseminado por várias partes do mundo, inclusive para a região Sul do Brasil. O festival é baseado na gastronomia, música, folclore e manifestações culturais de origem alemã. No Brasil, as *Oktoberfest* mais conhecidas são as de Blumenau (SC), Santa Cruz do Sul (RS) e Igrejinha (RS). *Oktober* significa outubro e *fest* significa festa, por isso a denominação *Oktoberfest*, já *Südoctoberfest* pode ser traduzido como festa de outubro do Sul.

tiva participação da população local, que sai à rua para assistir ao desfile das candidatas a rainha e dos grupos de dança. Carros, caminhões, tratores e bicicletas são enfeitados, geralmente com as cores da bandeira alemã. Durante o trajeto, são distribuídos gratuitamente para a população chope, linguiças, cucas, doces e outros alimentos considerados característicos da cultura alemã-pomerana.

Outro destaque da festa é o almoço de domingo, com pratos característicos da culinária alemã-pomerana, como *eisbein*⁶, *rievensback*⁷, pato assado, sopa de galinha, chucrute, linguiça e cuca. Também é oferecida ao visitante a oportunidade de saborear, durante a tarde, o café colonial, composto de bolos, biscoitos, salames, linguiças, tortas, café, chá, suco e o famoso *spickbost* (peito de ganso defumado), prato que, em 1993, deu origem à mascote oficial da festa, como anunciado na página oficial do evento⁸, na internet:

6 Prato em que o principal ingrediente é o Joelho de porco, preparado com temperos e acompanhado de chucrute, elaborado a partir de conserva de repolho fermentado.

7 É uma espécie de bolinho elaborado à base de batata, farinha de trigo e ovos. A batata é ralada de forma a ficar com uma massa bem fina, sendo posteriormente acrescidos os ovos e a farinha de trigo e, por fim, o bolinho é frito.

8 Para mais informações, ver: <<http://sudoktoberfest.com.br/historia-da-sudoktoberfest/>>.

Meia década após a primeira edição, sentiu-se a necessidade de eleger uma mascote para a festa. É no interior de São Lourenço do Sul que se encontra um dos últimos refúgios de uma cultura extinta no local de origem, um prato típico da cultura pomerana, o *spickbost*, peito de ganso defumado, e foi por isso que o ganso ganhou o título. Posteriormente, em trabalho realizado com os alunos do município, foi escolhido o nome da mascote, que passou a se chamar Walter.

Em 2012, a mascote oficial da festa passou a ter uma versão feminina. Escolhida pelo voto popular, a “gansa” Wilma passou a compor, ao lado do “ganso” Walter, o casal⁹ símbolo da festa. Chama atenção o fato de que essas personagens passaram a ser protagonistas da festa, aparecendo com destaque no desfile temático. O cardápio considerado típico da festa evidencia a importância da carne de ganso, servida no buffet do almoço, vendida defumada nas bancas e degustada também no espaço destinado ao café colonial.

Contudo, apesar de o prato ser apresentado ao público da festa como representativo da cultura pomerana, são raros os colonos que mantêm a produção de peito de ganso defumado. Luciane Peske, uma das coordenadoras da *Südktoberfest*, comentou durante entrevista a

9 As mascotes são representadas por duas pessoas que vestem fantasias referentes a gansos.

dificuldade encontrada pelos organizadores da festa para suprir a demanda do produto.

O costume de consumir peito de ganso defumado na *Südktoberfest* pode ser interpretado como uma tradição inventada, entendida, tal como proposto por Hobsbawm (1997), enquanto processo criativo e legítimo. Hobsbawm estudou a construção de tradições no contexto do surgimento de estados nacionais, argumentando que comumente tradições são inventadas por elites, muitas vezes sem guardar correspondência com a vida cotidiana das pessoas. O autor demonstra que certos objetos e elementos culturais podem ser apropriados, institucionalizados e ritualizados como meio de reivindicar um passado, uma memória e uma identidade a salvaguardar, já que “não é necessário recuperar nem inventar tradições quando os velhos usos ainda se conservam” (HOBBSAWM, 1997, p. 16).

A *Südktoberfest* é uma festa realizada em ambiente urbano e, apesar de inspirada em tradição rural e alimentação camponesa, o público que se faz presente é eminentemente da cidade. O que ali se consome não é apenas comida, mas também uma imagem idealizada do rural. Desta forma, faz-se evidente o sentimento de nostalgia e de resgate, que se reflete na tentativa de recuperação de uma receita em processo de desaparecimento.

Para auxiliar na compreensão desse processo, vale ter presente o trabalho de Menasche (2010), que em estu-

do sobre percepções de campo e cidade de agricultores e cidadãos gaúchos mostrou que, por detrás do movimento de revalorização de produtos locais e receitas tradicionais, há também implícita a busca de um rural idealizado, pois a ruralidade é afirmada como atributo positivo do alimento desejado, associado ainda à ideia de consumo de alimentos mais próximos da natureza e menos manipulados industrialmente. Deste modo, segundo Menasche (2010, p. 207):

O rural tenderia a ser qualificado como natural. Por isso rural idealizado, mas também porque podemos aí identificar – do mesmo modo que Eizner (1995), em referência ao caso francês –, no apelo que, a partir da memória, remete à comida de outros tempos e lugares, uma busca pelo consumo de “imagens e sabores perdidos”.

Cristóvão (2002) chama atenção para o fato de que, entre a população urbana, existe contemporaneamente uma representação do campo como espaço símbolo de liberdade, paisagem, beleza, saúde. Deste modo, o valor simbólico do campo e da natureza “tem crescido à medida do desenfreado crescimento do ritmo urbano que marcou o século XX” (CRISTÓVÃO, 2002, p. 3). Ainda segundo Cristóvão (2002, p. 4), “as ideias construídas sobre o cotidiano no campo, o contato com a natureza e as culturas tradicionais, traduzem-se numa revalorização social do rural e do local e induzem uma busca do

singular, do específico, do autêntico”. Segundo Contre-ras (2005, p. 138), teria sido a progressiva homogeneização e globalização das práticas alimentares que provocou “uma certa nostalgia relativa aos modos de se alimentar, aos pratos que desapareceram, suscitando o interesse pelo regresso às fontes dos ‘patrimônios culturais’“. É neste quadro que, no contexto estudado, saberes e práticas da alimentação, entendidos enquanto manifestação do patrimônio cultural pomerano, têm sido agenciados pelo mercado como forma de promover uma espécie de turismo cultural pautado pelo sentimento de nostalgia e apelo ao consumo de “imagens” e “sabores perdidos”.

Podemos, portanto, compreender que a escolha do peito de ganso defumado como prato símbolo da festa é uma construção que se dá de fora para dentro do grupo, com lastro em uma “retórica da perda”¹⁰, em que o prato é transformado em objeto de consumo para um público exterior, essencialmente urbano, motivado em consumir o que lhe é apresentado como singular, específico e autêntico.

Não por acaso é possível observar que os gestores da *Südktoberfest* manifestam preocupação com a

10 Segundo Gonçalves (1996), os discursos preservacionistas sobre patrimônio têm lastro em uma retórica da perda, dado que a noção contemporânea de patrimônio foi implementada com base em políticas que lastimavam a perda de tradições das elites.

originalidade e autenticidade da festa. Assim é que as palavras *típico* e *tradicional* estão entre as mais acionadas em seus discursos. Em grande medida, a alimentação oferecida na festa é também pensada sob a perspectiva do típico e tradicional, aí inclusa a preocupação em obter ingredientes considerados genuínos como, por exemplo, o chope – que deve ser artesanal – ou as galinhas, que devem ser do tipo colonial¹¹, criadas por produtores da região.

Neste sentido, tomando como universo empírico de observação a *Südktoberfest*, pudemos atestar que, no processo de produção da memória e de discursos sobre o passado, os atores sociais envolvidos em ações de valorização da cultura pomerana se valem especialmente de discursos identitários essencialistas, manifestando preocupação com a autenticidade das manifestações culturais pomeranas e, em decorrência, buscando a valorização de traços considerados supostamente genuínos da cultura pomerana.

Neste contexto, a alimentação tradicional assume um caráter ideológico, através do qual fronteiras e pertencimentos são definidos, uma vez que o cardápio típico da festa é escolhido de modo a afirmar e legitimar

11 A galinha colonial é equivalente ao que em outras partes do Brasil é denominado de galinha caipira ou galinha de capoeira.

uma identidade. Assim, a escolha do peito de ganso defumado como símbolo da festa é, em grande medida, construção influenciada por sentimento de nostalgia e de resgate, marcados por discursos preservacionistas e essencialistas sobre a cultura pomerana.

A CIRCULARIDADE NA VIDA CAMPONESA: ENTRE O MODERNO E O TRADICIONAL

Até este ponto, evidenciamos que, no caso em estudo, ações e políticas públicas de valorização da identidade e cultura pomeranas estão pautadas na recuperação de formas tradicionais do “ser pomerano”. Nesse contexto, passado e memória estão na base de processos de ressignificação da identidade pomerana, inspirando, muitas vezes, sentimentos, imaginários e discursos que afirmam a autenticidade e originalidade em torno de manifestações culturais do grupo.

Nesse quadro, ao estudar iniciativas como a *Südoktoberfest* e o roteiro turístico Caminho Pomerano, buscou-se mostrar que turismo, passado e alimentação constituem-se em eixos principais a partir dos quais são operados os processos de valorização do patrimônio cultural pomerano. A alimentação é acionada de forma ideológica, usada como modo de afirmar identidades e diferenças em relação a outros grupos étnicos, além de agir como meio de produção de discursos reificados sobre a identidade e cultura pomeranas.

No entanto, tudo transcorre como se práticas, saberes, fazeres, receitas tradicionais, comidas típicas e manifestações culturais pomeranas tivessem se mantido incólumes à ação do tempo e da vida contemporânea. As tradições culturais e a identidade pomerana são apresentadas como elementos invariáveis do grupo. No entanto, a vida nas comunidades rurais pomeranas se desenvolve de forma bastante distinta daquela apresentada aos turistas.

Um turista desavisado, após percorrer o roteiro turístico Caminho Pomerano e participar da *Südktoberfest*, ficaria certamente surpreso ao conhecer os contextos vividos nas comunidades pomeranas. O visitante que chegasse em Harmonia, pequena comunidade pomerana do interior do município de São Lourenço do Sul, perceberia rapidamente que a gente do lugar é mais “moderna” e menos “tradicional” do que lhe fora dado a conhecer no Caminho Pomerano e *Südktoberfest*.

Na alimentação, pratos como o peito de ganso defumado, apresentados na *Südktoberfest* para os visitantes como tradicionais, simbolizando a identidade e cultura pomeranas, não estão presentes na vida dos moradores da localidade rural. Como narrado por uma interlocutora moradora de Harmonia, o peito de ganso defumado, “quem sabe fazer são só os antigos, porque as pessoas mais jovens já não sabem nem como vão matar um ganso”.

Durante a pesquisa a campo, pudemos observar, no tocante à alimentação local, que faz parte do consumo cotidiano das famílias pomeranas um cardápio que mescla desde itens produzidos pelas próprias famílias camponesas – como feijão, batata, carne de porco, carne de rês, ovos, leite, legumes e verduras – até produtos industrializados ou comprados em supermercados – como macarrão, arroz, refrigerantes, biscoitos etc. Ramos (2007), que estudou famílias rurais do município de Maquiné, município situado no litoral Norte do Rio Grande do Sul, chama a atenção para o que caracterizou como hibridismo alimentar observável à mesa camponesa, ou seja, no cardápio cotidiano das famílias rurais estão presentes tanto alimentos da roça como da cidade. Porém, segundo a autora, a comida da roça é marcada por saberes e práticas relacionados a uma tradição rural, diferentemente da alimentação urbana, a refeição dos camponeses é marcada pela presença de alimentos frescos, que provêm da produção própria, em que cada alimento informa saberes como o carnear, preparar a terra, realizar o plantio, fazer a colheita.

Na localidade de Harmonia, ainda que muitas famílias rurais mantenham uma produção destinada ao autoconsumo, nas últimas décadas tem crescido o consumo de alimentos industrializados e adquiridos em supermercados. Isso, no entanto, não tem se refletido no abandono de uma alimentação pautada em hábitos culturalmente

estabelecidos, pois à mesa das famílias estão bem presentes pães, cucas, doces, linguiças, *schmiers*, entre outros produtos elaborados por elas. Em um contexto em que há uma aproximação cada vez mais intensa entre os universos rural e urbano, a alimentação das famílias pomeranas reflete, em grande medida, um hibridismo que associa alimentos do campo e da cidade.

Com certeza o visitante que se dirigisse à localidade de Harmonia na expectativa de consumir “sabores perdidos” se surpreenderia ao deparar-se com uma alimentação marcada pela ausência de alguns produtos apresentados como tradicionais e pela presença de outros tantos que estão também comumente presentes no cardápio cotidiano de moradores da cidade. Nesse sentido, vale reproduzir a história contada por dona Jéssica, uma agricultora pomerana da comunidade de Harmonia:

É como um senhor me contou um dia, tinha uma pessoa que veio visitar o irmão na colônia, sabe o que que tinha na mesa? Cacetinho¹², mortadela, margarina e só essas coisas. Ele veio para a colônia querer comer, vamos dizer, linguiça boa da colônia, manteiga, pão feito no forno e tudo coisa assim. Mas tudo que tinha ali na mesa era coisa da cidade.

12 No Rio Grande do Sul, o termo cacetinho é utilizado para nomear o que, em outras regiões do Brasil, é conhecido como pão francês ou pão de sal.

Redfield (1956) mostrou que as sociedades camponesas não são totalidades isoladas, mas que devem ser estudadas de forma mais ampla, pois mesmo as pequenas comunidades aldeãs mantêm profundas relações com o mundo urbano. Segundo o autor, as comunidades camponesas vivem entre duas culturas: por um lado, a pequena tradição, vinculada às práticas, saberes e valores morais da vida da aldeia e, por outro, a grande tradição, associada à cultura urbana. Assim, segundo o autor, as sociedades camponesas “relacionam alguns elementos da grande tradição – livros sagrados, histórias, professores, cerimônias ou seres sobrenaturais – com a vida das pessoas, no contexto da vida diária” (REDFIELD, 1956, p. 46). Para ele, as sociedades camponesas possuem profundas conexões com a grande tradição urbana e ambas, pequena e grande tradição, são interdependentes. Portanto, autores clássicos como Redfield, que se dedicaram ao estudo de sociedades camponesas, perceberam, ainda nos anos de 1950, que a realidade rural não pode ser entendida de modo isolado.

Vale também destacar o apontado por Marc Augé (1998): desde o final do século XX, a qualidade que une todos os seres humanos é a condição de contemporâneos, pois mesmo o nativo mais afastado da sociedade urbano-industrial tem a noção de que pertence a um mundo mais amplo. De acordo com esse autor, essa contemporaneidade tem suas bases na aceleração da histó-

ria e no encolhimento do planeta, criando condições de instantaneidade e novas concepções de espaço e tempo. O que caracteriza o mundo globalizado é um fenômeno que o autor denomina “sobremodernidade”, entendido como a aceleração de fatores e extensão dos espaços de consumo, circulação e comunicação.

O que procuramos evidenciar com esta discussão é que os pomeranos não vivem fora do mundo, em uma sociedade fechada e isolada. Essa nova constituição espaço-temporal, característica da contemporaneidade de que trata Augé (1998), é marcada pelo fluxo constante de pessoas, coisas, alimentos, imagens, informações. E esse cenário não pode ser compreendido a partir de referências tomadas como valores fixos de uma determinada cultura.

Por isso, políticas locais de valorização de patrimônio cultural baseadas em discursos de preservação e autenticidade de modos de ser tradicionais, pautadas em resgate de traços supostamente originais da cultura pomerana, não guardam relação com a vida de comunidades rurais pomeranas. As inovações tecnológicas e mudanças são transversais a toda sociedade: práticas, saberes e tradições culturais fazem parte de um sistema de valores em constante movimento e são, a cada momento, reinventados, pois toda cultura é resultado de empréstimos, comunicações e contaminações. Portanto, para

embasar e demonstrar o que acabamos de afirmar, na próxima seção conduziremos o olhar para a principal festa da comunidade de Harmonia.

FESTA DA COMUNIDADE LIVRE E INDEPENDENTE DE HARMONIA

As chamadas “festas de comunidade”, de cunho lúdico-religioso, organizadas por famílias rurais agregadas em torno de instituições religiosas, são muito presentes no Sul do Brasil. Em 2013, no processo de realização desta pesquisa, houve a oportunidade de acompanhar a realização da festa da comunidade de Harmonia, na zona rural do município de São Lourenço do Sul.

A festa dessa comunidade foi organizada pelos cerca de 100 sócios da Comunidade Livre e Independente de Harmonia, em sua grande maioria composta por famílias de origem pomerana. A cada edição da festa são escolhidos casais festeiros, responsáveis por organizá-la. Cabe a eles contratar as bandas musicais, enviar e distribuir convites para outras localidades, divulgar a festa nas rádios locais, bem como recolher, entre os associados, doações de alimentos a serem utilizados durante a festa.

Na edição de 2013, o salão da comunidade – repleto de gente – foi palco de uma série de apresentações de grupos de canto e coral. Foram cerca de três horas de apresentações, em que mais de 20 grupos de canto e

coral da região se apresentaram. Esses grupos são formados por participantes de todas as gerações: adultos, crianças, adolescentes e idosos, vindos não apenas do município de São Lourenço do Sul, mas também de municípios vizinhos – no caso, Arroio do Padre, Pelotas e Turuçu. Grupos de canto e coral estão presentes em muitas comunidades camponesas, particularmente de origem teuta do Sul do Brasil. Menasche e Schmitz (2009), em pesquisa realizada no Vale do Taquari, Rio Grande do Sul, observaram que, nas colônias alemãs, entre as associações com fins recreativos, destacavam-se as sociedades de canto. De acordo com as autoras, as sociedades de canto tinham grande importância para os camponeses, pois através das canções os colonos alemães relembravam a terra de origem e expressavam suas saudades, tristezas e esperanças, atualizando, desse modo, sua própria identidade.

Todavia, no contexto empírico observado, raros foram os grupos que se preocuparam em cantar em pomerano ou alemão, quase todos o fizeram em português. Um dos momentos de maior euforia ocorreu quando um dos grupos interpretou a canção *Querência amada*¹³, uma música tradicional e muito popular entre os habi-

13 *Querência amada* é uma das mais famosas canções do músico e compositor Teixeira. A música exalta as tradições do Rio Grande do Sul.

tantes do Rio Grande do Sul. No entanto, a maioria dos grupos entoava cantos bíblicos, de louvor a Deus e exaltação ao trabalho na terra.

Já no entardecer e à noite, após as apresentações dos grupos de canto e coral, foi a vez de um grupo profissional de música, vindo da cidade vizinha de Pelotas, apresentar-se. O grupo Só Alegria foi contratado para animar o baile, momento em que os casais se juntam para dançar no meio do salão. Trajando roupas típicas, a banda apresentou um repertório baseado em músicas populares alemãs¹⁴, conhecidas no Sul do Brasil como “música de bandinha”. Pode-se dizer que a banda foi a única atração musical vinda de fora do meio rural, mas que tem um histórico de participação em festas de comunidade no meio rural da região, apresentando-se também em casamentos e confirmações¹⁵ de famílias

14 Segundo Damke (2010, p. 3), que analisou cerca de 150 letras de músicas populares alemãs, entre os temas mais frequentes no repertório musical dos imigrantes estão “a saudade da terra natal que ficou longe, o sentimento de amor, paixão, desejos de felicidade, o espírito aventureiro do povo alemão, a saudade da juventude etc”.

15 Cabe ressaltar que, na região estudada, predominam entre os descendentes de imigrantes alemães e pomeranos os seguidores das igrejas de matriz luterana. Como mostra Krone (2014), a confirmação é um dos ritos de passagem mais importantes para estas comunidades religiosas de origem luterana, juntamente com o batismo e o casamento, pois é

alemãs e pomeranas. Assim, o grupo conformou um repertório musical que atende à demanda de festas e celebrações da vida na colônia.

No entanto, se na *Südoctoberfest* boa parte das atrações, grupos de dança, bandas musicais e artistas que se apresentam não são da região, na comunidade de Harmonia observamos que os protagonistas da festa são os próprios camponeses, que ocupam o palco, apresentando-se em grupos de canto e coral, cantando e louvando o trabalhado na terra, seu modo de vida e sua fé. Wedig e Menasche (2013, p. 165), em etnografia realizada em uma festa de família de descendentes de imigrantes alemães de Santa Catarina, também observaram que nesse tipo de festa há uma forte identificação com o modo de vida rural, pois são evocados elementos que representam “a roça e o trabalho na lavoura”, sendo “apresentados utensílios utilizados pelos imigrantes, havendo sempre no espaço da festa uma pequena exposição de objetos antigos pertencentes às famílias da comunidade”. Se no contexto estudado pelas autoras são os objetos de trabalho que evocam elementos de uma identidade campone-

o ritual religioso por meio do qual os membros adolescentes da igreja professam publicamente sua fé e decisão de permanecer fiéis à igreja e aos valores da reforma luterana. Trata-se de um ritual de passagem para a vida adulta: a partir desse momento o adolescente recebe permissão dos pais e da comunidade para namorar e ir sozinho a festas.

sa, entre os colonos de Harmonia é através do canto ao trabalho e ao modo de vida rural que se procura afirmar a identidade camponesa.

Na festa da comunidade de Harmonia não há cobrança de ingresso, pois a festa é realizada para a própria comunidade, visando ao público local. Na *Südoctoberfest*, a perspectiva é diferente, pois o público ali é majoritariamente composto por moradores urbanos, turistas e visitantes de outros municípios, que precisam comprar ingressos para ter acesso ao local de festa.

Na *Südoctoberfest*, os organizadores e também alguns participantes se vestem com trajes típicos da época da colonização: os homens geralmente vestem camisa de colarinho em tons claros, calças longas ou até a altura do joelho, suspensórios, coletes, meias até a altura do joelho e sapatos ou botinas fechados; já as mulheres costumam vestir chapéu ou tiara florida, avental ou blusa com mangas bufantes, acompanhada de colete, ou vestidos típicos, confeccionados com rendas ou bordados, podendo ser longos ou até a altura dos joelhos; nos pés, as mulheres geralmente calçam sapatilhas.

Por outro lado, na festa em Harmonia, os camponeses usam o que chamam de “roupa de domingo”, ou seja, geralmente as melhores peças de vestuário de que dispõem. Os organizadores ou participantes não vestem roupas típicas, ao contrário, o vestuário da festa segue as tendências da moda contemporânea. Os únicos que tra-

javam roupas típicas durante a festa em Harmonia eram os membros da banda Só Alegria, vindos da cidade de Pelotas. Dessa forma, na festa local geralmente homens vestem bermuda, calça jeans ou calça social, camiseta ou camisa social, tendo preferência pelo uso de tênis ou sapato preto. Entre as mulheres, destacam-se os vestidos – muitas vezes floridos – longos ou até os joelhos, com estampas coloridas, acompanhados de sandálias, sapatilhas ou sapatos.

Já a alimentação oferecida na festa em Harmonia consiste essencialmente em lanches preparados pela própria comunidade, sendo os enroladinhos de salsicha, o cachorro-quente e os pastéis os mais vendidos. Há também oferta de linguiças e bolos, que podem ser consumidos no local ou levados para casa. Com relação às bebidas, são principalmente consumidos refrigerantes, água mineral e cerveja.

Na localidade de Harmonia, não parece haver preocupação em oferecer um cardápio pautado pela autenticidade de uma tradição alimentar: na festa local, os alimentos servidos valorizam a praticidade, privilegiando lanches rápidos e que não demandam muito trabalho. Já na *Südoctoberfest*, como mencionado anteriormente, a ideia central propõe a constituição de um cardápio típico, em que alguns alimentos considerados tradicionais são eleitos como símbolo da festa, de modo a acionar e afirmar uma identidade. Assim, é interessante observar

que, na festa local, em vez de peito de ganso defumado, temos pastéis, cachorro-quente e enroladinhos de salsicha, como poderia ser encontrado em tantas outras festas populares, nesta ou em outras regiões. Os processos de organização e cardápios da *Südoctoberfest* e da festa local de Harmonia revelam para quem é planejada a festa, evidenciando distintas construções para a identidade de agricultor tradicional.

A análise comparativa entre a *Südoctoberfest* e a festa da comunidade de Harmonia encontra paralelo no trabalho de Champagne (1977). Em estudo realizado no meio rural francês, no contexto dos anos 1970, o autor apontou uma inflexão em relação à percepção do rural quando comparado ao observado nos anos 1950. No contexto rural francês dos anos de 1950, tudo o que tivesse relação com o modo de vida camponês era considerado atrasado e arcaico, sendo a modernidade o valor dominante à época. Já mais tarde, o autor – que escreve na década de 1970 – observa um movimento de revalorização do rural, em que o passado, a tradição, a natureza e as festas camponesas passam a ser objeto de consumo do mundo urbano.

Champagne (1977) analisa as transformações ocorridas em algumas festas camponesas, procurando compreender como esses movimentos de desvalorização e revalorização do rural têm afetado as famílias rurais no tocante ao abandono, à manutenção ou à recuperação de práticas tradicionais e à importação de elementos vindos

do “exterior”. Nesse contexto, o autor observa um importante processo de mudanças nas festas camponesas, como reflexo de processos mais amplos de valorização do rural. O autor analisa duas festas de uma comunidade rural francesa, uma a “festa antiga” da aldeia e a outra a “festa à moda antiga”, realizada na aldeia.

De acordo com a classificação de Champagne (1977), a “festa à moda antiga” é a festa na aldeia, um empreendimento de reconstrução de uma tradição local, porém realizado para um público exterior, predominantemente urbano. Nessa festa, não participam boa parte dos moradores locais, especialmente os mais velhos. Por outro lado, a “festa antiga” é a festa da aldeia, um evento realizado por e para a aldeia, com participação muito mais intensa de membros da comunidade.

O autor evidencia que a “festa à moda antiga” se tornou um espetáculo, com atores e espectadores, sendo, em grande medida, resultado da representação cidadina do campesinato. À vista disso, na “festa à moda antiga” os camponeses vivem a ambiguidade de terem que representar a si mesmos, porém baseados na folclorização de maneiras de ser camponês, em uma recriação efêmera do passado. Nessa situação, segundo Champagne (1977), os indivíduos são transformados em objetos de museu, atuando como atores, representando um rural e um modo de vida camponês idealizado pelos citadinos, mas que de fato os próprios camponeses já não vivem.

Assim, conforme Champagne (1977, p. 11), a “festa à moda antiga” constitui uma espécie de tentativa ilusória para reviver o passado.

Ramos (2007), seguindo a abordagem de Champagne (1977), também analisa duas festas, realizadas no município de Maquiné: a Festa da Polenta e a Festa de São José. A autora mostra que a Festa da Polenta enfatiza a construção de uma identidade italiana para o município de Maquiné, porém é uma construção exterior, promovida pela prefeitura e comerciantes locais, tendo como objetivo incrementar o turismo local, sendo, portanto, “uma tradução da ‘tradição local’ para um público externo que, em dias comuns representa para alguns pequenos agricultores locais o dia a dia, enquanto que para outros o passado” (RAMOS, 2007, p. 117). No entanto, ao analisar a festa do padroeiro São José de uma comunidade rural local, a autora mostra que é uma construção interna à localidade e, desse modo, a festa “é perpetuada por seus membros, de forma independente das trajetórias ‘modernas’ ou ‘tradicionalistas’, rurais ou urbanas, agrícolas ou não agrícolas seguidas pelos integrantes das famílias e da comunidade, organizadores e participantes da festa” (RAMOS, 2007, p. 123).

Também à luz do trabalho de Champagne, Machado (2011), em estudo que analisa dois momentos festivos – Festa de Sant’Ana e Festa do Vinho – de uma comunidade rural conformada majoritariamente por descen-

dentes de imigrantes italianos, em Pelotas, Rio Grande do Sul, observa o modo como a tradição é manipulada e administrada com fins distintos. De acordo com a autora, a Festa de Sant’Ana é uma “festa antiga”, marcada pela autonomia, pois se constitui na própria festa da comunidade, na qual os laços de reciprocidade e sociabilidade são atualizados. Já a Festa do Vinho é organizada por moradores locais, porém é uma festa dirigida ao público externo, basicamente moradores urbanos e, desse modo, como mostra a autora, são criados e recriados pratos típicos da culinária italiana, em um processo de folclorização da tradição.

Inspirados pelos estudos de Champagne (1977), Ramos (2007) e Machado (2011), essa abordagem pode ser trazida para iluminar o contexto empírico analisado. Ao comparar as duas festas aqui estudadas, percebe-se que, no caso da *Südoktoberfest*, há compromisso com uma visão preservacionista do passado, pois a festa é celebração feita por e para um público urbano. A *Südoktoberfest* é, em alguma medida, uma espécie de encenação da vida camponesa, a representação de um rural idealizado que em grande medida já não existe, há aí uma busca por “imagens e sabores perdidos do rural”.

Já na festa da comunidade de Harmonia, não há discursos ou linhas demarcatórias que separem tradição e modernidade: passado, presente e mudança estão em constante diálogo. Como a festa local é feita

por e para camponeses, não há necessidade de fazê-lo a partir de encenação da vida camponesa, comer comida tradicional ou vestir trajes típicos, pois ali a vida se desenvolve como é.

Ainda, ao tomar a discussão realizada por Halbwachs (2006), é possível afirmar que na festa da comunidade de Harmonia o que está em jogo é a própria memória coletiva dessa gente, uma memória vivida, rica em detalhes, retendo, readaptando, renovando ou adquirindo novas práticas, costumes e tradições culturais. Sendo, portanto, diferente do tipo de memória que embasa o Caminho Pomerano e a *Südktoberfest*, em que o que está em jogo é uma memória histórica. Segundo Halbwachs (2006) a memória histórica é tomada de empréstimo de livros e relatos históricos, sendo exterior ao sujeito e marcada por um quadro de mudanças com linhas de separação bem-definidas, enquanto a memória coletiva está associada ao próprio sentimento de pertencimento do grupo, é uma memória vivida e uma visão de dentro sobre o passado.

Ainda que as políticas públicas locais de reinvenção da cultura e da memória pomeranas estejam baseadas na recuperação de formas tradicionais do “ser pomerano”, pautadas pelo discurso da preservação e de uma suposta busca de traços originais, muitas vezes mantendo uma relação efêmera com o passado, isso não significa que os camponeses pomeranos não levem essa reconstrução a sério.

Para ilustrar o que vem sendo dito, vale menção a uma situação vivenciada durante realização de entrevista junto a uma família de Harmonia. Intencionalmente, foi indagado à moradora da casa se é alemã. A resposta veio de forma rápida e enfática: “Não! Eu não sou alemã, eu sou é pomerana!”. Em um passado não muito distante, não se poderia esperar que um pomerano afirmasse sua identidade étnica dessa maneira. Apesar das críticas que possam – e devam – ser feitas, não se pode negar que os investimentos recentes realizados na valorização do patrimônio cultural pomerano têm tido impacto na forma como os próprios pomeranos atualmente se percebem. No entanto, esse ainda é um processo muito recente, permanecendo o fato de que muitos camponeses pomeranos vivem o estigma a que seguem sendo submetidos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como se procurou mostrar ao analisar as celebrações e a comida da gente de Harmonia, como não poderia deixar de ser, a identidade étnica pomerana sempre esteve em mudança. Assim, ao conduzir o olhar para a comunidade de Harmonia e os modos de viver, celebrar e comer de sua gente, percebe-se que a identidade e manifestações culturais dos pomeranos não podem ser consideradas elementos invariáveis de sua cultura.

Ao analisar iniciativas como a *Südktoberfest* e o roteiro turístico Caminho Pomerano, buscamos mostrar que turismo, passado e alimentação constituem-se nos eixos principais a partir dos quais são operados os processos de valorização do patrimônio cultural pomerano. Não obstante, a construção dessa pomeraneidade se dá como se saberes, fazeres, receitas tradicionais, comidas típicas e manifestações culturais pomeranas tivessem se mantido intactos à ação do tempo e da vida contemporânea.

No entanto, a vida das comunidades rurais pomeranas se desenvolve de forma bem diferente daquela apresentada aos turistas. Ao analisarmos a Festa da Comunidade Livre e Independente de Harmonia, foi possível perceber que, diferentemente do que acontece no Caminho Pomerano e na *Südktoberfest*, não existe entre os colonos da localidade de Harmonia uma preocupação com uma visão autêntica e preservacionista do passado. Por isso, vimos que, na festa local, não existem linhas demarcatórias que separam tradição e modernidade, tampouco está nela presente a necessidade de realizar uma encenação da vida camponesa, comer comida tradicional ou vestir trajes típicos, visto que passado, presente e mudanças estão em constante diálogo nesse espaço de sociabilidade local.

Assim, afirmamos que práticas, saberes, receitas tradicionais e demais manifestações culturais pomeranas

fazem parte de um sistema de valores em constante movimento e são, a cada momento, reinventados. O processo de etnização, o recurso ao essencialismo e os discursos preservacionistas emergem de contexto de lutas identitárias e de processos reivindicatórios referentes a políticas públicas, em curso no Brasil, especialmente nas últimas décadas. No entanto, ainda que motivados por ações militantes e dirigidos à ação social, discursos essencialistas e preservacionistas podem alojar preceitos perigosos, mobilizados por uma espécie de purismo étnico, negligenciando processos de acúmulo, comunicação e intercâmbio entre distintos grupos étnicos.

REFERÊNCIAS

AUGÉ, Marc. *Hacia una Antropologia de los mundos contemporaneos*. Barcelona: Gedisa, 1998.

CHAMPAGNE, Patrick. La fête au village. *Actes de la recherche*, Paris, v. 17, n. 18, p.73-84, 1977.

CONTRERAS, Jesús. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CRISTÓVÃO, Artur. Mundo rural: entre as representações (dos urbanos) e os benefícios reais (para os rurais). In: RIEDL, Mário; ALMEIDA, Joaquim Anécio; BARBOSA, Andyara L. B. Viana (Org.). *Turismo rural: tendências e sustentabilidade*. Santa Cruz do Sul: Editora da Unisc, 2002.

DAMKE, Ciro. A (re)construção da identidade dos imigrantes alemães através de músicas populares alemãs. In: II Seminário Nacional em Estudos da Linguagem, 2010, Cascavel. *Anais*. Cascavel: UNIOESTE, 2010.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. *A retórica da perda: os discursos do patrimônio cultural no Brasil*. Rio de Janeiro: UFRJ/IPHAN, 1996.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Centauro, 2006.

HOBSBAWM, Eric. Introdução: a invenção das tradições. In: HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence (Org.). *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

KRONE, Evander Eloí. *Comida, memória e patrimônio cultural*. 175f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2014.

MACHADO, Carmen Janaina Batista. *Comida, simbolismo e identidade: um olhar sobre a constituição da italianidade nas colônias Maciel e São Manoel – Pelotas (RS)*. 91f. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Geografia) – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2011.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. *Ruris*, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2010.

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete. Agricultores de origem alemã: trabalho e vida. In: GODÓI, Emília Pietrafesa de; MENEZES, Marilda Aparecida de; MARIN, Rosa Acevedo (Org.). *Diversidade do campesinato: expressões e categorias*, v. I. São Paulo: Editora da Unesp, 2009.

RAMOS, Mariana de Oliveira. A “*comida da roça*” *ontem e hoje*: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). 175f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

SCHNEIDER, Maurício. Saberes e Sabores da Colônia – Schmier de Melância de Porco. *Novos Debates*, v. 2., n. 1, 2015.

REDFIELD, Robert. *The little community and peasant society and culture*. Chicago: University of Chicago Press, 1956.

THUM, Carmo. *Educação, história e memória*: silêncios e reinvenções pomeranas na Serra dos Tapes. 384f. Tese (Doutorado em Educação) – Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade Vale dos Sinos, Unisinos, São Leopoldo, 2009.

VILELA, Charles Furtado. Imigração alemã-pomerana. *CIGA-Formando*, v. 10, n. 54, 2008.

WEDIG, Josiane Carine; MENASCHE, Renata. Campesinato, festas de família e significados do parentesco. *Tessituras, Pe-lotas*, v. 1, n. 1, p. 73-100, 2013.

Festejo e comensalidade:
a festa de São Pedro
dos Negros do Largo da Baía

CARLOS ALEXANDRE B. PLÍNIO DOS SANTOS (UNB)

Há quase 300 anos, com a descoberta de ouro nas minas de Cuiabá, centenas de negros escravos foram introduzidos, por bandeirantes paulistas e mineiros, nas terras mato-grossenses. Posteriormente, com a criação dos arraiais, das vilas e cidades, houve o aparecimento de um comércio inter-regional, denominado monções¹, principalmente com a província de São Paulo. Essas monções foram as principais responsáveis pela introdução do negro escravo no Sul de Mato Grosso (PLÍNIO DOS SANTOS, 2014). Apesar de a historiografia relatar esses fatos, pouco se sabe sobre a história do negro nessa região, que corresponde ao atual Mato Grosso

1 Expedições fluviais de caráter comercial e colonizador que abasteciam os núcleos mineradores com aves, equinos, escravos, muares, sal, gado *vacum*, artigos de luxo e outras mercadorias.

do Sul. Os traços culturais dos negros, sejam na música, na dança, na alimentação, na religiosidade, nos festejos, são raramente retratados pela historiografia tradicional Sul-mato-grossense.

Na pós-abolição, muitos ex-escravos e seus descendentes formaram comunidades negras rurais e como consequência introduziram festejos religiosos relacionados aos seus santos protetores. Esses eventos ou celebrações ocorrem nas seguintes comunidades: Tia Eva, com a festa de São Benedito (município de Campo Grande); São João Batista, com a festa desse mesmo santo (município de Campo Grande); Dezidério Felipe de Oliveira, com a festa de São Sebastião (município de Dourados); Santa Teresa, com a festa do Divino Espírito Santo (município de Figueirão) e Família Cardoso, com a festa de São Pedro (município de Nioaque).

Essas manifestações culturais/religiosas são elementos marcantes que permitem, a cada uma dessas comunidades negras, manifestar o sentimento de identidade e de pertencimento. Além disso, esses festejos são rituais de interação que agrupam pessoas por interesses comuns e que estabelecem o princípio da reciprocidade. As manifestações, como assinalado por Durkheim (1996), expressam os “atos de sociedade”, ou seja, são fenômenos sociais que contêm uma representação da sociedade. Antes de tudo, a “sociedade em ação” se experimenta ao fazer partilhar coletivamente suas ideias e valores. As

festas constituem-se um tipo de ação social coletiva que, no calendário anual de uma dada sociedade, são previstas, previsíveis e repetidas. As festas, ao serem celebradas pelo conjunto de indivíduos de uma dada sociedade, são também um espaço social e um tempo social extraordinários nos quais ideias e valores se tornam mais nítidos e perceptíveis que em outras situações sociais. Além disso, as ideias e os valores podem também ativar a memória coletiva e eternizar o passado.

O presente artigo tem como objetivo apresentar um dos festejos mais antigos do município de Nioaque, a festa de São Pedro, realizada pela comunidade negra Família Cardoso, conhecida também como Negros do Largo da Baía². Para melhor expor esse festejo se dará grande ênfase à compreensão ou à representação que os entrevistados fazem sobre as próprias histórias ou sobre as categorias de tempo. Desse modo, optei por descrever suas memórias linearmente, dando ênfase, nesse processo, às dramaticidades socioculturais. Outro ponto que será destacado neste ensaio é a consubstancialização dos ritos do festejo de São Pedro com as práticas alimentares locais, pois toda a sociabilidade do festejo tem como “cimento social” a comensalidade.

Este artigo está fundamentado em pesquisa etnográfica e etno-histórica que realizei, entre os anos 2006 a

2 Largo da Baía é um bairro da cidade de Nioaque.

2010, na comunidade dos Negros do Largo da Baía e em arquivos e bibliotecas de Mato Grosso do Sul, com o propósito de levantar dados para minha tese de doutorado³. Nesse sentido, as entrevistas e os dados históricos, ora apresentados, são frutos dessa pesquisa.

OS NEGROS DO LARGO DA BAÍA

Em Nioaque, com a libertação dos escravos em 1888, alguns ex-escravos, por falta de opção, permaneceram nas fazendas onde outrora eram escravos e outros se tornaram posseiros em terras “soltas” existentes na região. Nas terras soltas do Largo da Baía, área rural de Nioaque, no final do século XIX, os ex-escravos Manoel Cardoso e Quirino Romano tomaram posse de pequenas extensões de terras à margem do rio Nioaque, local pouco atrativo por causa das frequentes inundações provocadas por esse rio.

A posse da terra para o ex-escravo significava a possibilidade de sair de um modelo de relações sociais ainda calcado na escravidão, de subserviência e de “cativeiro”. Possuir a terra representava sair desse modelo e conquistar a autonomia, bem como significava poder controlar os meios de produção e o processo de trabalho. O acesso

3 Doutorado realizado no Programa de Pós-Graduação em Antropologia/ DAN/UnB.

à terra representava uma sensação de liberdade, de real autonomia do ex-escravo frente ao processo imediato da produção, que ele comandava segundo seus próprios projetos (SOARES, 1981).

As famílias Cardoso e Romano, após consolidadas, constituíram o primeiro núcleo negro da região do Largo da Baía fundamentado nas relações de parentesco e nas histórias de vida comum. Nesse espaço, Dona Maria Vitória Romano, esposa de Seu Quirino Romano, depois de obter uma graça de São Pedro, seu santo protetor, realizou o primeiro festejo de São Pedro. Segundo Dona Nilza Cardoso (60 anos, bisneta de Dona Maria Vitória),

O começo da festa vem dos avôs, era da avó de minha mãe [Maria Vitória Romano]. Vem dela essa festa de São Pedro, aí ela faleceu, depois que ela faleceu aí minha mãe [...], continuou a fazer essa festa. Aí ela foi continuando a festa, e a festa não era assim, não tinha churrasco, era só um doce de mamão que ela fazia, pãozinho, biscoitinhos. Vinha mais os parentes daqui e alguns vizinhos. Os mais velhos eram quem animavam a festa tocando violão. A festa no começo era só deles, depois foi mudando, vindo mais gente de fora.

Como ocorre em muitas comunidades camponesas, o catolicismo popular é marcado pela devoção aos santos, os quais são mais venerados do que o Cristo ou a Virgem, apesar da importância do culto à Maria. A mesma obser-

vação obteve Wall (1988) quando estudou os camponeses do Baixo Minho em Portugal, onde também os santos são escolhidos como interlocutores privilegiados, como intermediários das graças desejadas. Segundo Costa (1999), que pesquisou as festas religiosas na comunidade negra rural Conceição das Crioulas, no Norte do estado de Minas Gerais,

O culto ao santo, cujo objetivo e função [...] tem por fim agradecer ao santo uma graça alcançada, manifesta-se como uma forma de agregação a uma coletividade, que expressa sua solidariedade familiar e grupal através da ajuda mútua entre seus membros, exteriorizada concreta e visivelmente na organização de suas festas. Esta-beleça com ele relações de tipo familiar, tornando-o assim um santo pessoal, próximo, visível, quase humano e sua imagem torna-o presente no desenrolar da existência do indivíduo, da família e da coletividade (COSTA, 1999, p. 118).

O culto e o festejo a São Pedro foram transmitidos, com o passar dos anos, para todas as gerações dos Negros do Largo da Baía, como afirma Dona Conceição Cardoso (68 anos, bisneta de Dona Maria Vitória),

A minha avó que fazia a festa de São Pedro, isso veio da mãe dela. Aí ela veio aqui e falou: “Gente, eu vim aqui pra falar com você e o compadre Fico, pra vocês festejarem a festa de São Pedro, porque nesse ano eu não vou feste-

jar”. Aí minha mãe falou: “Mas porque minha mãe?”. Aí ela falou que não ia dá. Aí ela sentou um pouco e quando foi de tarde ela foi embora, e nós fomos levar ela lá. Aí passado três dias lá veio um guri correndo chamando a minha mãe. Quando nós chegamos lá ela falou ainda pra minha mãe: “Eu não quero que vocês adiem a festa eu quero que vocês façam a festa”. Logo depois ela morreu. Logo depois que sepultou ela, minha mãe pegou todos os santos que ela tinha. São Pedro, Santo Antônio, São João e trouxe pra cá. E aí eu falei: “Mãe, nós vamos fazer só o baile. Vamos fazer o terço, vamos dar o doce, o bolo e fazer a procissão e pronto. No outro ano nós faremos a festa inteira”. Não foi que ela veio num sonho e falou que: “Você é bem chata mesmo, Conceição”. Aí eu falei: “Por que, minha avó?”. Aí eu falei: “Não, minha avó, ficava chato ter o baile, foi eu quem pediu. Você não vai ficar chateada comigo, não?”. Ela disse: “Não, e deu aquela risada”. [...]. Quando a minha mãe morreu ela pediu a mesma coisa também. Aí nós não fizemos e ela apareceu pra mim e para a mulher do Ramão falando por que que não fizeram a festa de São Pedro, porque ela pediu que não era para adiar. [...]. A mesma coisa foi com o meu pai, quando ele faleceu a minha mãe não fez a festa e ele apareceu pra ela e cobrou a festa, porque ela não tinha feito. A minha mãe chorava bastante e eu perguntei a ela: “Por que a senhora está chorando?”. “Seu pai veio aqui cobrar porque nós não fizemos a festa. Porque ele queria dançar junto com nós aqui”.

Como se pode perceber da fala de Dona Nilza, ocorre nos Negros do Largo da Baía um profundo sentimento que aglutina todos os parentes nos rituais do festejo de São Pedro, caracterizado pela promessa de sua continuidade. Esse sentimento, que foi gerado pelas primeiras famílias Cardoso e Romano, conecta todas as gerações. Nesse sentido, afirma Radcliffe-Brown,

Os ritos podem ser vistos como as expressões simbólicas moderadas de certos sentimentos. Podem mostrar, portanto, terem função social específica quando, e na medida em que, tenham por efeito refrear, manter e transmitir de uma geração a outra sentimentos dos quais a constituição da sociedade depende (RADCLIFFE-BROWN, 1973, p. 196).

Após alguns anos, Seu Nestor Cardoso, neto do ex-escravo Cardoso, casou-se com Dona Eugênia de Souza Romano, neta do ex-escravo Quirino Romano. Depois do casamento, Nestor tomou posse de uma área, também localizada no Largo da Baía, e a batizou de Chácara São Pedro, homenagem ao santo cultuado e festejado por Dona Maria Vitória Romano, avó materna de Dona Eugênia. Com o casamento de Seu Nestor com Dona Eugênia houve a união das famílias Cardoso e Romano, que originou a atual comunidade negra família Cardoso, responsável pela organização do festejo de São Pedro.

A ORGANIZAÇÃO DO FESTEJO

O festejo em homenagem a São Pedro ocorre anualmente na primeira semana de julho. Entretanto, os preparativos iniciam no começo de cada ano. No passado, com o aumento dos promesseiros, foi formada uma bandeira que peregrinava pelas fazendas da região do Largo da Baía, carregando a bandeira de São Pedro e arrecadando esmolas para o festejo. Ao chegar às casas dos possíveis doadores entoavam cânticos que eram acompanhados por instrumentos musicais. As “esmolas” doadas poderiam ser na forma de gêneros alimentícios ou em dinheiro, como explica Dona Nilza Cardoso,

As pessoas iam de casa em casa com a bandeira, saíam com o violão, dois ou três homens, e mulheres, cantando. E recebiam naquele tempo esmolas, eles falavam esmola [...], eles saíam pedindo esmola, uns davam cinquenta centavos, eu não sei quanto era naquele tempo, aí eles iam ajuntando aquele dinheirinho para comprar o café, o açúcar, naquele tempo não existia o almoço, o churrasco, era um docinho, um bolinho, porque era mais difícil. Aí o churrasco já veio quando passou para minha mãe. Era um toquinho de violão até amanhecer o dia, era violão, cavaquinho, pandeiro e aquele zabumba, era os músicos de antigamente. Os músicos eram pessoas da família, eram os filhos da minha avó, que eram irmãos da minha mãe, e até que tem dois vivos ainda, o tio Ponche e o tio Gabriel. As pessoas passavam

nas casas cantando, pedindo a oferta, uns dava frango e outros carneiros. [...] Aí quando não ganhavam isso saíam somente o bolinho e o cafezinho.

Como se percebe, as “escolas” ou doações eram principalmente de gêneros alimentícios, porém o dinheiro recebido era revertido em alimentos para serem consumidos no festejo. Durante o festejo os alimentos eram compartilhados e, com isso, iniciava-se um momento de sociabilidade. No entorno da mesa, bem abastecida de comida e bebida, a comensalidade atuava ao construir e/ou atualizar vínculos sociais entre as pessoas.

Na última década, com o falecimento dos mais idosos que acompanhavam a bandeira, assim como de vários promesseiros que a ajudavam, a família Cardoso parou de fazer a peregrinação da bandeira. Para substituir as “escolas” obtidas pela antiga bandeira, e conseguir realizar o festejo, a família teve que solicitar ajuda de fazendeiros da região e da prefeitura de Nioaque. Segundo Dona Nilza Cardoso,

Aí depois a festa foi aumentando, aumentando, foi tendo um pouco de ajuda dos fazendeiros, aí depois começaram a fazer sorteio, isso aqui na chácara. Aí saía a bandeira nas casas, fazendo visita, né. Aí depois de uns cinco anos pararam de fazer a bandeira porque ficava muito complicado, porque as pessoas que acompanhavam foram falecendo, né, aí parou. Depois eles começa-

ram a pedir ajuda da prefeitura, aí a prefeitura começou a ajudar.

No ano de 1991, a família Cardoso construiu, com a ajuda da prefeitura de Nioaque, a capela de São Pedro, dentro de suas terras – chácara São Pedro. Sobre esse fato e acerca das ajudas recebidas da prefeitura para o festejo, Dona Nilza afirma que,

Ele (o prefeito) fez o pedido que se ele passasse a ser prefeito ele ia ajudar aqui na comunidade, foi quando a gente ganhou essa capela, que foi construída com a ajuda do prefeito. Em 1991, foi construída a capela, aí ele já deixou na prefeitura, de que todo ano é para a prefeitura dá uma forcinha pra a família, aí nós agora tem um vereador que tá dando uma força aqui pra gente. Agora a prefeita ajuda também com músico e dá ônibus para buscar a turma que mora lá no km 21 que são da família Cardoso, que faz parte daqui. E assim a gente vai indo, um ajuda daqui e outro ajuda de lá, porque a família é pobre, é carente e a gente não tem como tocar a festa sozinho, a gente toca a festa e a gente não quer parar com a festa porque isso aí é do tempo de minha mãe e antes dela falecer ela fez o pedido que essa festa era para ficar de geração pra geração. Mesmo se ela tivesse falecido num dia, no outro dia era pra ter a festa. A festa sempre vive junto da família. Então a gente está continuando.

Os Negros do Largo da Baía, apesar de serem uma comunidade carente⁴, conseguem com muitas dificuldades manter o festejo de São Pedro todos os anos. Seu Ramão Bezerra⁵ (52 anos), que atualmente é o principal organizador do festejo, conta como são os preparativos para a festa,

O preparativo da festa de São Pedro é mais demorado, começa no início do ano. Mas faltando uns 15 dias para a festa o trabalho é direto. E essa festa nossa aqui de São Pedro é muito cara, ela se faz com o valor de R\$ 5.000,00 [cinco mil reais] que tem que ter para tocar ela. E se nós não pedirmos ajuda dos políticos e de pedir a ajuda dos outros a gente não tem condição de fazer essa festa. A gente sempre tem que pegar uma ajudinha de um e de outro para ficar manjado, porque essa festa é tradicional, porque todo ano ela tem, e se eu morrer vai ficando para outro. Tem muita barraca, leilão, ela tinha bingo aí nós paramos com o bingo, pra ver se a gente arrecada um pouco mais pra pagar a energia. Porque a energia é cara também, tem que trazer água, então não tem como a pessoa tirar. [...] Agora nós temos banheiro, antes não tinha. O posto de saúde pediu que fizéssemos

4 Segundo censo realizado em 2013, sua população é composta por 78 pessoas, 47 homens e 31 mulheres. O território dessa comunidade é formado por 15 habitações agrupadas em uma área de 1 hectare.

5 Seu Ramão é esposo de Dona Rita Cardoso, bisneta de Dona Maria Vitória.

o banheiro se não a festa não iria sair mais. Agora mesmo eu fui à delegacia [...]. Porque a licença para ter a festa é cara também, tem que ter a licença da Civil e da Militar, do Quartel.

Os preparativos para o festejo de São Pedro envolvem também atividades pouco percebidas pelos participantes, como a coleta de lenha para os fornos e o churrasco; coleta de madeira e palha para cobrir as tendas e o salão comunitário; pintura da capela de São Pedro. Com relação a essas atividades, Dona Clara Regina Cardoso (54 anos, bisneta de Dona Maria Vitória) assevera que:

A lenha e a madeira é muito difícil, tem que pedir para entrar nas fazendas para pegar. A palha a gente tem que ir ao rio, tem que pegar taquara, todo ano tem que trocar a palha das tendas. Se não tiver palha tem que colocar uma lona. A capela é pintada todo ano, não dá para reformar porque não tem condição, mas pelo menos a pintura é trocada. Aí a gente pega e arruma a capela bem arrumadinha.

As doações ou ajudas recebidas servem também para o pagamento de bandas musicais que se apresentam no dia da festa; da luz; da água; e de algumas comidas e bebidas vendidas nas barracas montadas no terreiro. O dinheiro arrecadado com a venda de comidas e bebidas é utilizado para ajudar no pagamento dos serviços

acima citados. O dinheiro excedente, fato muito difícil de acontecer, é destinado para o festejo de São Pedro do próximo ano.

Uma semana antes de iniciar o festejo ocorre uma reunião com todos os promesseiros de São Pedro diretamente envolvidos na organização, para planejarem todas as atividades. Nessa reunião também são escolhidos os nomes das pessoas que serão responsáveis pela cozinha, pela luz, pela água, pelo churrasco, pela música, pela limpeza dos banheiros, por receber as autoridades etc. De acordo com Dona Clara Regina Cardoso (54 anos, bisneta de Dona Maria Vitória):

Tem promesseira para enfeitar o salão, para fazer a decoração. Tem a decoradora da capela, porque tem que enfeitar a capela. Até o vestiário das cozinheiras tem que ter, tem que usar toca e avental [...], mas as cozinheiras tudo é daqui da casa, é da família.

As principais funções na organização do festejo ficam a cargo da família Cardoso, pois é no meio familiar que fica assegurado a confiança e a certeza de que o trabalho vai ser realizado. Nesse sentido, afirma Dona Clara Regina Cardoso, “Cada um tem um compromisso com São Pedro, mas a maioria é da família, e na família nosso compromisso é também com nossos avós. Também é ruim colocar gente estranha porque chega na hora não

vai, né”. Na fala de Dona Clara opera uma moral camponesa, pois os que são “de dentro” da comunidade estão presos a laços morais que os “de fora” desconhecem. Nesse sentido, a religiosidade estabelece critérios de inclusão e exclusão pautados no parentesco, os quais são elementos de pertença e de identidade.

Com base em normas estabelecidas pela família Cardoso, a estrutura do festejo se baseia nas novenas; na procissão – onde ocorre o encontro das bandeiras; no churrasco e no baile – que é realizado nas três noites do evento.

AS NOVENAS DE SÃO PEDRO

As novenas se iniciam sete dias antes de começar o festejo. São realizadas no período noturno, na capela de São Pedro, com a participação de vários promesseiros e moradores da região do Largo da Baía, principalmente mulheres. A presença expressiva de mulheres nas novenas está relacionada com a atividade religiosa que desenvolvem durante o ano. Segundo Woortmann (1994, p. 298), “são elas que se responsabilizam pela manutenção da igreja, realizam, ou comandam, todos os ritos religiosos: novenas, procissões e terços, e são elas que fazem promessas em nome da família”.

Nas novenas, como rito inicial, cada devoto chega à frente da imagem de São Pedro e a beija ou faz uma reve-

rência seguida do sinal da cruz. Logo depois o devoto coloca uma esmola num recipiente próximo à imagem do santo. Após todos realizarem esse rito, iniciam-se as novenas. As ladainhas, que compõem as novenas, são principiadas geralmente pela mulher mais velha da família Cardoso, no caso Dona Conceição. Como as ladainhas são rezas cantadas, Dona Conceição começa a entoar a reza de São Pedro, a qual possui a seguinte letra:

São Pedro
Aqui nessa casa São Pedro assista
Ave Maria, cheia de graça
Senhor é convosco
Bendita sois entre as mulheres
Bendito é o fruto de vosso ventre
Nasceu Jesus!

Todos os presentes entoam esses versos continuamente até serem substituídos pelas rezas da Ave Maria. Depois da Ave Maria são realizadas outras rezas cantadas. Como a capela de São Pedro possui pequenas dimensões, cabendo no máximo quinze pessoas, grande parte dos devotos fica do lado de fora, acompanhando as ladainhas. Alguns devotos, com suas velas acesas, aproveitam a ocasião para pagarem promessas feitas ao santo.

Esse ritual, antes de iniciar o festejo, normalmente começa às 19h e termina às 21h, horário em que é servi-

do um lanche para os promesseiros, composto de pães, bolos de milho, sucos, refrigerantes e café. Como notado em campo, nessa hora, as crianças, que brincavam durante todo o período da ladainha, se concentram alvoraçadas nas bordas da mesa, esperando para saborear o lanche. Alguns promesseiros, como forma de pagamento por uma graça alcançada, doam alimentos para serem consumidos na hora do lanche. A comida do lanche tem que se farta e a sobra é distribuída entre aqueles que colaboraram com a organização da novena e com as pessoas mais necessitadas da região. A família Cardoso não desassocia as novenas da comida, ou seja, toda novena é acompanhada necessariamente de comida, como afirma Dona Clara Regina,

Aqui no Bairro Baía só tem a capela de São Pedro e é aqui que nós faz as novenas todos os anos. A festa de São Pedro tem mais de 70 anos, a novena é mais antiga porque a minha avó começou a fazer primeira a novena de São Pedro, depois que veio a festa. Quando eu conheci a novena eu era criança, e fui nascendo e conhecendo, olha que eu estou com 52 anos. [...] A novena sempre teve algum lanchezinho, minha avó fazia, depois minha mãe fazia, e agora eu também faço. Aqui tem esta tradição na novena, é que tem que ter algum lanche. E isto já vem do tempo da minha avó.

A associação que a comunidade dos Negros do Largo da Baía faz entre comida e novena é análoga à que encontrei na novena de São Benedito na comunidade negra Tia Eva. Nesta também, esse costume tem origem nos casais fundadores da comunidade. Nesse sentido, podemos intuir que essas comunidades negras são caracterizadas por uma configuração cultural organizada em torno de uma configuração central de ideias que são passadas para as gerações subseqüentes por meio da memória coletiva.

Pautado nessa memória, foi estabelecido que o término das novenas somente ocorreria no último dia do festejo, antes de iniciar o baile. Essa regra é um dos limites instituídos entre o sacro e o mundano, ou seja, entre o sagrado e o profano. Mauss (2011, p. 155), ao observar estes limites, afirma que “a noção de sagrado, não é senão, em última análise, a espécie de categoria do pensamento coletivo que funda seus juízos, que impõe uma classificação das coisas, separando umas, unindo outras, estabelecendo linhas de influência ou limites de isolamento”. Quando esses limites são instituídos se estabelecem os ritos que são mantidos e transmitidos pelas próximas gerações, como percebido por Radcliffe-Brown (1973).

Após o sétimo dia do início das novenas, começa o festejo de São Pedro, com a subida do mastro de São Pedro. De acordo com Dona Clara Regina,

Neste dia, o capitão do mastro, que é um promesseiro, com ajuda de outros promesseiros, levanta o mastro de taquara. Em cima do mastro fica a bandeira de São Pedro. O mastro é todo enfeitado pelos promesseiros. Quando o mastro está bem firme começa um fogueteiro, é muito bonito. Aí depois é que começa a procissão.

PRIMEIRO DIA DO FESTEJO: A PROCISSÃO DE SÃO PEDRO, A MISSA, O LEILÃO E O BAILE

Como afirmado, o festejo de São Pedro inicialmente era comemorado apenas pelas famílias Cardoso e Romano. Com o passar das décadas, o festejo ultrapassou as fronteiras do bairro Largo da Baía e ganhou proporções de uma festa intermunicipal. Os Negros do Largo da Baía, como herdeiros do festejo, buscam anualmente diversas maneiras para que o evento ocorra, apesar de algumas variações e/ou inclusões decorrentes do aumento do número de promesseiros.

Uma dessas variações e/ou inclusões foi a realização da procissão de São Pedro, no período do festejo. Com o fim das bandeiras, que peregrinavam entre as fazendas da região em busca de “esmola”, a família Cardoso, junto ao pároco da paróquia de Santa Rita de Cássia, criou, na década de 2000, a procissão de São Pedro.

O festejo de São Pedro, para os Negros do Largo da Baía, representa a tradição das gerações. Em cada ge-

ração podem ser acrescentados novos ritos e símbolos, conforme a realidade social da geração. Nesse sentido, no caso dessa procissão, é possível se falar em “tradição inventada”, que para Hobsbawn (2008, p. 09) caracteriza-se por

Um conjunto de práticas, normalmente reguladas por regras tácitas ou abertamente aceitas; tais práticas, de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade em relação ao passado.

A procissão ocorre no primeiro dia do festejo, às 18 horas. Duas horas antes desse horário os promesseiros enfeitam a imagem, a bandeira e o andor⁶ de São Pedro. Após tudo pronto a procissão sai da capela São Pedro – Largo da Baía. Um grupo de promesseiros vai à frente da procissão carregando o andor com a imagem de São Pedro e a bandeira. Atrás desse grupo seguem os participantes da procissão entoando a reza de São Pedro e a Ave Maria. Durante a procissão fogos de artifícios são lançados, abrindo o coro do “viva São Pedro”. Essa procissão percorre ruas do bairro Largo da Baía em direção ao cruzamento da Avenida Visconde de Taunay

6 Espécie de padiola portátil e ornamentada sobre a qual se transportam as imagens nas procissões.

com a Rua Calógeras. Nesse lugar, localizado em frente ao quartel do 9º Grupo de Artilharia de Campanha (GAC), a procissão de São Pedro espera a chegada da procissão de Santo Reis.

No mesmo horário em que começa a procissão de São Pedro inicia-se, na paróquia Santa Rita de Cássia, centro de Nioaque, a procissão de Santo Reis. Os promesseiros saem da paróquia carregando a imagem e bandeira de Santo Reis em direção ao 9º GAC. Quarenta minutos após a saída das duas bandeiras ocorre, no cruzamento citado acima, o encontro das procissões. Até esse cruzamento cada procissão percorre cerca de dois quilômetros. Após o encontro, intensamente festejado pelos promesseiros, as duas procissões seguem em direção à capela São Pedro, como explica Seu Ramão Bezerra,

Nós estamos fazendo a festa com duas bandeiras, a bandeira de São Pedro e a bandeira de Santo Reis. Aí tem palhaço, tem bastão. Aí a de Santo Reis sai de lá da igreja, aí quando chega em frente do quartel eles ficam esperando, se a daqui chegar primeiro fica esperando até a outra chegar para cruzar a bandeira e depois começar. E bandeira sempre é na frente, a bandeira, o andor, depois vem os promesseiros rezando atrás.

Com relação ao festejo, afirma também Dona Clara Regina Cardoso que,

Vem uma procissão da Igreja Santa Rita de Cássia pra cá, ela fica lá na praça, lá no centro, vem uma de lá pra cá, e sai a outra, daqui da capela, pra lá. Aí fazem o encontro na avenida, assim que elas se encontram elas param e rezam o terço ali. Dali segue juntas e voltam para cá e fazem o encerramento aqui [chácara São Pedro]. As duas imagens vêm para cá.

Uma missa campal, realizada na chácara São Pedro pelo pároco da Igreja de Santa Rita de Cássia, finaliza a procissão. De acordo com Dona Nilza Cardoso,

Na festa de São Pedro o padre da igreja Santa Rita de Cássia participa e ele vem celebrar a missa aqui [na chácara São Pedro]. Aí o padre faz a missa e as rezadeiras rezam um cantado, é muito bonito quando se ajuntam três ou quatro pessoas para rezar.

Logo após a missa, que é feita junto com a novena, as comidas são postas nas grandes mesas instaladas no terreiro. O principal prato oferecido é uma mistura de arroz com pequenos pedaços de carne-seca e linguiça, similar ao arroz de carreteiro. Entretanto, outros alimentos, como cachorro-quente e pipoca, são vendidos nas barraquinhas. As bebidas distribuídas são compostas por sucos e principalmente refrigerantes (um copo para cada participante, todavia, todos podem repetir). Já as bebidas alcoólicas, cerveja e cachaça, são vendidas também nas barraquinhas.

Quase ao mesmo tempo em que ocorre a socialização advinda da comensalidade, tem início o leilão. As prendas leiloadas são aquelas doadas pelos promesseiros, podem ser animais (galináceos e leitões), gêneros alimentícios (cestas básicas) e bens duráveis (celulares, rádios, bicicletas e outros). Geralmente o item mais valioso é deixado para ser leiloadado no final do leilão. Um dos promesseiros faz o papel do leiloeiro, que atribui certo valor monetário ao item a ser leiloadado. Aos gritos, o leiloeiro apresenta o valor inicial do item. Esse valor vai ascendendo de acordo com os lances efetuados pelas pessoas presentes. Quando ninguém ultrapassa o último valor anunciado, o proprietário do item é aquele que ofereceu o maior lance.

Após o leilão tem início o momento mais aguardado pelos jovens, o baile. É no festejo, mais especificamente nos bailes, que os jovens iniciam seus namoros, muitos até se casam com pessoas que namoraram nos bailes. Desse modo, como um rito de passagem para os jovens, o festejo/baile é o local de se conhecer o futuro marido ou a futura esposa.

SEGUNDO DIA DO FESTEJO: OS PREPARATIVOS DO CHURRASCO, A NOVENA E O BAILE

No segundo dia do festejo realizam-se, principalmente, as atividades de preparo do churrasco que será

oferecido no dia seguinte. Muitos promesseiros participam dessas atividades, as mulheres fazem os alimentos que acompanharão a carne do churrasco e os homens pegam a lenha, matam o novilho e preparam os espetos. Estes possuem cerca de dois metros de comprimento e em uma de suas extremidades é feito um corte para ficar pontudo, o qual facilita a entrada da peça de carne. Com relação à lenha, Seu José Cardoso (53 anos, filho de Dona Eugênia e de Seu Nestor Cardoso) afirma que,

A maioria dos fazendeiros nos dá a lenha, só que eles não deixam derrubar as árvores que estão em pé, é proibido também, né. Aí a gente vê um lugar que foi desmatado, que o fazendeiro manda desmatar, aí a gente pega a madeira e limpa o terreno, aí a gente pede pra ele pegar as madeiras, pra poder tirar a lenha. Aí a gente já limpa o campo para o fazendeiro. Antes a gente pegava a lenha, quando era pouco, e trazia na mão mesmo, mas quando era bastante lenha tinha que pagar um caminhão aí para puxar pra gente. [...] A gente paga uns dois caminhões de lenha, amontoa aí e aos poucos a gente vai usando a lenha.

Toda a atividade de carnear o novilho é circunscrita ao universo masculino, análogo ao observado por Santos e Menasche na pesquisa efetuada junto às comunidades rurais no município de Bom Jesus, estado do Rio Grande do Sul. Segundo essas pesquisadoras,

Vários autores que estudaram o abate de animais em outras regiões rurais, observaram que a presença da mulher não é desejada no local do abate, pois considera-se que sua piedade teria por efeito o prolongamento do sofrimento do animal (SANTOS; MENASCHE, 2013, p. 60).

Nesse dia o carneador – que abate e esquarteja o novilho, chega de manhã bem cedo na casa de Seu Ramão Bezerra. Após escolher os homens que ajudarão na carneação do novilho, que foi doado por algum promesseiro a São Pedro, Seu Ramão, o carneador e os ajudantes pegam o animal e o conduzem para um espaço distante das casas. Depois de amarrar o novilho pela cabeça num mourão, o carneador, utilizando-se de um machado, aplica um único golpe entre a cabeça e o pescoço do novilho. Abatido o animal, o carneador, com sua faca bem pontuda e afiada, começa a retirar o couro e a separar as porções de carne. Entre o abate e a retirada de todas as carnes é gasta cerca de uma hora, caso o carneador seja uma pessoa experiente nesse ofício.

As principais peças do novilho, que serão utilizadas no churrasco, são separadas e limpas pelo carneador. Segundo Seu Ramão Bezerra,

O nosso carneador é uma pessoa experiente. Ele separa as carnes que o boi usa mais e a que usa menos. A que usa mais é boa para assado e a que usa menos é boa para churrasco, a picanha é boa pra churrasco, eu não sei

onde ficam as carnes mas sei que a picanha o boi nem usa direito. A carne que o boi usa mais a gente distribui aqui na família mesmo.

De acordo com uma lógica bem particular de definição dos tipos de carnes de um boi, Seu Ramão distingue as carnes do boi entre as que o animal “usa mais” e as que “usa menos”. Desse modo, as carnes de primeira (picanha, patinho, alcatra, lagarto, filé mignon, mainha, contrafilé e coxão mole) são aquelas que o boi “usa menos”, ou seja, são aquelas partes do animal que sofrem menos esforço diário, por isso são carnes macias. Já as partes que o animal utiliza diariamente são as carnes mais duras, por isso “usa mais”. Podemos definir que essas são as carnes de segunda (fraldinha, costela, capa de filé, acém, coxão duro, músculo dianteiro, chuleta e paleta) e as carnes de terceira (ponta de agulha, músculos e pescoço).

Como as carnes que o boi “usa menos” vão para o churrasco, as carnes que ele “usa mais” são entregues às mulheres da comunidade, cujos maridos estavam ajudando no abate. Entretanto, todas as famílias recebem um quinhão do animal, pois existe nessa comunidade negra uma rede de “obrigações” e “contraobrigações” calcada no parentesco. O sentido dessas “obrigações” está impregnado no que Mauss (2011) designou como “dádiva” e que Caillé (2002), inspirado em Mauss, no-

meou de “paradigma do dom”, ou seja, a tríplice obrigação de dar, receber e retribuir. Essa tríplice obrigação forma uma rede entre os Negros do Largo da Baía pautada na confiança, fidelidade e solidariedade.

A carne de gado é um item alimentar que não faz parte do cardápio diário da família Cardoso, pois seu preço é alto para os padrões da comunidade, o costume local é se alimentar mais de ovos, frango e carne de porco de suas criações. A carne de porco é consumida em festas de menores proporções.

Outras duas atividades são ligadas diretamente ao churrasco é à coleta de lenha e de taboca. A primeira é realizada nas fazendas da região com o consentimento de seus proprietários. Já a taboca, que é utilizada como espetos das carnes no churrasco, é coletada nas margens do rio Nioaque, onde se encontra a planta com grande facilidade. Essas atividades são realizadas também pelos homens, jovens e adultos.

Após um dia de labor, no começo da noite, homens e mulheres da família Cardoso se aprontam para a novena de São Pedro e para o segundo dia de baile. Tradicionalmente os bailes começam às dez horas da noite no salão comunitário. O salão é um espaço sem paredes laterais cujo telhado é feito por folhas da palmeira de bacuri. O chão é de cimento queimado, feito da mistura de cimento, areia e água. Ao todo o salão possui 240m². Num determinado lado fica a banda musical com os al-

to-falantes e o restante é a pista de dança. Como não existem paredes no salão as mesas e cadeiras são armadas no lado de fora.

Todos os bailes são movidos pelo som de bandas, que tocam principalmente músicas de duplas sertanejas famosas. Na impossibilidade de se contratar uma banda, contrata-se um operador de máquina de som, que leva consigo seus discos compactos de músicas sertanejas. Esse tipo de música é a preferida dos jovens, que são maioria no baile, especialmente no centro do salão utilizado para o baile, assim que as músicas se iniciam. Nesse momento, muitos dos adultos presentes ficam sentados nas cadeiras comendo e/ou bebendo alguma bebida alcoólica (cerveja ou cachaça). A comida do segundo dia de baile é basicamente churrasquinhos no palito, peixe frito, pipoca e cachorro-quente, vendidos nas barraquinhas que ficam em volta do salão comunitário.

O baile atinge seu ápice por volta da meia-noite, após esse horário, o movimento de pessoas começa a decair. Às duas horas da manhã, horário de encerramento do baile, a música termina, sob protesto dos jovens.

TERCEIRO DIA DO FESTEJO: A NOVENA, O CHURRASCO E O BAILE

O terceiro dia do festejo começa com o som forte do machado cortando a lenha. Enquanto alguns homens se

revezam nessa tarefa, outros abrem, com pá e picareta, o buraco onde será depositada a lenha para o churrasco. Esse buraco não pode ser muito fundo, pois o fogo deve atingir todas as carnes, e nem muito largo, pois precisa haver concentração de calor para assar as carnes. De acordo com Seu Ramão Bezerra,

O buraco do churrasco que a gente faz tem um metro de comprimento e três metros de largura. O fundo dele a gente cava até ficar na altura da cintura, é um metro mais ou menos. Depois a gente faz a cama do churrasco, onde ficam os espetos com as carnes; o pé da cama tem também mais ou menos um metro de altura. Toda a cama a gente faz de taquara grossa.

No mesmo momento em que os homens cortam a lenha e cavam o buraco do churrasco as mulheres preparam os acompanhamentos do churrasco, quais sejam: arroz, macarrão, maionese, vinagrete, mandioca e farofa. Alguns desses acompanhamentos, como arroz e farofa, foram feitos no dia anterior. Já o macarrão, o vinagrete, a maionese e a mandioca, são preparados no mesmo dia do churrasco, como afirma Dona Nilza Cardoso,

Nós não fazemos toda comida antes porque fica com gosto ruim e pode até azedar, como é o caso da maionese. Tem que tomar muito cuidado com a maionese, senão todo mundo passa mal. O macarrão a gente faz

no mesmo dia para não ficar duro. A mandioca também tem que ser preparada no mesmo dia. Ela fica molinha e quentinha, é assim que o povo gosta de comer. Agora o arroz e farofa a gente costuma fazer um dia antes.

Às onze horas da manhã as carnes já foram colocadas no espeto de taquara e temperadas apenas com sal grosso. Com o fogo baixo, as carnes são colocadas sob a cama do churrasco e estão prontas para começar o ritual contínuo de virada da carne para que os dois lados da carne fiquem macios e suculentos ao mesmo tempo. No festejó de São Pedro, o carneador é a pessoa responsável por carnear o novilho, separar os tipos de carnes e temperá-las. Já o movimento contínuo de virada das carnes e de provar, para sentir se a carne está no ponto de consumo, é de responsabilidade do Seu José Cardoso. Segundo ele,

Eu tenho que ficar de olho nas carnes, porque cada pedaço do boi tem seu tempo certo. Por isso se eu coloco uma costela, tem que ser um espeto só de costela, não pode misturar com outro tipo. Se eu coloco maminha tem que ser também um espeto só de maminha. Se misturar dá errado e a carne fica ruim. Eu aprendi vendo os mais velhos fazerem.

Decorridos 40 minutos, os primeiros pedaços de carne já podem ser servidos. Como os promesseiros de São Pedro começam a chegar por volta de meio-dia, nes-

se horário as primeiras carnes que foram colocadas na churrasqueira já podem ser servidas. Após experimentar as carnes, Seu José Cardoso tira o espeto para fatiar as carnes numa bancada, depois as carnes são colocadas num recipiente, onde serão escolhidas pelos participantes. Com a mesa dos acompanhamentos posta, se formam duas filas. A primeira para quem vai se servir dos acompanhamentos e a segunda das carnes ou do churrasco, esta geralmente com um número maior de pessoas, pois muitas desprezam os acompanhamentos para saborear somente as carnes.

Nas mesas e nas rodas de conversa são trocadas informações; a memória de vários eventos é renovada e confirmada; reestruturam-se antigas alianças e novos laços de solidariedade são constituídos. Esse conjunto de fatores estabelece estratégias de investimentos nas relações sociais – reciprocidade e confiança (CAILLÉ, 2002). Além disso, as relações no seio da família Cardoso são solidificadas e com isso, de acordo com Bourdieu (1980), é gerado o capital social. Para Bourdieu (1980), o capital social é o conjunto de recursos, efetivos ou potenciais, relacionados com a posse de uma rede durável de relações, mais ou menos institucionalizadas, de interconhecimento e de reconhecimento. Ainda segundo Bourdieu (1980, p. 02),

O volume do capital social que um agente particular possui depende da extensão da rede de ligações que ele pode mobilizar e do volume de capital (econômico, cultural ou simbólico) possuído por cada um daqueles a quem ele está ligado.

O número diário de pessoas que acompanham as atividades do festejo de São Pedro é de aproximadamente cento e cinquenta, porém no dia do churrasco o número pode ultrapassar duzentas pessoas. Nos últimos anos, como consequência direta do aumento de participantes, ocorre uma ampliação do consumo de alimentos. Nesse sentido, afirma Dona Clara Regina Cardoso,

A festa de São Pedro continua, né, graças ao Ramão. Minha mãe gosta muito dele, o Ramão. E ela pediu para ele, que ele tomasse conta da festa junto com os filhos dela. E é o que está acontecendo porque ele corre atrás, eu até já fiquei com dó dele, porque ele fica até o pescoço de conta, tá endividado do ano passado ainda. Cada ano a festa gasta mais e tem mais gente. Aí o Ramão tem que correr atrás das coisas, né.

O final do churrasco é decretado quando os alimentos acabam, principalmente as carnes. Segundo Woortmann (2004), o alimento de origem animal sempre ocupa a centralidade nas refeições, sejam elas cerimoniais e/ou públicas. Em muitas comunidades rurais a carne é considerada a principal comida, sem ela os outros alimen-

tos são considerados somente mistura pura. Com a carne a mistura estará completa. Como observado por Rial (2004), uma refeição só está completa quando se tem a carne.

Após o término do churrasco, inicia-se, às 18h30, a última novena de São Pedro, que segue os mesmos rituais dos dias anteriores. Como a novena é a única atividade religiosa do último dia do festejo, eleva-se o número de promesseiros. Além disso, é a última oportunidade que os promesseiros têm, no festejo, para renovarem sua fé e solicitarem novas graças ao santo. Após a novena, tem início, às 20h, o derradeiro baile do festejo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No pós-abolição, após formarem famílias, muitos ex-escravos, baseados em suas devoções aos santos, deram início a pequenas festividades familiares. Estas, com o passar dos anos, ao se consolidarem, constituíram quadro referencial de uma tradição cultural/religiosa no universo rural brasileiro. O festejo de São Pedro, assim como as festas de São Benedito, de São João Batista, de São Sebastião e a do Divino Espírito Santo, representam a luta de comunidades negras rurais em garantir a continuidade de seus traços culturais/religiosos em terras Sul-mato-grossenses.

Como percebido no festejo de São Pedro, a comensalidade, representada pela tradição (HOBSBAWN; RANGER, 2008) e pela dádiva (MAUSS, 2011), é um elemento que está imbricado em toda organização social e de parentesco da família Cardoso. Além disso, essa comensalidade fortalece uma identidade social comum, fundamentada nas diferenças de usos, costumes e conduta cotidiana, que delinearão os limites da comunidade étnica Negros do Largo da Baía e estabeleceram os parâmetros de sua identidade, ligada atualmente à identidade quilombola⁷.

A continuidade do festejo de São Pedro, que é calcado em profundos laços de sentimentos, remete a uma ordem moral dos descendentes dos ex-escravos Cardoso e Romano, que é passada geração após geração. Essa moral intensifica os laços de parentesco, tornando-os mais coesos. Nesse sentido, o festejo de São Pedro é mais do que um simples evento cultural/religioso, pois ajuda a estruturar as relações de parentesco, independentemente da geração. Como observado por Sahlins (1965), as relações de parentesco são baseadas em reciprocidade generali-

7 A família Cardoso, ou os Negros do Largo da Baía, é reconhecida, desde 11 de outubro de 2005, pela Fundação Cultural Palmares, órgão do Ministério da Cultura, como uma comunidade de remanescente de quilombo.

zada, essas relações são mais pessoais, altruístas e há expectativa de reciprocidade indefinida⁸.

REFERÊNCIAS

BOURDIEU, Pierre. Le capital social. Notes provisoires. *Actes de la recherche en Sciences Sociales*, n. 31, 1980.

CAILLÉ, Alain. *Antropologia do dom: o terceiro paradigma*. Petrópolis: Vozes, 2002.

COSTA, João Batista de Almeida. *Do tempo da fartura dos crioulos ao tempo de penúria dos morenos: a identidade através de um rito em Brejo dos Crioulos*. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília, 1999.

COSTA, Patrícia T. Maranhão. *As raízes da congada: a renovação do presente pelos filhos do Rosário*. Curitiba: Appris, 2012.

DURKHEIM, Émile. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

HOBSBAWN, Eric; RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. 6. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2008.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac Naify, 2011.

8 Relações de reciprocidade nas festas de negros foram observadas também por Porto (1997), na festa de Nossa Senhora do Rosário, município de Chapada do Norte-MG, e por Costa (2012) na festa de Nossa Senhora do Rosário e São Benedito, na Serra do Salitre-MG.

PLÍNIO DOS SANTOS, Carlos Alexandre B. *Fiéis descendentes: redes-irmandades na pós-abolição entre as comunidades negras rurais Sul-mato-grossenses*. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 2014.

PORTO, Liliana de Mendonça. *Reapropriação da tradição a partir do presente: um estudo sobre a festa de Nossa Senhora do Rosário de Chapada do Norte/MG*. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília, Brasília, 1997.

RADCLIFFE-BROWN, A. R. *Estrutura e função na sociedade primitiva*. Petrópolis: Vozes, 1973. (Coleção Antropologia, 2).

RIAL, Carmen. Fast-food. In: Congresso brasileiro de gastro-nomia e segurança alimentar: coletânea de palestras. *Anais*. Brasília: UnB, 2004. p. 250-282.

SAHLINS, Marshall. On the sociology of primitive exchange. In: Banton, M. (Ed.). *The relevance of models for social anthropology*. London: Tavistock, 1965. (A. S. A. Monographs, 1).

SANTOS, Jaqueline Sgarbi; MENASCHE, Renata. Carneação: comida, trabalho e sociabilidade. *Revista Habitus*, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 53-64, jan./jun., 2013.

SOARES, Luiz Eduardo. *Campesinato: ideologia e política*. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

WALL, Karin. *Famílias no campo: passado e presente em duas freguesias do Baixo Minho*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1988.

WOORTMANN, Ellen F. *A árvore da memória*. Brasília: Departamento de Antropologia/Universidade de Brasília, 1994. (Série Antropologia, n. 159).

WOORTMANN, Klaas. O sentido simbólico das práticas alimentares. *Congresso brasileiro de gastronomia e segurança alimentar: coletânea de palestras*. Brasília: UnB, 2004. p. 01-43.

Saberes, memória, práticas alimentares e reprodução social da diferença no quilombo do Gurutuba-MG¹

ADERVAL COSTA FILHO² (UFMG)

1 O presente ensaio é um desdobramento da minha tese de doutorado, intitulada *Os gurutubanos: territorialização, produção e sociabilidade em um quilombo do centro Norte-mineiro* (COSTA FILHO, 2008) e foi apresentado no III Colóquio Franco-Brasileiro “Saberes, Práticas e Transmissões”, promovido pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte, no período de 9 a 11 de setembro de 2015, em parceria com a École des Hautes Études em Sciences Sociales (EHESS), o Laboratoire Interdisciplinaire Solidarités, Sociétés, Territoires (LISST) da Universidade de Toulouse Jean Jaurès, a Unidade Acteurs, ressources et territoires dans le développement (Art-dev) da Universidade Montpellier, o Laboratoire d’Anthropologie Sociale da Universidade de Bretagne Occidentale (Brest).

2 adervalcf@gmail.com

INTRODUÇÃO

O povo gurutubano é quilombola e vive no vale do rio Gorutuba³ – Norte de Minas Gerais – desde o século XVIII, vitimado por um brutal processo de expropriação, deflagrado no século XX, mais precisamente nos anos 1950, e intensificado com a chegada da Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste – SUDENE, a partir da década de 1970.

3 Quando me referir ao povo gurutubano estarei utilizando a grafia proposta por Neves (1908) em *Chorographia do Município de Boa Vista do Tremendal*, por ser o primeiro historiador regional que faz menção explícita aos negros que se aquilombaram no vale do Gorutuba. Já quando me refiro ao rio Gorutuba, utilizo a grafia convencional, com “o”, como consta nas cartas do IBGE.

Trata-se de um povo numeroso, morador de 31 localidades ou grupos locais, situados na confluência dos municípios Norte-mineiros de Pai Pedro, Porteirinha, Jaíba, Janaúba, Gameleira, Catuti e Monte Azul. De acordo com levantamentos de campo, são aproximadamente 8000 pessoas, 1200 famílias, muitas das quais coabitando e ocupando exíguas frações de terra dos seus ancestrais, em meio a grandes fazendas de pecuária extensiva.

Associada à expropriação, a exiguidade de recursos conforma um quadro intrigante: o cercamento⁴ e a expropriação das terras, a “privatização”⁵ das águas rio

4 Tomo o termo “cercamento” de empréstimo de Castilho (1999), que aborda o processo de expropriação e territorialização das comunidades quilombolas de Pau d’Arco e Parateca, situadas na Bahia. Segundo a autora, “no início da década de 1970 o uso comum da terra sofreu rude golpe com o ritmo acelerado do cercamento das pastagens comunais, depois com o cercamento das lagoas. Com o cercamento das terras, os quilombolas passaram a se sujeitar às normas de fazendeiros e comerciantes, tornando-se dependentes e vulneráveis” (CASTILHO, 1999, p. 48-49; grifos nossos). O cercamento, portanto, corresponde à privatização das áreas comuns, que exauriu os recursos naturais e colocou em risco a reprodução social destas comunidades.

5 A privatização das águas do rio Gortuba corresponde à construção da barragem do Bico da Pedra, na década de 1970, e a utilização dos recursos hídricos locais predominantemente na fruticultura irrigada para fins de exportação, deixando as comunidades locais sem acesso à água.

acima, a substituição da biodiversidade pelos campos de pastagem homogênea deixaram os gurutubanos limitados ao uso restrito de uma pequena parcela de terra nos capões ou nas vazantes⁶.

Em decorrência da expropriação territorial, da indisponibilidade de terras agricultáveis para a produção, da consequente ausência de alimentos, são frequentes os deslocamentos e a venda da força de trabalho, sobretudo de jovens, durante a estiagem. Recorrentes também são migrações definitivas de membros e famílias inteiras, em decorrência da seca e da perda das terras. No semiárido Norte mineiro, a seca assola a região permanentemente e, de forma mais cruel, sazonalmente.

As migrações sazonais ou definitivas conformam certa plasticidade territorial à realidade gurutubana, com manutenção de sociabilidades e atualização de laços

6 Unidade de paisagem delimitada pelo regime das cheias, que corresponde à faixa de terra próxima ao leito do rio, nas porções mais inferiores do relevo; pode atingir de 2 a 4 quilômetros de largura, sendo utilizada para a solta do gado, o plantio de capim e arroz, bem como para reserva de peixe em suas lagoas. Os capões são os terrenos de maior fertilidade, onde os gurutubanos normalmente constroem suas casas, cuidam dos quintais e hortas e plantam suas roças de milho e feijão; possuem extensão variada, podendo atingir até 1 quilômetro de largura. No dizer dos gurutubanos: “capão é onde a água não alcança” – “varge é lugar que enche de água e na seca abaixa” (RUFINO, 35 anos).

de pertença, resultantes do fluxo contínuo de pessoas, bens, alimentos e valores entre o quilombo do Gurutuba e núcleos familiares residentes em pequenos e grandes centros urbanos próximos ou distantes.

O tempo das soltas: memória e fartura

No Gurutuba, a atual exiguidade de recursos se articula com o tempo das “soltas”, período-âncora na memória do grupo. E se existe um período-âncora, existe também um espaço-âncora, ponto de partida de todas as referências (WOORTMANN, E., 1983, p. 104). O tempo-âncora dos gurutubanos é o tempo das soltas, das terras indivisas, tempo da fartura; o espaço-âncora é o território que se espraiava por todo o vale do Verde Grande, do qual o rio Gurutuba é mero tributário.

Segundo o gurutubano Nicolau Quaresma Franco, 54 anos:

Antigamente ninguém criava nada preso, era tudo solto; era comum, não tinha negócio de separação, não, não tinha divisa. Se eu morava aqui, eu tinha direito de criar gado lá pra Vila Sudário [aproximadamente 15 quilômetros de onde mora o informante], tinha direito de criar lá no Tocandira [aproximadamente 30 quilômetros de onde mora o informante]. Hoje, não, hoje tem de criar junto com a pessoa. Pode dizer que é junto com ele. Se ele não tiver um mangueiro pra criação, ele não cria nem uma galinha, nem um porco.

Este período-âncora ainda é vívido na memória dos Gurutubanos e corresponde a certa idealização do passado, ressaltando a liberdade no domínio e uso do território, a solidariedade, a fartura quanto ao cultivo, criação, caça e extrativismo, uma série de práticas produtivas ecologicamente adaptadas, que sempre asseguraram a reprodução social do grupo. O “tempo das soltas” ou “dos antigos” também é caracterizado por certa ambivalência entre o carrancismo e a fartura.

O carrancismo pode ser entendido como um período de acerbadas dificuldades quanto ao acesso a bens de consumo industrializados, aos centros político-administrativos, com utilização de precárias vias de acesso, trilheiros somente percorríveis por saboeiros (carros de boi) rumo aos mercados regionais, às dificuldades de acesso a serviços (atendimento médico-hospitalar, escolas etc.) e à necessidade de trabalho de sol a sol para lavrar a terra bruta, uma vez que a disponibilidade de terras agricultáveis era muito maior. Caracteriza também o início da violência sofrida pelos seus antepassados, quando da chegada dos primeiros invasores na região.

Este tempo está intimamente relacionado à identidade gurutubana e a construção identitária do grupo está também atrelada às lembranças vividas e às memórias “por ouvir contar”, sem que haja qualquer diferença qualitativa entre o passado “imemorial” e as evocações reais. Para Zonabend (1980, p. 14): “Todas as

evocações do passado assumem um aspecto de coisas vividas, banhadas numa mesma temporalidade e que remetem a um mesmo tempo – o tempo da comunidade”.

A ocupação do Gurutuba no tempo dos antigos era muito rarefeita, o que se coadunava com o regime das soltas e todo um modo de vida e produção. De acordo com testemunhos de trabalhador rural da região, o Senhor José Lacerda, 92 anos:

Lá não tinha manga, não, naquele tempo [1940-6] era tudo mata. Hoje acho que tem muito pasto por lá, chegou essas fazendas, descortinou as matas tudo. Naquele tempo era matão, cê via uma casinha quando saía assim, mas o vizinho não enxergava a casa, na distância uma da outra, porque o mato não deixava. Tanto que lá na beira do rio, mais pra dentro da mata, tinha aquelas madeirona; hoje deve ter acabado tudo; tinha muito cedro, imburana, aroeira; tudo era dentro da mata. A estrada mesmo de Gado Bravo, que era de Rio Verde pra Matias Cardoso era uma mata só. Eram 12 léguas e só tinha dois moradores nessas 12 léguas.

Este tempo de antigamente é lembrado até hoje como um tempo de respeito às regras locais, onde, da mesma forma que na aldeia tradicional estudada por Galeski (1975), a terra era entendida como um “patrimônio”, um valor moral; indivíduos ou grupos familiares se submetiam a um controle geral, subordinante de tudo e de

todos. Mesmo quando do cumprimento de formais de partilha, a terra não era dividida de fato. Tirando-se as áreas de roças, que eram cercadas provisoriamente para impedir o ataque de animais, o restante não possuía qualquer cerca.

Os gurutubanos costumavam soltar o gado e cercar as roças. Com o passar do tempo e a redução do território, com a perda das terras para os invasores, passaram a cercar o gado e liberar as roças, isso no caso da disponibilidade de terras agricultáveis, em grande medida transformadas em pasto e cercadas pelas fazendas. É o que confirma o testemunho do Sr. Nelson Rodrigues de Oliveira, 48 anos: “Hoje cercou os bicho e soltou as roça; antigamente os bicho era solto e as roça era presa; fazia a roça e prendia ela lá e hoje não, hoje solta as roça e prende os bicho”.

O sistema de apropriação e usufruto em comum, com colocação de roças familiares e criação de gado solto em extensas áreas não cercadas é recorrente na bibliografia sobre campesinato (SOARES, 1981; MOTTA, 1983; WOORTMANN E., 1983; WOORTMANN K., 1983; BRANDÃO, 1986; ESTERCI, 1987; ALMEIDA, 1988; ALMEIDA, 1989; ANDRADE, 1999; DI STEFANO, 2003; ALMEIDA, 2005; dentre outros).

Questionada sobre como era a vida antigamente, Dona Alvelina, 92 anos, rememora o tempo da fartura:

Quando eu nasci que eu alcancei era tudo em conta, tinha abóbora, melancia, feijão, mandioca, milho, é tanto que nós aqui não tinha falta de nada, não, era um farturão aqui nesse lugar; batata, engordava porco com batata, arrancando e cozinhando, arroz, plantava lá no baixio e tinha era o arroz. Agora isso não tá igual aquele tempo, não. O que aparecer tem que comer... engorda um porco, um bode, não tá podendo mais criar porque a coisa aí é, como se diz, a cerca não segura, é matar um porco, comprar um quilo ou dois na mão de um, um peixe a hora que pega...

Seu Julião Garcia ilustra o tempo da fatura, relacionando produtos da roça, caça e beneficiamento:

Naquele tempo a gente comia arroz, comia feijão, tinha vez que era só com sal, sem gordura; peixe; agora mandioca isso aí a gente já plantava; fazia beiju, quando não tinha farinha, fazia pirão de peixe. Criava muito também naquele tempo, nós criava porco, criava cabra, criava carneiro, quase todo mundo criava aqui nessa região, criava um gadinho também, e quando chegava as primeiras águas tirava leite e dava à meninada com beiju; ralava no ralo a mandioca e torcia e fazia aqueles beijuzão de massa, jogava dentro do leite e comia pra encher a barriga. Era sem sal, não usava pôr sal, não...

No relato acima fica patente na lógica do autoconsumo o relativo isolamento, configurando uma sustentabilidade relacionada à coleta ou produção de tudo quanto

se necessitava. A própria referência à não utilização do sal industrializado denota isolamento relativo e autonomia produtiva. A fartura, por outro lado, articula dois princípios básicos: a afluência e a “idealização do passado”.

Dona Antonia Maria de Jesus, 72 anos, de Taperinha, recorda com nostalgia a fartura e os hábitos alimentares familiares:

Nós comia era em prato de barro, nas gamela. Ia nas lagoa, tirava barro e fazia panela de barro, aqueles prato parecendo uma soper, tudo de barro. Comia muito com a mão. Às vezes comia assim numa gamela. Embolava todo mundo na gamela. E rodava. Vinha tudo forrado de carne, de arroz e carne, que arroz tinha um bocado, ninguém comprava arroz, não. Quando não matava um porco, matava um bode; e aí agora era aquela gamelona de arroz, carne com fartura, nós comia que largava. Quando era meio-dia, era uma bacia de paçoca de carne, ou então umas duas rapadura com farinha. Ia no mato, matava uma capivara. Êta, moço, quéta!

A caça também pode ser entendida como demarcadora deste período, com registros de caititu, veado, jacu, jaburu, marreca, paca, capivara, dentre outros. Além da caça abundante, havia fartura de água e peixe, hoje recursos escassos no Gurutuba, em decorrência da construção da Barragem Bico da Pedra, rio acima, nas

proximidades da cidade de Janaúba-MG, e instalação de perímetros irrigados e projetos agroexportadores. Segundo o Senhor Nelson Rodrigues de Oliveira, 48 anos:

Antigamente eu vou te falar, na época que nós era menino, o trem era uma fartura, era bom demais, tinha muita água, tinha muito peixe, tinha caça, tinha mato, agora hoje é o seguinte, acabou a água, acabou o peixe, acabou o mato, acabou a caça. Esse rio, eu me lembro, já rapaz, era pescaria grande nele; procê pescar nesse rio cê fazia o seguinte: que ele tem uns poço, né, cada poço tem um nome... E o rio ia cortando... Então, antigamente, mesmo nos mês de agosto e setembro tinha pescaria de rede, rede de arrasto, hoje acabou, hoje esses menino dessa idade dos meus não conhece mais; nós ficava dois, três mês aí no rio pescando, e não dava conta...

As feiras estão intimamente associadas ao passado memorial dos gurutubanos, o que também demonstra que o isolamento nunca foi total, sendo o peixe seco um dos principais produtos vendidos pelos gurutubanos. Segundo o Senhor Felipe José da Silva, 87 anos:

Para a feira de Mato Verde nós levava milho, mamona, peixe; mas eles gostava mesmo era de peixe. Levava muito peixe seco; a hora que via um peixe: “Nossa Senhora, deixa pra mim, deixa pra mim!...” Cansei de ir de carro de boi, carro de saboeiro pra levar; uma vez levei um surubim que pesou cinco arroba; na hora de sair o

surubim tomou quase a mesa toda do carro... aí a gente foi dormindo na estrada... Nós saímos na quarta-feira, quando foi na sexta-feira, meio-dia, nós chegamos no Catuti, depois em Mato Verde. Quando deu meio-dia de sábado nós já tinha vendido um carro de boi cheinho de peixe, só mais surubim, dourado, curimatá, piranha...

Mesmo que marginalmente, o cultivo do algodão era prática corrente entre os gurutubanos, para confecção de linhas, tecidos e roupas, e também para o comércio nas feiras regionais. Esta relação com os mercados regionais demonstra também que os gurutubanos mantêm, desde o tempo dos antigos ou das soltas, uma produção tanto para o autoconsumo como para o mercado, com prevalência da produção para o consumo. De qualquer forma, o intenso intercâmbio do grupo com regionais, situados nas rotas comerciais, e com os mercados, facilitava o fluxo de alimentos, bens de consumo e de utilidade, inovando práticas e trazendo mudanças.

Esses elementos, que conformam a memória coletiva relacionada ao tempo das soltas, evocam a noção de “comunidade de memória” de Borjas (1995), que é uma atualização da categoria “memória coletiva”, de Halbwachs (2004):

Ela opera nos grupos humanos cujos indivíduos se conectam entre si e geram uma rede referencial, espacial e temporal, onde compartilham, como um todo, o reper-

tório de experiências acumuladas, através de múltiplos meios. Seus membros adscrevem-se nesse todo através de um interjogo que lhes permitem particularizarem-se dinamicamente, abrindo a comunidade de memória a um processo de construção intrageração e intergeração (BORJAS, 1995, p. 23).

Os gurutubanos conseguiram, por quase dois séculos, garantir a sua reprodução social através da produção abundante, da criação na solta, da produção de pequenos excedentes e articulação com os mercados regionais, e, sobretudo, com o grupo familiar de produção, através do respeito à tradição elaborada pela comunidade de parentes, que tem ditado as normas de acesso e uso do território e dos recursos naturais.

SITUAÇÃO ATUAL

Na atualidade, os sítios familiares⁷ encontram-se em

7 A noção de sítio familiar aqui é tomada de empréstimo de Woortmann, E. (1983, p. 200-201), ao caracterizar o sítio camponês: “o sítio é um sistema de partes articuladas. O conhecimento camponês orienta no sentido de procurar constituir seu sítio num sistema fechado de insumos-produtos em que cada parte produz elementos necessários à outra parte. O sítio em seu conjunto produz então simultaneamente elementos de consumo direto e de renda monetária para o grupo doméstico que, por sua vez, provê a força de trabalho necessária ao funcionamento desse sistema”.

grande medida transformados em pasto. E o capim, à medida que substitui as roças, consome a fertilidade da terra (SOARES, 1981, p. 52) e da vida social. Segundo o autor, que analisa uma situação similar à dos gurutubanos, a redefinição do espaço expressa o movimento de substituição do homem pelo gado e impõe outro mapeamento à vida cotidiana. Esta redefinição abole o sistema econômico e social baseado na produção independente das unidades domésticas e reduz a projeção da identidade comunitária sobre a terra, operada pela demarcação do território e condicionada por certas práticas tradicionais coletivas (SOARES, 1981, p. 51).

A situação atual de expropriação territorial é descrita pelo relato de Faustina Soares Santana, 37 anos:

Não tem um local de trabalhar. Tem muitos que têm só o lugar da casa, só um quintalzinho. Quando é na época das águas, quando chove, eles têm que plantar naquele quintal, porque não têm espaço maior deles trabalhar. Aqui hoje tem muitos que não tá tendo espaço pra trabalhar, que os fazendeiro tomaram. Eles ia chegando com os camarada e os vinagreiro e o picadão, outros já ia já chegando e tomando posse e já ia fazendo a cerca. Naquela época, o povo não tinha muita experiência, então foi isso que até hoje acabou do jeito que tá.

O mesmo é relatado pelo Senhor Clemente:

Esses menino aí que ocê tá vendo ó, a não ser os neto, é tudo meu, não tem de fora não; eu já sofri, moço, pra dar conta deles tudo. São só cinco hectares pros seis filho casado e nós. Agora é assim, eu planto aqui, eles planta aqui, o outro planta aqui, mas a terra é muito estreita e não dá, porque aqui é cem metros de largura, só cem metros de largura, não tem onde plantar, então tem que ir cortando tudo assim os pedaço. Não chega nem um hectare pra cada um. É uma luta, moço. Planta só pra comer, não dá pra vender não...

Segundo o Senhor Anísio Batista da Silva, 44 anos, “a média aqui que o pessoal tem são faixa de 15 hectares, outros tem 10 hectares, outros tem 5, outros num tem mais nada...”. Raras são as propriedades que ultrapassam 50 hectares, cujos proprietários os gurutubanos já consideram fazendeiro forte. Embora alguns gurutubanos conseguissem “reter” as suas terras, a maioria hoje encontra-se sem acesso à terra.

Muitos acabam cultivando pequenas parcelas em terras de parentes ou compadres, ou mesmo arrendando terras de chegantes, não obstante a inviabilidade econômica do arrendamento. Outros acabam por se manter apenas com o trabalho sazonal em áreas rurais distantes, como já exposto.

As estratégias produtivas dos gurutubanos tradicionalmente baseavam-se em cultivos diversificados, criação de animais e no manejo extrativista da caatinga e da

fauna silvestre, através da solta do gado, coleta de frutas, de plantas medicinais, madeiras, lenha, além da pesca e caça. Com o processo de privatização das terras, a coleta está impossibilitada, além de comprometida pelo desmatamento generalizado da vegetação nativa para a produção de carvão e formação de pastagens. Também houve uma alteração considerável do regime de cheias do rio, provocada pela construção da barragem Bico da Pedra, e pelo uso intensivo de suas águas para a irrigação, alterando a disponibilidade de víveres e de terras férteis e úmidas para culturas; a solta do gado é quase impossível com o cercamento ou expropriação territorial.

CONCLUSÃO

O autorreconhecimento⁸ dos gurutubanos como “remanescentes de quilombos” tem implicado na apropriação dessa categoria na dimensão identitária, política, jurídica e administrativa, não obstante as dificuldades quanto aos aparatos de estado e ao sistema judiciário.

8 Leite (2007) apresenta o Decreto 4887 como inovador, do ponto de vista dos direitos humanos, sobretudo por atribuir “aos próprios grupos a sua autoatribuição, pois parte do pressuposto de que não cabe ao poder público, nem a nenhum pesquisador, imputar identidades sociais” (LEITE, 2007, p. 5).

De tanto rememorar o passado, quando dos trabalhos de campo para fins do meu doutoramento, os gurutubanos retomaram um certo gosto pelas origens e hoje utilizam-se dos dispositivos legais e aparatos institucionais, programas e ações governamentais para garantia da sua segurança alimentar e nutricional, bem como para a sua sustentação econômica. Mas a soberania alimentar que marcou o tempo das soltas ou dos antigos está longe de ser uma realidade no Gurutuba, sobretudo em razão da morosidade do processo de regularização de seu território, e consequente indisponibilidade de terras agricultáveis.

Hoje, os gurutubanos se constituem “sujeitos de direitos”, mantêm interlocução com o Ministério Público, no sentido de agilização do processo de regularização do seu território tradicional, já foram réus em processo de reintegração de posse, o que denota medidas explícitas no sentido de reocupação territorial, são beneficiados com projetos de vários Ministérios, envolvendo ações de segurança alimentar e nutricional, assistência social às famílias, assistência técnica e extensão rural, fomento à produção agroalimentar, fortalecimento institucional, inclusão digital, alfabetização, dentre outras.

Os grupos locais dispersos pelo vale do Gurutuba contam também com ampla rede de proteção, incluindo a Associação Quilombola do Gurutuba, criada em 2003, que promove assembleias periódicas, visitas comunitárias e capacitação permanente de lideranças

para o diálogo e enfrentamento, seja com o poder público, com os fazendeiros ou com grupos econômicos que atuam na região.

Do ponto de vista alimentar e nutricional, com o comprometimento da autonomia e soberania do tempo das soltas e assoreamento territorial e de recursos, os gurutubanos têm acionado parceiros estratégicos, sobretudo governamentais, para assegurar condições de manutenção, enquanto lutam pela devolução de suas terras e pela possibilidade de reprodução de práticas que se encontram latentes no plano da memória e no projeto político do grupo.

A resistência dos gurutubanos e a luta pela retomada do seu território e da sua autoestima se coaduna com a noção de *habitus* de Bourdieu (1992): é a partir do *habitus* que se opera a prática inerente a um sistema histórico de relações sociais. No entanto, ao mesmo tempo em que, nesta prática, a pessoa é moldada pelo arbitrário cultural de seu meio, a “estrutura estruturada”, a mesma é portadora de um mínimo de consciência e domínio prático deste mesmo meio, a “estrutura estruturante”. Desse modo, a reprodução social é informada por este *habitus* a partir de um sistema de estratégias *sui generis* que só pode ser percebido ao se apreender os distintos domínios da vida social como um todo, que conjugam um saber e um ser que, embora guarde proximidade com as comunidades camponesas de maneira geral, no Gurutuba, são constitutivos de uma identidade étnica.

Por fim, gostaria de afirmar que a noção de “ancestralidade” consubstancia vários dos elementos aqui citados. Trata-se de uma noção que dificilmente se aprende na academia, mas, sim, em situações sociais. Uma aproximação possível desta noção diz respeito à origem do grupo. Na memória social é comum identificarmos matriarcas ou ancestrais que estabeleceram estratégias políticas oitocentistas ou novecentistas, com notória importância para a configuração de grupos adscritos etnicamente. Mas ancestralidade não é algo restrito à memória, nem a tempos míticos ou primordiais, mas envolve também saberes e práticas em todos os setores da vida social. Como nos diria Mendras: “... os caminhos estão traçados e, geração a geração, os homens põem seus passos sobre os passos de seus ancestrais...” (MENDRAS, 1978, p. 90). Assim, saberes e práticas ligadas ao manejo e gestão de recursos naturais, práticas alimentares, bem como outras práticas ligadas a estratégias de reprodução social da diferença, são herdados e reproduzidos em contextos que nos desafiam teórica, metodológica, analítica e politicamente, sobretudo porque, como profissionais da Antropologia, estamos inextricavelmente ligados aos grupos que estudamos e com o(s) qual(is) atuamos.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Alfredo Wagner B. de. Terras de preto, terras de santo e terras de índio: posse comunal e conflito. In: *Humanidades*, Brasília: EdUnB, n. 15, ano IV., 1989.

ALMEIDA, Roberto Alves de. *O saber camponês*. Monografia (Graduação) – Departamento de Antropologia, UnB, Brasília, 1988.

ALMEIDA, Roberto Alves de. *Do tempo da terra comum ao espremitamento*: estudo sobre a lógica e o saber camponês na Baixada Cuiabana. Dissertação (Mestrado) – DAN/UnB, Brasília, 2005.

ANDRADE, Maristela de Paula. *Terra de índio*: identidade étnica e conflito em terras de uso comum. São Luís: UFMA, 1999.

BORJAS, Manuel Chávez. *Comunidad de memória*: memória metafórica de uma localidad em el sertão brasileño. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS/DAN/UnB, Brasília, 1995.

BOURDIEU, Pierre. *A economia das trocas simbólicas*. São Paulo: Perspectiva, 1992.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Parentes e parceiros: relações de parentesco e relações familiares de produção entre camponeses da Diolândia. In: BRANDÃO, Carlos Rodrigues; RAMALHO, José Ricardo. *Campesinato goiano*: três estudos. Goiânia: EdUFG, 1986.

CASTILHO, Mariana Wiecko Volkmer de. *Da passividade à resistência*: vivências territoriais à margem do São Francisco. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Geografia/ICH/UnB, Brasília, 1999.

COSTA FILHO, Aderval. *Os gurutubanos: territorialização, produção e sociabilidade em um quilombo do centro Norte-mineiro*. Tese (Doutorado) – PPGAS/DAN/UnB, Brasília, 2008.

DI STEFANO, José Geraldo. *Modelo tecnológico tradicional em Porto dos Barreiros e a hidroelétrica de Itumbiara (GO)*. Dissertação (Mestrado) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, UnB, Brasília, 2003.

ESTERCI, Neide. *Conflito no Araguaia: peões e posseiros contra a grande empresa*. Petrópolis: Vozes, 1987.

GALESKI, Boguslaw. *Basic concepts of rural society*. Manchester: Manchester University Press, 1975.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 2004.

LEITE, Ilka Boaventura. *Humanidades insurgentes: conflitos e criminalização dos quilombos*. Conferência proferida aos 6 de dezembro de 2007. Florianópolis: FCSH-UNL, 2007.

MENDRAS, Henri. *Sociedades camponesas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.

MOTTA, Mariza Veloso. Conhecimento camponês e forças produtivas: a fazenda goiana. In: OLIVEIRA, Roberto Cardoso de (Org.). *Anuário Antropológico 81*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1983.

NEVES, Antonio da Silva. Chorographia do município de Boa Vista do Tremendal, Estado de Minas Geraes. *Revista do Arquivo Público Mineiro*, Belo Horizonte, 1908.

SOARES, Luís Eduardo. *Campesinato: ideologia e política*. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

WOORTMANN, Ellen F. O sítio camponês. In: OLIVEIRA, Roberto Cardoso de (Org.). *Anuário Antropológico 81*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1983.

WOORTMANN, Klaas. A transformação da subordinação. In: OLIVEIRA, Roberto Cardoso de (Org.). *Anuário Antropológico*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1983.

ZONABEND, Françoise. *La mémoire longue*. Paris: PUF, 1980.

Cachaça, consumo e sociabilidades
alargadas entre os Potiguara
da Paraíba

JOSÉ GLEBSON VIEIRA (UFRN)

INTRODUÇÃO

O uso de bebidas alcoólicas entre povos indígenas no Brasil, de um modo geral, e a introdução da cachaça, em particular, relacionam-se ao contexto colonial. Expandindo-se nos aldeamentos, as bebidas fermentadas dos nativos foram sendo desvalorizadas simbolicamente e, em seguida, extintas definitivamente (FERNANDES, 2004).

A introdução da cachaça e do vinho trazia o “gosto picante, salgado, doce e ardente da civilização” (AMOROSO, 2006, p. 127), sob o pretexto de serem apazíveis aos índios e de se constituírem como um dos ingredientes, não o único e nem o mais potente, de “amaciamento” dos próprios indígenas. A sua utilização era um meio de estabelecer relações com os nativos, sem servir-se

da guerra aberta, sempre perigosa e imprevisível. Seus usos, em algumas ocasiões, estavam voltados à diminuição das tensões com os índios, que se tornaram aliados e, até mesmo, para travar relações pacíficas com os índios arredios (FERNANDES, 2004).

A introdução do vinho (assim como da cachaça) no período colonial também foi entendida como uma potente “arma da colonização” (HEMMING, 1995, *apud* FERNANDES, 2004), ou como “presente envenenado”, incluindo também o rum, a vodca, dentre outros. Embora o vinho fosse fabricado no Brasil, especialmente em São Paulo, como afirma Fernandes (2004), sua quantidade não foi suficiente para suprir a demanda dos colonos, nem para servir de “arma da colonização”. Além do mais, implicaria pensar numa imposição da bebida alcoólica como se os próprios desconhecessem a experiência etílica, ao mesmo tempo em que se reforçaria a imagem dos índios como meras *vítimas* da expansão europeia.

Na leitura de Fernandes (2004), não havia um “vazio etílico” entre os índios no Brasil colonial. É preciso considerar o conhecimento autóctone sobre bebidas e embriaguez e, a partir daí, pode-se indicar a maneira “como as bebidas nativas foram combatidas ou incorporadas ao sistema colonial, e como as formas especificamente europeias de beber e de viver a experiência etílica foram apresentadas e, em última instância, impostas aos índios” (FERNANDES, 2004, p. 14).

Segundo Fernandes (2004), entre os povos autóctones, dentre eles os Potiguara, as frutas representavam uma importante fonte de matéria-prima para a fabricação de bebidas alcoólicas. Há registros do uso de uma bebida feita à base de caju pelos Potiguara. Não obstante, eles mantinham sobre seu domínio áreas de grande extensão onde cresciam cajueiros, gerando cobiça nos seus vizinhos¹.

Nestes termos, qual o sentido das bebidas, em especial da cachaça, e da embriaguez (ou dos “porres”) na vida social dos Potiguara da Paraíba? Essa pergunta deve ser feita sem priorizar as causas do consumo de bebidas que “perturbam” a vida social, mas elaborada em direção ao deslocamento para a compreensão dos usos e das misturas da bebida e dos “porres” no con-

1 Souza (1938) comenta acerca da natureza medicinal de algumas frutas existentes no litoral atlântico Sul, dentre as quais, o caju, cuja “natureza destes cajus é fria, e são medicinais para doentes de febres, e para quem tem fastio, os quais fazem bom estômago e muitas pessoas lhes tomam o sumo pelas manhãs em jejum, para conservação do estômago, e fazem bom bafo a quem os come pela manhã” (SOUZA, 1938, p. 206). O uso do caju contrasta, como mostrou Souza, com o ananás, cuja natureza “é quente e úmida, e muito danosa para quem tem ferida ou chaga aberta; os quais ananases sendo verdes são proveitosos para curar chagas com eles, cujo sumo come todo o câncer e a carne podre, do que se aproveita o gentio” (SOUZA, 1938, p. 226).

texto em que formas de desejo cruzam e sedimentam as relações sociais.

Langdon (2001) sinaliza a diversidade em torno das múltiplas práticas, estilos e representações do beber, sendo necessário considerar as maneiras de beber, os momentos de beber, com quem se bebe e as quantidades ingeridas. Ela assim afirma: “[...] o consumo de bebidas fermentadas é uma manifestação das atividades constitutivas para o grupo social, expressando sensações e valores particulares” (LANGDON, 2001, p. 87) e que a cachaça acompanha quase todas as atividades de rituais indígenas, como na Festa do Kiki entre os Kaingang e nas festas para tomar *caçuma* entre os Siona da Colômbia, cujo significado simbólico dos ritos é atingir um estado exagerado de embriaguez.

Por outro lado, os comportamentos resultantes da ingestão de álcool, como a embriaguez, apresentam variações sociais, uma vez que os valores expressos com a bebida se diferenciam tanto em relação às inibições e a outros estados de ânimo e consciência, como na manifestação da embriaguez, sendo, portanto, “[...] necessário considerar a cultura e seus valores como fatores determinantes dos diferentes estilos de beber e de agir quando se está bêbado” (LANGDON, 2005, p. 107).

Interessa-me pensar as práticas de ingestão de bebidas alcoólicas como parte de um exercício de definição de si nos planos coletivo e subjetivo. Ao eleger uma abor-

dagem social e coletiva do consumo, em detrimento do enfoque centrado unicamente no indivíduo, acessarei os efeitos da bebida nas motivações relativas ao trabalho e à intensificação das interações entre famílias e grupos. Com relação à compreensão do excesso, sigo o pressuposto de que apreender o consumo em demasia significa assinalar seu valor ambivalente, pois os momentos específicos de ingestão definem o tipo de excesso e por meio de qual sinal é plausível qualificá-lo enquanto tal (DIAS, 2005).

Para tanto, o esforço de análise recai sobre a relação entre a ingestão de bebidas alcoólicas e a teoria da pessoa, mais precisamente, as elaborações e apropriações observadas em torno da categoria “caboclo”. Essa categoria é acionada como meio de identificação pelos Potiguara em diferentes contextos interétnicos e relacionais. Assim como acontece com o termo “índio”, os Potiguara acessam o termo “caboclo” para sinalizar a história da relação com a chamada civilização e revelar os modos de conceber a vida social dentro de um eixo temporal. Porém, seus usos são feitos diferenciadamente: o termo índio é acionado, especialmente, em situações nas quais se exige a inserção de um plano de coletividade ou de “comunidade” a partir do equipamento jurídico ou político como forma de garantir acesso a determinados recur-

sos². Já o uso do termo caboclo possui uma importância singular entre os Potiguara, pois expressa a relação de continuidade com o passado³.

-
- 2 Os usos dos termos índio e caboclo por outros índios do Nordeste apresenta uma sensível diferença em relação ao que dele fazem os Potiguara. Para citar apenas dois casos, os Tupinambá (cf. VIEGAS, 2007) e os Atikum (cf. GRÜNEWALD, 1999). Os primeiros empregam esses termos indiferenciadamente com a finalidade de se autodefinirem na relação com seus vizinhos. Igualmente, existe uma alternância no uso dos mesmos como “formas de identificação que dizem respeito a modos de criar afeto, de viver e habitar e a modos de conceber como a vida social se faz no tempo” (VIEGAS, 2007, p. 18). Já os Atikum, apesar da adesão ao movimento de autoafirmação como índios, fazem também o uso indiscriminado desses termos, tal como é expresso nas cantigas do toré. Pois, como o toré é a “tradição do índio”, opera-se com a oposição índios ou caboclos versus brancos ou civilizados e, por conseguinte, aciona-se o “regime de índio”. No entanto, eles preferem se chamar de caboclo em detrimento do termo índio que é acionado, frequentemente, nas situações relacionais com o estado e a sociedade nacional, nas quais “[...] procuram entrar como índios, dotados de um patrimônio específico [...]” (GRÜNEWALD, 1999, p. 170).
 - 3 Vale salientar que a categoria “caboclo” foi criada no contexto da política colonial, que objetivava facilitar a mistura com índios de outras etnias. Com a política pombalina do século XVII, os casamentos inter-raciais foram fortemente estimulados, além de outras formas de integração com a pretensão de liquidar as terras das aldeias com a fixação de colonos nas aldeias. A mistura desembocaria inevitavelmente

Dentre as bebidas alcoólicas preferidas pelos Potigua-
ra estão a cachaça, em primeiro lugar, o *rum montilla*
e, em seguida, a cerveja. O consumo delas dá-se em di-
versas situações cotidianas e nos momentos festivos. No
cotidiano, a ingestão de bebidas ocorre em três ocasi-
ões principais. Na primeira corresponde ao consumo de
“doses de cachaça” nas mercearias (“vendas”), no mo-
mento em que determinada pessoa, geralmente sozinha,
se dirige a este estabelecimento comercial no intuito de
fazer compras de algum produto alimentício; quando as
“vendas” não negociam aguardente, a pessoa se dirige a
um bar. Em ambos os casos, o consumo é sempre indivi-
dual e realizado, principalmente, pelos homens.

Na segunda situação, a ingestão de bebida acontece
nos bares e/ou ao lado das residências, especialmente,
nestas últimas, nos finais de semana. Em tais ambientes,
o consumo é frequentemente coletivo e masculino, em-

na assimilação e na transformação dos índios em não índios,
destituindo a especificidade dos chamados caboclos pelo es-
vaziamento da sua condição de “donos originários” da terra,
ou autóctones. A despeito da política de incentivo da mistura
o estado pretendia promover a integração e assimilação dos
índios, o modo como estes traduziram tais políticas revela a
apropriação da categoria “caboclo” no intuito de refundar a
diferença (cf. VIEIRA, 2012).

bora as mulheres participem, a sua presença nos bares e a bebida em excesso são vistas com reserva, o mesmo não ocorre quanto à participação e consumo nas residências e festas. É um hábito comum, grupos de pessoas comprarem um “kit” composto por *rum montilla*, gelo e refrigerante e compartilhar a bebida com os compradores, amigos e conhecidos que porventura apareçam; nos bares, em particular, há mesas de sinuca que atraem pessoas e elas acabam juntando-se aos bebedores.

E a terceira situação compreende os “trabalhos comunitários” e “coletivos”, coordenados por caciques das aldeias, presidentes de associações ou por um secretário do município, e por donos de roçados, da “roça”, do “sítio”, da casa, respectivamente. Os “trabalhos comunitários” integram pessoas de todas as casas focais⁴.

4 Como mostrei noutro lugar (VIEIRA, 2012), as casas focais constituem-se a partir da sobreposição de vários atributos como posição espacial, frequência de comensalidade e co-operação econômica entre as casas conjugais, bem como a concentração da posse da terra e a referência parental. Em torno dela observamos a irradiação de relações e a convergência de pessoas, grupos, bens (materiais e imateriais) e serviços em volta do casal-chefe da família extensa, que promovem uma tendência à autonomia manifestada em vários níveis, dentre eles, econômico (abertura de “roças”, “sítios” etc.) e político (formação de grupos graças à capacidade de manter junto de si os membros da família que origina e os que se agregam a ela). Ela se constitui como um modo de or-

A aquisição da bebida é feita pelo coordenador dos trabalhos ou pelos próprios trabalhadores. Estes trabalhos incluem: a abertura e limpeza de roçados, de viveiros de peixe e camarão, de sítios comunitários, de sedes das associações, de estradas e áreas comuns da aldeia, como o pátio de igrejas, de escolas ou do entorno da casa de farinha; e a construção e manutenção dos pavilhões, que são utilizados para a realização de festas de padroeiro, reuniões, quadrilhas juninas, dentre outros.

Por sua vez, os trabalhos “coletivos” abrangem a abertura e limpeza de roçados, de “sítios”, como também a construção de casa e a produção de farinha. Os integrantes desses trabalhos são, ordinariamente, pessoas que possuem algum vínculo de parentesco. A obtenção da bebida é feita pelo dono do roçado, do “sítio” ou da moradia e da “roça”.

Um exemplo de trabalho coletivo é os “adjutórios”, que em termos de tarefas produtivas, correspondem aos eventos que reúnem pessoas ligadas aos mais diversos grupos familiares. Como mostrei alhures (VIEIRA, 2015), o termo “adjutório” possui duplo sentido: como nome atribuído aos trabalhos comunitários e às

ganização do espaço de moradia e traduz um modo ideal de habitar, o que a assemelha com um dos tipos diferenciados de habitação identificado por Viegas (2007, p. 75) denominado “Unidade Compósita de Residência”.

práticas de prestações recíprocas e obrigatórias ligadas ao ciclo das festas religiosas coordenados pelo chefe principal; e como referência aos eventos que reúnem grupos domésticos em trabalhos coletivos que compreendem abertura, limpeza e colheita nos roçados e nos “sítios”, como também a construção de residências e a produção de farinha.

Os círculos de cooperação se estabelecem mediante a relação entre anfitrião e convidados e na circulação de comida, bebida, trabalho, alegria e articulação de unidades sociais ou “parentagens”⁵. Os trabalhos são como festas, marcadas por círculos de cooperação e ajuda mútua, nos quais a comida e a bebida constituíam fatores de motivação aos trabalhos.

A ligação do trabalho coletivo com as atividades produtivas, com os trabalhos em família e com os mutirões, entre outros, pode ser identificada no “tempo de hoje” por ocasião dos festejos em comemoração aos santos católicos, que coincidem com o calendário agrícola. Estes festejos estão ancorados nas motivações da colheita, da fartura, sempre expressas com alegria, consumo e troca de alimentos, purificação com o fogo e, ainda, manifes-

5 As “parentagens” referem-se a grupos compostos por relações de amizade e que integraram distintos grupos domésticos, especialmente nas atividades produtivas evidenciadas nos “adjutórios” ou nos trabalhos comunitários (cf. VIEIRA, 2012).

tam o estreitamento das relações sociais vividas mais intensamente no período junino.

A ingestão de bebidas acontece igualmente em momentos festivos, como torneios de futebol, comemorações dos padroeiros, festas juninas, finais de semana, feriados e a “brincadeira do toré”. Em todos eles, a participação de pessoas de outras localidades não indígenas é significativa. O consumo dessas bebidas está frequentemente associado ao “beber com mais gente” e opera como indicador de uma prática relacional alargada, na medida em que envolve momentos de convivência, conversação e relacionamentos. Assim, compartilhar bebida manifesta a positivação da vida em sociedade.

É importante realçar algumas diferenças entre o consumo das duas primeiras espécies de bebidas e o da cachaça. Ao contrário dessa, aquelas não são utilizadas em práticas clínicas de rezadores e catimbozeiros (termo aplicado aos especialistas em catimbó) para tirar a “flecha” atirada pelos “donos” do rio, do mar e da mata, ou para realizar algum tipo de tratamento contra mau-olhado, “espinhela caída”, “quebranto”, dentre outros⁶. O consumo está mais fortemente associado ao

6 Para esse caso, a categoria “dono” refere-se ao encantado que exerce relação de maestria (no sentido conferido por FAUSTO, 2008). Os encantados habitam reinados que se configuram em dois domínios: o da mata e dos fundos, sendo definidos pelo atributo da invisibilidade e por dois predica-

“beber junto” do que a “tomar uma”, pois a cachaça é, em geral, consumida individualmente, embora nos momentos festivos o consumo seja analogamente coletivo.

Apesar de não tratar aqui da preparação e ingestão de bebidas fermentadas, como *caçuma*, *chicha* ou outras bebidas semelhantes como *cauim* (cf. LANGDON, 2005), penso que a ingestão de cachaça e de outras bebidas alcoólicas forma parte integrante da construção de vínculo social e se constitui numa manifestação importante de sociabilidade inter e intragrupal. As pessoas ligam as bebidas ao sagrado, ao divertimento, à reciprocidade e, em certos casos, à política (como mostrarei adiante). A ingestão ocorre, como vimos, como marcadores importantes de épocas específicas do calendário, como a colheita de certas frutas, a mudança de estações etc., ou ainda em festas de natureza mais espontânea, como sugere Langdon (2005), que marcam momentos particulares, como uma boa caçada ou colheita, um empreendimento coletivo ou uma festa familiar.

O consumo coletivizado das bebidas tende a condensar aquilo que me referi anteriormente, acerca da transformação das atitudes dos caboclos. Ao atingir a

dos específicos: a humanidade e a imortalidade. Para cada reinado, há um dono, ora chamado de pai ou mãe, ora de dono dos bichos, ou somente de bichos encantados, os quais estão associados a um contexto relacional visto tanto do ponto de vista do perigo, quanto da proteção.

alegria expansiva, a ingestão de bebidas representa uma busca pela alternância entre diversos modos de estar no mundo. Em momentos de sociabilidade alargada como na “brincadeira do toré” o esforço em atingir a alegria é exacerbado, de tal modo que a ingestão da cachaça, em especial, provoca a expansão do corpo e da fala no sentido de estar exuberante.

Aqui, a instância da beberagem é marcada pelo consumo ritual e coletivo que segue algumas regras, como a ingestão fora da roda do toré e do “beber bem”. Há uma diferença entre a outra instância, mais cotidiana, da beberagem marcada pelo consumo individual e desritualizado. Argumenta-se que as pessoas não podem dar “mau exemplo aos mais novos”, nem devem fortalecer as críticas dirigidas pelos próprios caboclos de que no ritual “os caboclos só querem encher a cara”, transformando o toré em algo sem importância e desorganizado. É isso que justifica as recriminações contra alguém que não se portou bem quando bebeu no toré.

Para esta ocasião (mas não apenas), os homens produzem artesanalmente uma bebida à base de cachaça misturada com várias ervas, raízes e cascas de árvores chamada sugestivamente de “pau do índio”. É recomendada ainda a adição de frutas como o caju, a mangaba, dentre outras, por acreditar que com essa mistura, a bebida fica “forte” e deixa as pessoas mais alegres, expansivas, e, sobretudo, viris. Após a mistura desses ingre-

dientes, a garrafa é enterrada por, no mínimo, três dias. Na visão dos preparadores e de grande parte dos consumidores da bebida, a garrafa “fica tampada e a gente enterra, falta o ar e aí ela fica apurada, fica no ponto” para garantir a “força”.

A bebida é acondicionada em um coco, cuja preparação segue as seguintes etapas: primeiramente é aberto um orifício na fruta a fim de retirar toda a água existente, mantendo-se todo o “miolo”, para que a bebida adquira o sabor dele. Na sequência, parte do líquido que estava enterrado dentro da garrafa é transferida para o coco, sem as frutas e as ervas, que são mantidas na garrafa, com o restante da bebida.

A distribuição da bebida é feita numa “cuia” produzida do próprio coco e o consumo é coletivo, ao contrário da partilha da cachaça, que é feita em copos (de vidro ou descartáveis) separados. O mesmo ocorre com a catuaba, consumida em alguns momentos festivos, que é também considerada uma bebida afrodisíaca e potente, porque dá força e virilidade. Observa-se um investimento na diferenciação da cachaça, com relação à natureza da bebida feita pela mistura com plantas, como se verifica no processo de produção, maturação e consumo, que alude à potência das mesmas. Tal potência é exaltada nas brincadeiras mediante a associação com a imagem do genital masculino (o “pau”) e refere-se a um ideal de masculinidade baseado na penetração da bebida

e na efusão da alegria que ela provoca nos consumidores.

Nas situações de consumo emanam atitudes e comentários jocosos relacionados à função afrodisíaca da bebida. Na maior parte dos comentários, lançam-se desafios entre as pessoas acerca de quem é mais forte e viril, como é formulado nas expressões: “fulano tá fraco, por isso precisa tomar o pau pra ficar forte e não fazer fiúra”, “fulano tá desanimado, acanhado e triste, por isso tem que tomar pau do índio para se alegrar”, “vamo vê quem é que consegue tomar mais pau do índio e não cair?” e “não é qualquer pau do índio que me derruba, é preciso ser bem forte para eu cair”.

Ainda que os homens não concordem em partilhar a bebida com as mulheres, o consumo do “pau do índio” também é feito, nesta ocasião, por ambos. A discordância da partilha é baseada na suposição de que o “pau do índio” potencializa os homens ao lhes conferir mais virilidade, e estes desejam monopolizar a bebida para se tornarem mais viris e fortes diante das mulheres, de modo que estas apenas usufruam da virilidade dos homens. Vale salientar que a participação delas restringe-se ao consumo, não havendo registros de produção de bebida realizada por mulheres.

Em todas as ocasiões, o consumo em excesso de bebidas alcoólicas gera tanto comportamentos expansivos, como provoca atitudes violentas. Nesse último caso, associa-se à presença de espíritos do mal que “se encos-

tam” na pessoa, transformando-a numa pessoa agressiva e violenta, mas que chora e se comove, o que revela outra possibilidade de ação e de interação.

No toré, por exemplo, o uso da cachaça e outras bebidas, como o “pau do índio”, torna as pessoas capazes de agenciar e ser também agenciadas por seres invisíveis, tais como os encantados, mestres e caboclos, que diretamente se relacionam com o universo de crenças das religiões afro-brasileiras. Enquanto uma linha de trabalho de mestres e de caboclos encantados, o ritual aciona a ideia de “incorporar” referindo-se, acima de tudo, ao fato do encantado “se encostar” e agir (“trabalhar”); atitudes como essas são reprovadas pelos participantes ou não da “brincadeira”. O argumento é que o toré atua como mecanismo de controle de interferência de “inimigos” que querem desorganizar as pessoas e a própria “brincadeira”. Procede daí a concepção de que é indispensável “trancar as correntes para brincar o toré”. Assim, as “linhas” e a beberagem frequentes deixam os participantes da dança mais vulneráveis, devido à “abertura do corpo” provocada pela bebida, na medida em que esta deixa a pessoa “fora de si”, podendo, assim, ser agenciada por espíritos.

Por outro lado, a ingestão das bebidas, em situações de cura, provoca alterações de consciência e atua como facilitador na comunicação com os referidos seres invisíveis, os quais são acionados como auxiliares em tais

situações, especialmente quando eles próprios são os agentes causadores dos malefícios. As atitudes e os sentimentos de reserva são substituídos por um estado de indiferenciação. Desse ponto de vista, o entendimento do *ser caboclo* passa pela consideração do processo de identidade inscrito numa alternância entre modos de ser e de estar. É o que veremos a seguir.

EMBRIAGUEZ E A TEORIA DA PESSOA

Situar as múltiplas experiências da alternância de modos de ser e estar num quadro etnográfico e comparativo mais amplo, pode tornar inteligível a relação entre o consumo de uma bebida, como a cachaça em suas versões industrializada e artesanal, e a teoria do *ser caboclo*.

Desse modo, recupero as indicações de Lima (2005) em torno da teoria Yudjá. Segundo ela, as pessoas Yudjá, inseridas num “tempo da embriaguez”, experimentam a alternância de modos de ser em detrimento do que poderia ser designado como sinal da transformação: do recato, da discrição e da timidez para uma atitude em que a expansividade é a sua marca mais eficaz.

O amor e alegria exuberante são os sinais mais fortes de ver a si próprio inebriado pelo riso e pelas atitudes desmedidas. Trata-se de um tempo marcado pelos cantos e pelas danças enquanto formas por excelência de

expressão da alegria, não sendo, pois, tempo para contar história nem fazer discurso. A alegria coletiva, sugere Lima (2005), articula uma gama variada de afetos que revelam no interior da dança, dos cantos e da bebida, pequenos dramas sociais por razões de ordem sexual (os ciúmes) e por lembranças do passado.

O compartilhamento e o extravasamento dos afetos significam, por um lado, descarregar rapidamente a emoção (cf. DELEUZE; GUATTARI *apud* LIMA, 2005), por outro, minar a alegria, fazendo com que a embriaguez entre os jovens evolua da alegria para a raiva (razões sexuais) e entre os mais velhos, da alegria à saudade, ao evocar lembranças dos finados, ou mesmo desencadear a agressividade, quando a lembrança recobre o campo das inimizades.

Se é possível ver no *cauim* a expressão do dom como um “presente-cauim-veneno-gente”, como o fez Lima para os Yudjá, entre os Tupinambá de Olivença (VIEGAS, 2007), assim como entre os Potiguara, o consumo de bebidas alcoólicas em ocasiões festivas pode ser um presente que remete ao seu oposto: ao “tomar uma” ou se embriagar, os caboclos efetivam uma alternância entre uma atitude reservada e um ato de exuberância, que pode se manifestar em comportamentos extremados.

Como sugere Sztutman (2003, p. 33) para o caso da cauinagem Waiãpi, é preciso pensar a embriaguez na chave das comunicações alteradas e exageradas como

forma de sair de si. Para ele, o excesso observado em tais comunicações revela seu ingrediente e seu aspectos mais perigoso, na medida em que é “[...] capaz de pôr em risco a posição das partes envolvidas, uma vez que pode fazer irromper forças ameaçadoras de um mundo sobrenatural”. A embriaguez pode implicar um alto grau de desequilíbrio coincidindo com uma situação de grande risco, deixando a pessoa vulnerável ao ataque de forças perigosas “que habitam o cosmo ou mesmo se encontram latentes nas relações de afinidade então reunidas. Bebe-se para comemorar, mas também para vingar, para pagar; se a festa sela alianças, também pode inaugurar ou desencadear hostilidades” (SZTUTMAN, 2003, p. 33).

A teoria da pessoa, tal como é observada por Lima (2005) e por Viegas (2007), aproxima-se de como os Potiguara concebem a pessoa. A alternância dos Potiguara consigo mesmo é percebida na medida em que a singularidade dos “caboclos” se instaura justamente no limiar entre o ser/estar “cismado” e o ser/estar solto quando “toma uma”. Ao destacar que a identidade caboclo dos Tupinambá se instaura numa alternância pendular, Viegas (2007) manifesta a possibilidade de apreender o movimento da identidade através da oscilação entre o ser cismado e falador, tendo nos “porres”, desencadeados pela ingestão de bebidas alcoólicas, o elemento mediador e instaurador nas situações de interação; Viegas (2006) menciona ainda que não é possível associar a ingestão

da *giroba* – que é uma bebida fermentada inscrita como uma bebida-comida – pelos Tupinambá de Olivença aos chamados estados inebriantes, o mesmo não se aplicando à cachaça, que é a bebida inebriante por excelência.

Em síntese, não é possível falar em caboclo sem levar em conta as combinações desses estados de comportamento, os quais sugerem não apenas pensar os dilemas vividos internamente, mas, sobretudo, como os caboclos estabeleceram contraste com as pessoas não indígenas.

Dentre os dilemas internos, reporto-me a um deles especificamente: como entender a figura do chefe dentro da teoria indígena da pessoa, considerando a alternância entre modos de ser e estar provocada pelo consumo de bebidas alcoólicas? Ao serem questionados quanto às atitudes próprias de um chefe, os caboclos, numa expressão curta e sem subterfúgios, mas rica em conteúdo, alegaram que para ser chefe é preciso saber falar, “cismar”, desconfiar e não “ser desconfiado”. Ele pode até “cismar”, no entanto, suas ações devem se basear na generosidade, no companheirismo ou na camaradagem, uma vez que suas metas são “conseguir as coisas para a comunidade”, não se acomodar com as situações desfavoráveis e tratar os seus seguidores com lealdade, respeito e generosidade.

O chefe também precisa ser alegre, só que a alegria não pode ser mediada ou provocada pela ingestão de

bebidas alcoólicas, pois “não pode ser um cachaceiro, porque faz muita fiúra por onde chega e perde a moral, porque como é que ele vai dar conselho pro caboclo não beber, se ele é o que mais bebe e faz fiúra?”. Ele não pode se exceder no consumo de álcool porque o ser e o estar devem se basear em atitudes que conciliam sentimentos de pudor e vergonha com o comportamento pessoal assentado na ponderação das ações e falas cotidianas. O chefe precisa se distanciar dos “porres”, que engendram movimentos de alternâncias consigo mesmo e, principalmente, diante dos outros, já que a posição que ocupa pressupõe atitudes equilibradas e controladas.

Ora, compreender a constituição de uma liderança por estas atitudes significa novamente operar por um quadro de alternância capaz de dar conta da diferenciação produzida em torno da figura do chefe ou do líder em relação aos caboclos. Se estes são cismados, desconfiados e têm um “sopapo”, a sua fala se expande quando “tomam uma”, conformam-se com qualquer coisa, porque são “bestas” e vivem de casa para o roçado. Enquanto que os chefes devem cismar, desconfiar, falar, viajar (ser representante), dividir (ser generoso), aconselhar e alegrar (organizar e participar das festas e dos rituais), e poder agir com camaradagem.

A avaliação acerca da distância do chefe em relação aos “porres”, em determinadas situações, acena a suposição de que a bebida promove a suspensão, mesmo

que provisória, das posições que operam na vida social. Para usar as expressões de Dias (2005), o excesso do consumo de bebida alcoólica pode ser avaliado positiva e negativamente. Se no “bem beber” (positivo) o excesso é expressão da interação, na “embriaguez reprovável” (negativo), o descomedimento manifesta a ruptura das interações, pois consumir grandes quantidades de bebida em si não é interpretado como um grande problema. É pertinente ressaltar que o exagero não se relaciona exclusivamente com a quantidade ingerida, mas ao contexto específico no qual o consumo ocorre, posto que a ruptura pode ocasionar punições, em razão do desrespeito à etiqueta da convivialidade.

A atuação dos chefes em tais situações é extremamente expressiva, uma vez que lhe compete o controle de excessos, exageros e atitudes violentas, pelo fato de ser líder e porque, em grande medida, é o organizador das festas, como as de padroeiro e na “brincadeira do toré” cabe-lhe o exercício da vigilância constante.

Nas festividades relacionadas aos santos padroeiros, os chefes participam da preparação do pavilhão (casa de dança), da contratação de bandas musicais, da compra e comercialização de bebidas e comidas, mas também da observância das atitudes dos participantes. Nas situações em que o consumo excessivo gera acidentes e desavenças, os chefes, em alguns casos, punem aqueles que se excederam “amarrando no tronco” e soltando-os no

final da festa. É pouco comum recorrer à autoridade policial, pois se avalia que o chefe que “bota parente na cadeia não merece ser respeitado”, porque “o caboclo tem que viver livre” e “não pode ficar atrás de umas grades”. Cabe ao chefe defendê-los de toda e qualquer tentativa de cerceamento da liberdade.

Na “brincadeira” do toré, por sua vez, os chefes usam a palavra para aconselhar e pedir que os participantes respeitem a dança, inclusive, não usando bebidas alcoólicas. Nos discursos, eles acentuam uma alternância entre uma fala controladora e forte, específica de pessoas que comandam, e tranquila e comedida, própria de pessoas que antes de determinar, aconselham. Tais discursos possuem, em geral, um caráter moralizante, justificado, em grande medida, pelo provável julgamento do excesso por parte dos não participantes (indígenas ou não indígenas) e como o reforço da ideia de que o caboclo só se alegra quando “toma uma”.

Na festa do dia do índio de 2007 sucedeu um fato que explica a postura do chefe em ocasiões como o toré. Depois que algumas lideranças indígenas pronunciaram seus discursos, um ex-cacique, visivelmente embriagado, irrompeu na roda do toré, com maracá na mão, falando alto. Ao perceberem isso, muitas pessoas gritaram pedindo para ele parar; algumas lideranças reforçaram o coro, dizendo que ele não tinha moral para dizer nada naquele momento, porque estava “fora de si”. Mesmo

assim, ele continuou a falar da história e da “tradição do toré”, da “resistência dos índios”, até que lideranças começaram a cantar com um tom de voz mais agudo e os mestres do toré tocaram, em seguida, o zabumba, no intuito de abafar o discurso da liderança. As pessoas da família dele pegaram-no pelo braço e o retiraram da roda. Após alguns minutos, ele retornou ao local, participou da dança, sem gerar reações dos presentes.

As reações das pessoas, em relação ao líder que estava “fora de si”, confirmaram a concepção de que o chefe pode até beber, mas não deve se exceder, e caso saia de si, “faz fiúra” e “perde a moral”. Este evento revelou ainda que a fala consiste na capacidade de exercer certa autoridade. O que está em jogo no uso da fala é a associação do “saber falar” e do conhecimento da “tradição”, expressos no saber “contar história” com segurança, só que de modo comedido. Este saber deve estar vinculado ao “saber ouvir”, como forma de confirmar o conhecimento e a capacidade do falante, adquirida na experiência pessoal.

Vale salientar que uma das acusações mais contundentes dirigidas a um chefe no intuito de esvaziar completamente sua posição de destaque é dizer que sua vida passou a ser desregrada por causa do uso contínuo de bebidas alcoólicas. São mencionadas situações de porres como indicadores principais da “perda da moral”. Um líder que vive de “porre” fala o que não deve, grita,

desacata e incomoda as pessoas, faz “fiúra” e, em vista disso, não pode representar o coletivo, porque não sabe dirigir a palavra, isto é, está embriagado ou fora de si.

“SER CABOCLO”: IDENTIDADE E DIFERENÇA

A concepção de pessoa, tal como esboçada aqui, aciona elementos de identificação que agenciam a configuração de uma possível unidade, não traduzida exclusivamente na criação e veiculação de etnônimos. Ao contrário, associa os modos de ser e estar e as categorias relacionais ou de alteridade ao termo caboclo. É pertinente mais uma vez recuperar a sugestão de Lima (1999), para quem o ponto de vista das categorias de alteridade pertence antes aos próprios termos do que àquele situado em um ponto de vista superior, como o etnônimo.

A importância singular do uso da categoria caboclo pelos Potiguara decorre do fato da mesma expressar a relação de continuidade com o passado, através do vínculo com os “trancos velhos”, que é um termo nativo usado para se referir ao núcleo de antepassados com os quais as famílias se conectam genealogicamente através de alianças, descendência ou por amizade e camaradagem. Por outro lado, ela indica, nas diferentes situações relacionais, ser uma designação como os “mais antigos” e os “puros”.

Como pude notar nas expressões verbais e nos significados atribuídos pelas pessoas, ser “caboclo civilizado”, por exemplo, compreende um processo de tornar-se civilizado, e envolve a concepção nativa de pessoas, lugares e coisas num sistema temporal de transformação. No plano discursivo, ser “caboclo” e “civilizado” remete a um sentimento de potência diante da condição de “ser índio misturado”.

Portanto, a categoria caboclo sugere um modo de falar de relações baseadas numa compreensão de parentesco ligada à filiação e à arte do cotidiano, que se constitui pela convivialidade, no sentido conferido por Overing (1999) e Overing e Passes (2000). É o que observamos na realização dos trabalhos coletivos, na articulação das “parentagens” e dos “adjutórios”. A convivialidade pode ser traduzida nas redes de convivência e de partilha entre pessoas que vivem, comem, bebem, divertem-se e trabalham juntas e que podem ser expressas no ideal de “viver bem”

Como vimos, a ingestão de bebidas alcoólicas constitui o elemento mediador e instaurador de relações sociais, uma vez que propicia a articulação tanto da sociabilidade na esfera ritualística e na vida cotidiana, quanto da teoria da pessoa. É o que percebemos quando relacionamos a ingestão de bebidas alcoólicas com a categoria caboclo, uma vez que a partir de tal ingestão são potencializadas propriedades e qualidades do “ser caboclo”,

constituindo-se, assim, como um operador importante no movimento que se traduz pela busca das próprias pessoas em não ser algo de modo absoluto.

A busca pelo modo não absoluto pode ser observada nas situações em que os caboclos “tomam uma”. Diferente das relações cotidianas, quando os caboclos se comportam discretamente, agem com desconfiança e com “cisma”, nas situações marcadas pela ingestão de bebida, eles passam a comunicar-se com maior desenvoltura, riem com mais facilidade, choram com menor pudor, contam histórias com profusão de detalhes. Portanto, “tomar uma” desencadeia uma expansão narrativa por causa da alegria e do divertimento, que contagiam as relações, dados os efeitos da ingestão da bebida nas ocasiões de convívio cotidiano e festivo.

Por sua vez, a categoria caboclo sugere a síntese de uma transformação motivada pela mistura e manifesta a configuração do movimento de alternância de modos de ser e estar dos caboclos consigo mesmo, apontando para a teoria da pessoa. Essa teoria é reveladora da manifestação de um tipo de comportamento marcado pelo inconformismo e ambivalência e mediado pela sensação de falibilidade da existência, traduzida na alternância entre a ebbriez e a alegria, sobriedade e desconfiança, estar contido e ser expansivo. A identidade faz-se, conseqüentemente, pelas múltiplas e possíveis combinações desses estados.

REFERÊNCIAS

AMOROSO, Marta. Crânios e cachaça: coleções ameríndias e exposições no século XIX. *Revista de História (USP)*, São Paulo, v. 153, p. 54-89, 2006.

DIAS, Laércio Fidélis. *O bem beber e a embriaguez reprovável segundo os povos indígenas do Uaçá*. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – PPGAS/USP, São Paulo, 2005.

FAUSTO, Carlos. Donos demais: maestria e domínio na Amazônia. *Mana*, Rio de Janeiro, v. 14, n. 2, p. 329-366, 2008.

FERNANDES, João Azevedo. *Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil Colonial*. Tese (Doutorado em História) – PPGH/UFF, Niterói, 2004.

GRÜNEWALD, Rodrigo. Etnogênese e “regime de índio” na Serra da Umã. In: OLIVEIRA, João Pacheco de (Org.). *A viagem da volta: etnicidade, política e reelaboração cultural no Nordeste indígena*. Rio de Janeiro: Contracapa, 1999. p.137-172.

LANGDON, Esther J. O abuso de álcool entre os povos indígenas no Brasil: uma avaliação comparativa. *Tellus*, v. 5, n. 8/9, p. 103-124, 2005.

LANGDON, Esther J. O que beber, como beber e quando beber: o contexto sociocultural no alcoolismo entre as populações indígenas. In: Seminário sobre alcoolismo e DST/AIDS entre os povos indígenas. *Anais*. Brasília: Coordenação Nacional de DST e AIDS, Secretaria de Políticas de Saúde, Ministério da Saúde, 2001. p. 83-97.

LIMA, Tânia Stolze. *Um peixe olhou para mim: os Yudjá e a perspectiva*. São Paulo: Editora UNESP/ISA; Rio de Janeiro: NuTI, 2005.

LIMA, Tânia Stolze. Para uma teoria etnográfica da distinção natureza e cultura na cosmologia juruna. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v. 14, n. 40, p. 43-52, 1999.

OVERING, Joana. Elogio do cotidiano: a confiança e a arte da vida social em uma comunidade amazônica. *Mana*, v. 5, n. 1, p. 81-108, 1999.

OVERING, Joana; PASSES, Alan. Introduction. In: OVERING, Joana; PASSES, Alan (Ed.). *The anthropology of love and anger: the aesthetics of conviviality in Native South America*. London: Routledge, 2000. p. 1-30.

SOUZA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. 3. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938.

SZTUTMAN, Renato. *Caxiri, a celebração da alteridade: ritual e comunicação na Amazônia indígena*. 2000. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – PPGAS/USP, São Paulo, 2000.

SZTUTMAN, Renato. Comunicações alteradas: festa e xamanismo na Guiana. *Campos*, UFPR, v. 4, p. 29-51, 2003.

VIEGAS, Susana. *Terra calada: os Tupinambá na Mata Atlântica do Sul da Bahia*. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2007.

VIEGAS, Susana. Nojo, prazer e persistência: beber fermento entre os Tupinambá de Olivença-Bahia. *Revista de História*, Lisboa, n. 154, p.151-188, 2006.

VIEIRA, José Glebson. “Todo caboclo é parente”: espacialidades, história e parentesco entre os Potiguara. *Revista de Antropologia/USP*, v. 58, n. 1, p. 287-317, 2015.

VIEIRA, José Glebson. *Amigos e competidores: política faccional e feitiçaria nos Potiguara da Paraíba*. São Paulo: Humanitas, 2012. (Série Produção Acadêmica Premiada).

PARTE 3 | PRODUTOS E MERCADOS

O vinho do padre Vale:
incursões contemporâneas
em vinho Madeira

JORGE FREITAS BRANCO

(ISCTE INSTITUTO UNIVERSITÁRIO DE LISBOA, CRIA-IUL)

EM BUSCA DUMA RAZÃO ETÍLICA?

O Madeira é um vinho licoroso.¹ Bebida afamada, única produção insular exportada digna de menção, anima há séculos um comércio de longa distância. Como principal contrapartida, a ilha abasteceu-se com os alimentos básicos para sustento da sua população. Trata-se de um produto de luxo, fabricado para satisfazer uma clientela que o consome em destinos longínquos. É um

1 Agradecimentos: a Idalina Sardinha (Universidade da Madeira [r]) a sugestão de voltar a pensar o vinho Madeira; a Paulo Lima o aconselhamento sobre *software* para genealogias, a Julie Cavignac (UFRN) e Antônio Motta (UFPE) a oportunidade de debate proporcionada na 29^a Reunião Brasileira de Antropologia, em 2014. Finalmente ao Arquivo Histórico da Diocese do Funchal a pronta colaboração prestada (Maria Favila Paredes).

vinho afeiçoado às travessias oceânicas. Os seus historiadores convergem nesse aspeto (HANCOCK, 2009; TUTEN, 2005; VIEIRA, 2003, entre outros). Se, por imperativos de subsistência, foi razão e atitude duma sociedade insular, continua a sê-lo, agora apoiando-se na força dada pela imagem criada.

A ilha tem cerca de 742 km², uma configuração montanhosa e uma densidade populacional elevada. O vinho é tratado no Funchal, a capital (georreferenciação 32°39'0''N, 16°55'0''W), com os mostos obtidos das vinhas cultivadas; devido à maior humidade os da costa Norte têm grau mais fraco que os do Sul, onde as uvas se beneficiam da intensa exposição solar. A cidade situa-se na costa Sul, ocupa parte do anfiteatro sobranceiro à melhor baía desta ilha situada no Atlântico oriental. Aqui existiam as condições mais favoráveis à navegação oceânica. Ao longo de séculos fizeram escala, primeiro, os barcos à vela, no século XIX apareceram os vapores, depois vieram os navios a motor. Na década de 1950, começaram as ligações com hidroaviões. Desde 1964, existe um aeroporto, o mar perde a exclusividade no encaminhamento de gente e das mercadorias.

O turismo remonta ao século XIX (MATOS, 2013), quando a ilha começou a ser demandada para cura e recuperação de doentes pulmonares. Esses forasteiros aportavam vindos da Europa do Norte, na sua maioria britânicos, a fim de nela passarem o inverno. Quem hoje

deambula pelo centro da cidade detecta traços desse passado: escala marítima, terra açucareira em transplante para o Novo Mundo (cf. MINTZ, 1985), confecção dum vinho generoso, emigração, turismo. As escalas dos navios de cruzeiro intensificam-se no inverno. Despejam por algumas horas milhares de turistas. Chegam de manhã, saem antes do escurecer. Cumprem um *tour* para conhecer a paisagem da ilha, suas ravinas, sua vegetação, suas vinhas. A pé, percorrem o centro da cidade, descansam por algum tempo numa esplanada e compram recordações; há sempre garrafas de vinho. Uma das principais vias de escoamento comercial do Madeira faz-se por esta venda direta ao turista em trânsito ou hospedado por vários dias.

Uns e outros visitam uma das várias firmas que se dedicam ao tratamento e exportação do vinho. Localizam-se na zona central e baixa da cidade, ocupam áreas muito valorizadas do ponto de vista urbanístico. Isso já ocorria em finais de oitocentos, conforme se verifica percorrendo as listas das firmas então estabelecidas elaborada por D. Pacheco (2007). A ocupação de espaço urbano nobre então e agora tem razões diferentes. No passado as firmas precisavam de área para tratamento, armazenagem, expedição dos seus vinhos, assim como para administração do negócio. Hoje a ocupação do espaço faz-se noutra relação, uma vez que o setor produtivo e sobretudo o da gestão estão compactados,

privilegiando-se a recepção, acolhimento e venda direta ao consumidor. Em termos de *marketing* cativa-se o cliente desvendando-lhe *in loco* alguns preceitos relativos ao controle técnico, quer dizer, social, que tornam a essência etílica duma bebida num produto de luxo. Antes como hoje, duas ou três firmas dominam comercialmente o setor. Tanto no texto como sobretudo na publicidade os guias turísticos de referência na época, tais como o *Brown's Madeira and the Canary Islands*, de 1901, ilustram essa situação. São empresas familiares ou mantendo os respetivos nomes como um capital adquirido, em que têm preponderância os anglo-madereenses, mas figuram também portugueses insulares. Sintomaticamente é sobre os primeiros de que se dispõe de investigação: os Blandys (BINNET, 2011; CARNERO; NUEZ, 2010), os Cossart (RODRIGUES, 2013). Atualmente um grande empreendimento – a *Madeira Wine*, nos 1920, *Association*, desde os 1960, *Company* –, que resultou da fusão de vários, domina, enquanto continuam a existir outras firmas pequenas que atuam em nichos do mercado externo. Feito o mapa mental da localização destas firmas de vinhos e, acrescentando mentalmente a localização de outras, entretanto desaparecidas, obtém-se uma ideia da ocupação do espaço urbano até meados do século passado. Pela cidade proliferavam esses espaços dedicados ao elemento etílico, que incluíam zonas de recepção de mostos resultantes das pisas feitas pela

ilha fora nas imediações das vinhas, sua armazenagem, tratamento, fortificação, envelhecimento, tanoaria, engarrafamento, expedição, escritório, direção. Agora as salas de provas e venda ostentam nas paredes fotografias de arquivo que garantem o cariz artesanal desejado à manipulação do vinho. Além da imagem, o discurso enfatiza a individualidade duma colheita, personificada nos quatro algarismos que remetem para um determinado ano do calendário, duma casta, dum paladar, duma cor, duma consistência, dum cheiro, dum *savoir faire* (DOUGLAS, 2003). As empresas têm nomes de famílias, mas na apresentação feita ao forasteiro, este fator parece não ser sublinhado com a mesma veemência que se refere a antiguidade, o envelhecimento, os tempos que se pretendem estarem acumulados.

MARIA DAS NEVES, TIA MARIA

Natal, passagens do ano, aniversários, batismos, casamentos eram ocasiões especiais de família em que apareciam garrafas de vinho saídas dum *stock* mantido pela tia Maria. A história dessas garrafas ela repetia muitas vezes aos sobrinhos.

Finais dos anos 1940, o vinho dos Vale, como era conhecido, estava armazenado em cascos na quinta em Santa Luzia – uma das paróquias da cidade do Funchal – de que eram donos os Figueira de Freitas. Aí cultivavam-

-se vinhas que produziam mostos de qualidade, como acontecia em quase todos os terrenos que circundavam a cidade e seus arredores até quase à meia centena de metros de altitude. O vinho dos Vale tinha sido trazido ao longo do tempo de outras propriedades situadas no Norte, no Seixal e na Ribeira da Janela, do outro lado da ilha. Em determinada altura a tia Maria decidiu engarrafar esse vinho. Porque ficara solteira, tornara-se a cabeça de casal, gozava assim de autoridade na família, e estava, entretanto, com uma idade avançada. Aconselhou-se junto dum perito da mencionada *Madeira Wine*, à qual certamente a família já vendera mostos de sucessivas colheitas. Transmitiu as instruções recebidas ao senhor Alfredo, um dos seus trabalhadores mais antigos na quinta. E fez-se tudo a preceito, conforme relatava aos sobrinhos e ego (consultar o diagrama) me conta. Começaram pela limpeza das garrafas, que foram lavadas e esterilizadas, imagina-se que com vapor. As rolhas foram preparadas. O vinho dos cascos foi tratado antes do engarrafamento, processos que a tia Maria sabia terem sido realizados, mas que já não se lembrava como haviam decorrido. Feito o enchimento das garrafas, e antes de meter as rolhas, tirava-se o ar. Aqui é a memória de ego que falha, pois presume que isso se fazia da mesma forma que ela própria em criança se lembra de ver fazer em sua casa. Introduzia-se na pipa uma mecha acesa, que consumia o oxigênio nela contida, executando-se então

ao seu fecho. Faltava ainda lacrar as rolhas e aplicar um sinete. No fim marcavam-se as garrafas. Não é possível determinar o autor da caligrafia: se a patroa ou o empregado. Seja quem fosse, foi letra desenhada a pincel, com mão firme, regular, bem lançada, a tinta branca no vidro escuro: proveniência “padre Vale”, a casta “verdelho”, ano “1913”. Guardavam-se os vinhos de anos em que a colheita tinha sido particularmente boa. Ao longo do tempo reunira-se uma coleção de vinhos. Vinham do Norte, do Seixal e outros mais antigos seriam da Ribeira da Janela. O padre Vale foi lá pároco. A partir de 1909, esse tio ficou incumbido da paróquia de Santa Luzia, de forma que estava próximo da sobrinha, a tia Maria. Destes vinhos, os que eram mais falados na família pela sua boa qualidade, eram o Verdelho 1913, um vinho seco, e outro o Avozinha, dito vinho de missas, doce.

Como se infere da reconstituição genealógica ensaiada, a tia Maria chamava-se Vale pela parte da mãe e Figueira de Freitas pelo lado paterno. A mãe, Maria Clara, era irmã do padre Vale e, ainda segundo *ego*, se dizia nas conversas familiares ser sobrinha dum também padre Júlio. Maria Clara casou com um Figueira de Freitas, Antônio de seu nome, uma família de ricos proprietários de vinhas e de outros proventos. Tiveram nove filhos: Antônio, Maria das Neves, João, Maria Efigênia, Júlio, Ângela, Maria Mônica, Maria Cecília e Maria Benvinda. Ficaram solteiras, além da tia Maria, Efigênia, que faleceu

jovem por doença, e de igual modo Mônica. Irmã mais velha, superentendia tudo o que acontecia na quinta e nos negócios da família desde que o pai começou a sentir falhas na saúde. Foi ela que de igual modo cuidou e tratou do padre Vale, na quinta de Santa Luzia, até ele morrer. Na paróquia há muito que ele tinha sido substituído pelo padre Lobo, que já batizou *ego*. Ela era uma mulher empreendedora, decidida. Faleceu por volta de 1980 e estava bem de raciocínio.

Esta terceira geração nasceu no Funchal, não se criaram no campo. A avó Vale (Maria Clara), essa sim, nasceu na Ribeira da Janela. Além do negócio de vinhos, tinham uma chapelaria na rua da Alfândega. A tia Maria manteve a loja ainda vários anos após os pais terem falecido. Nesses tempos homens e mulheres usavam chapéu, conforme sublinha *ego*.

O vinho do Norte era escoado por mar, nessa época era mais fácil do que o trânsito por terra. Sobranceiro ao pequeno cais existente no Seixal, ao pé da mercearia do Manuel Eugênio, eles tinham um armazém, onde se guardavam as pipas destinadas a embarque. Esse sítio acima do cais e rente à estrada chamava-se Passal, talvez por ter sido um terreno anexo à paróquia. Nessa zona, a exposição aos frequentes ventos marítimos obrigava a proteger as vinhas da salinidade levantando sebes de urze.

Era a tia Maria que orientava a produção dessas fazendas: mandava plantar tremoços para arejar o solo, informava-se do progresso das culturas, era esta a ideia que os familiares mais jovens guardam dela. Quando passou a haver estrada para automóvel, ela deslocava-se com motorista para inteirar-se *in loco* da situação. Ia pelos negócios, nunca para passar férias. Guardavam os vinhos de anos considerados excepcionais, o resto era vendido para as firmas, onde nas respectivas instalações – chamadas armazéns ou *lodges* – eram tratados e transformados em vinho generoso e posteriormente exportados sob a designação Madeira. Na ilha, referiam-se-lhes como vinhos tratados. Para controlar o processo de tratamento (fortificação) e controlar o grau do vinho usavam-se densímetros, tarefa que a tia Maria também assumia: graduações altas revelavam boa qualidade. No seu relato aos sobrinhos frisava que as garrafas tinham de ficar empinadas, para que as rolhas não se molhassem e o vinho se estragasse. Consumiam-se nessas ocasiões familiares com bolo de mel, biscoitos ou pãezinhos de leite. Era tudo de confecção caseira; havia muito tempo e disposição para tais tarefas. Identificavam-se os vinhos pelo respectivo ano de colheita, tanto 1896, como 1913 eram datas pronunciadas com frequência.

A quinta de Santa Luzia foi vendida na década de 1960. Os anos já pesavam à tia Maria, da sua geração haviam todos falecido, a casa ficara vazia, tornara por isso

demasiado grande, a fazenda era um fardo, os empregados estavam idosos. Resolveu então vender a quinta. Comprou ali mesmo uma casa mais pequena, para onde foi morar. Embora incapaz de trabalhar, o senhor Alfredo, pelo hábito adquirido, continuou a lá ir todos os dias. A tia Maria deixou o negócio do vinho. Pouco mais tarde fechou a chapelaria, o chapéu já não estava na moda. Passou a viver das casas que tinha alugadas. A decisão de engarrafar os bons vinhos insere-se neste quadro; em garrafas pôde ir distribuindo pelos herdeiros. Nos anos 70, foi a vez de vender os terrenos no Norte; primeiro os do Seixal, depois o armazém no cais, por fim o pomar no Chão da Ribeira. Foi já na nova casa, onde viria a falecer, que ela repetia esta história das garrafas de vinho tratado à sobrinha por afinidade (*ego*), que por sua vez foi minha informante. Restam dois pormenores.

Primeiro, o número de garrafas que a tia Maria teve que mobilizar para proceder à ação. De acordo com um cálculo feito por *ego*, em função do que coube ao seu marido por via da mãe (sogra de *ego*!) então já falecida, e atendendo ao número de herdeiros, tratou-se dum engarrafamento de umas 2000 garrafas abrangendo as várias qualidades: Padre Vale, Avozinha, Verdelho. Não é provável que na quinta existisse uma reserva de vasilhame desta envergadura. Seria um empate de capital muito elevado. Por outro lado, *ego* referiu-me recordar-se de não serem todas iguais: umas eram bojudas, a maioria

esguias. Daí ser legítimo inferir que as primeiras existiam já na quinta de usos anteriores. Para liquidar os cascos foi preciso adquirir novas. Serão as tais esguias, modernas, acertadas na altura com a *Madeira Wine*, e que são as que circulam hoje dentro e fora da família.

Segundo, “Padre Vale” é uma marca criada pela tia Maria. Inicialmente mera menção familiar à procedência, agora, difícil de apurar se o terá feito antevendo outros usos.

DISCUSSÃO DO DIAGRAMA

O diagrama reúne os dados fornecidos por *ego*, em várias conversas realizadas via Skype. Foram depois cotados com a informação disponível em bases de dados de acesso livre disponibilizadas pelo Arquivo Distrital da Madeira e pela Associação dos Amigos da Torre do Tombo, outros são do Arquivo Diocesano do Funchal, por fim buscas feitas nas redes sociais. Seguiu-se nova troca de impressões com *ego*. Existem dados por apurar.

O diagrama coloca em evidência os nove irmãos da geração da tia Maria. Embora não se saiba em que ano faleceu a mãe Maria Clara, compreende-se que a diferença de idade entre irmãos tenha conduzido a uma situação em que Maria das Neves se sinta na necessidade de substituir a mãe, perante as três irmãs mais novas, dada a diferença de idades. A primeira parece ter falecido criança

de tenra idade, visto *ego* nunca ter ouvido referência a ela. Os irmãos crescem, estudam, saem para tirar cursos de direito e medicina, abandonam a unidade doméstica, onde cresceram e se socializaram. Casam. Exercem as suas profissões, um deles torna-se figura destacada na política regional, exercendo por duas vezes o cargo executivo mais elevado no arquipélago na época – presidente da então Junta Geral, nas décadas de 1940-50. Os homens ganham independência graças a um novo capital adquirido, deixam de depender das oscilações e incertezas que a agricultura reserva aos que se lhe dedicam. Por outro lado, esse patrimônio feito de terras cultivadas, na eventualidade de ser dividido após o falecimento dos pais, não garantiria sustento a nenhum dos numerosos herdeiros. É a tia Maria no papel que o gere, garantindo-se o sustento das irmãs mais novas. Ganha capacidade de decisão e a responsabilidade na gestão.

A quinta de Santa Luzia vai-se esvaziando de moradores, sobram por algum tempo as irmãs mais moças, enquanto não casam. O padre Vale é o único novo morador, onde irá falecer cuidado pela sobrinha. Nesta altura, o futuro vinho “Padre Vale” ainda não o era, repousava, mantinha-se nos cascos, talvez uma pequena quantidade estivesse engarrafada para as precisões do momento: ofertas em ocasiões especiais, visitas de cerimônia, convívio familiar, remédio. Talvez nas tais garrafas bojudas. A etnografia do vasilhame merece continuar a ser trata-

da, perante o relevante contributo dado por David Hancock (2009, p. 364-392).

Relativamente à geração anterior temos o casal constituído por Antônio e Maria Clara, que casam na Sé do Funchal, em 1897. Eis a memória familiar reproduzida por descendentes da quarta geração, como é o caso de Linda Machado, neta da tia Ângela, ao manifestar-se num blogue:

Hi Niklas,

Pe is an abbreviation for the Portuguese word Padre, which means Priest. Padre Vale was a priest at Seixal, Madeira, on early years of the XX C. He produced wines from his own vineyards in Seixal and Ribeira da Janela. The wines are supposed to be mainly from Seixal. He died in 1948. It was his niece, Maria, who put his wines, that were in wine casks, into bottles and handwrote the names and years of the wines. The bottles were then distributed by Padre Vale's heirs. Some of them may have sold them but others still have it in private wine collections. This is how it came to my knowledge.

Regards

Linda

(MACHADO, 2012)

Refere o padre Vale, que dá o nome ao vinho. Era irmão de Maria Clara, por determinar se existiram mais irmãos, só se sabe onde e quando faleceu. De igual modo

menciona-se um padre Júlio, tio do anterior, mas não se sabe se por via paterna ou materna. É ainda *ego* que refere contar-se na família que esse antepassado padre Júlio teria levado o sobrinho a seguir a vida eclesiástica, como condição para herdar propriedades e, por conseguinte, os vinhos nela produzidos ou já armazenados. A informação transposta para as bases de dados (ainda) é insuficiente sobre estes dois sacerdotes.

As gerações que se seguem à da tia Maria já não têm relação com produções materiais de Santa Luzia, somente no âmbito dos afetos. Ouviram e transmitem o que passa a constar como histórias cada vez mais vagas de família nas gerações seguintes: uma ilha, padres, vinho, patrimônio.

Passando à projeção territorial da descendência e das afinidades criadas entre as pessoas, ressaltam-se dois espaços numa relação mediada pelo vinho. Por um lado, um espaço rural no Norte da ilha, onde existem vinhas, um pomar de altitude e outras produções. Nos anos de boas vindimas, os mostos seguem para o Funchal, vendidos às casas exportadoras, que os tratam, transformando-os em vinho Madeira. Para os proprietários é uma receita importante. A este espaço contrapõe-se outro, em zona urbana, nas quintas do Funchal. Aqui também se plantam vinhas, sendo os seus mostos, por regra, dada a exposição ao sol e a menor humidade, de melhor qualidade que no Norte. Aqui a colheita é de igual modo

vendida às firmas exportadoras. Nestas havendo necessidade, juntam-se mostos de Norte e Sul. O Madeira converge numa única substância de teor etílico. Mas os vinhateiros mais abonados também tratam o que guardam das boas colheitas, misturando também mostos do Norte com os do Sul, no fundo seguindo os preceitos, o *savoir-faire* e os estratagemas das firmas exportadoras. A dinâmica retirada da leitura do diagrama espelha essa articulação entre espaços que se complementam, e entre as famílias que sustentam e se sustentam desses mostos a que se dá tratamento posterior, tornando-os vinho tratado, conhecido sob a marca de vinho Madeira. Quer ainda mostos ou já como vinhos feitos, a matéria líquida é baldeada de Norte para Sul.

A partir da terceira geração, o legado da tia Maria é o vinho engarrafado. Acabam-se as vinhas, arrumam-se os cascos, repartem-se garrafas. A família desagrariza-se.

NA WEB

Os vapores etílicos do padre Vale espalharam-se pela web. Uma busca na internet dá resultados. São referências a leilões realizados. Em Lisboa, a casa Palácio do Correio Velho aparece com duas citações. A do leilão

244², ocorrido num 22 de dezembro, refere-se a 2 garrafas de “Padre Vale Vinho Velho Avozinha 1883”, licitação € 85,00 ao que acresce a comissão de 21%. Numa ocasião posterior, no leilão 299³, realizado em 31 de maio de 2015, são 2 garrafas licitadas por € 170,00, sendo que uma nota assinada pelo filho da tia Ângela esclarece:

Nota. Em contrarrótulo lê-se: “Este vinho reúne uvas criteriosamente escolhidas nas vinhas do Seixal, povoação do Norte da ilha da Madeira, pertencentes ao Padre Vale, meu tio, que após herança familiar, foi o grande impulsionador da sua produção, a partir de 1870. Neste solo riquíssimo para a cultura destas vinhas, aliado aos ventos marítimos que sopram no Norte da ilha, este vinho foi produzido de uma forma artesanal, tendo sido envelhecido em pipas de carvalho durante largos anos e posteriormente engarrafado também de forma artesanal, obedecendo a rigorosos critérios de seleção para a época. Este vinho constitui uma referência para os madeirenses e ingleses, pelo seu sabor e aroma tão característicos, que revelam uma qualidade ímpar que o tornam tão apreciado”. Nuno de França Machado⁴

2 Disponível em: <<https://www.pcv.pt/lot.php?ID=2344>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

3 Disponível em: <<https://www.pcv.pt/lot.php?ID=80554&ref=auction.list.pic&sid=865d65e9c94581120bb84b7e6e605b2>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

4 Disponível em: <<https://www.pcv.pt/lot.php?ID=80554&ref=auction.list.pic&sid=865d65e9c94581120bb84b7e6e605b2>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

Da Christie's retive duas ocasiões. A 12 de dezembro de 2014 realiza-se o “Sale 3404” e uma garrafa de vinho Madeira é licitada por US\$ 613 no Rockefeller Plaza, em Nova Iorque, com a seguinte descrição:

*Padre Vale Vinho Velho Avozinha 1883, Level: top shoulder, remains of wax capsule, slightly shrunken cork with signs of seepage, hand painted detail on bottle*⁵.

São vestígios do trabalho do senhor Alfredo conjugados com o tempo transcorrido. Ainda não tinha passado um ano, a mesma casa, desta vez em Londres, na King Street, a 22 de outubro de 2015 realiza o leilão 10464, em que o seguinte lote é licitado por £ 588 ou US\$ 908:

Padre Vale Verdelho 1913

Hand-painted bottle. Recorked, rewaxed capsule. Level into neck

Padre Vale Vinho Velho 1920

Hand-painted bottle. Recorked, rewaxed capsule. Level into neck

J.H.I. de Azevedo Madeira 1925

Labelled. Remains of cellophane wrap. Recorked, rewaxed capsule. Into neck

5 Disponível em: <<http://www.christies.com/lotfinder/wine/padre-vale-vinho-velho-avozinha-1883-1-5863602-details.aspx>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

Verdelho Velho 1934

Stencilled, slope-shouldered bottle. Short original cork, wax capsule. Level around mid-shoulder⁶.

As referências abundam. Que se deduz deste fato? A tia Maria engarrafou vinhos trazidos do Norte, dando-lhes uma identidade. Esta tinha inicialmente um intuito familiar, que ganha posteriormente um cariz comercial. De bem concebido como dádiva em circulação restrita, converte-se em bem transacionável num quadro comercial. Esta conversão provoca contágio. Todos os outros herdeiros que até aí não tivessem colocado garrafas suas no circuito comercial, mesmo que não o façam, sabem que dispõem dum bem cotado. Aqui voltamos à tia Maria como pessoa e como cabeça de casal, zelando pelas vinhas e negociando os seus vinhos generosos, o Madeira. Henrique Gomes de Araújo analisa a Casa Ferreirinha, dedicada à produção e comércio de vinho do Porto e dirigida numa época por uma mulher, que a torna um empreendimento importante naquela praça do Norte português (ARAÚJO, 2001), onde, de igual modo, um grupo anglo-português de famílias empresárias tem presença forte, para não dizer decisiva. Não coincidem no tempo,

6 Disponível em: <<http://www.christies.com/lotfinder/wine/padre-vale-verdelho-1913-hand-painted-bottle-re-corked-rewaxed-5939562-details.aspx>>. Acesso em: 24 abr. 2016.

uma vez que a do Douro atua em oitocentos, e a madeirense em novecentos. Uma dirige uma empresa familiar formalmente constituída, outra é cabeça de casal que garante o sustento e o nível social duma família com terras, vinhas e vinho.



Garrafas na posse de ego (foto do autor)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Do mesmo modo que Dietler e Herbich (2006) seguiram o fluxo duma bebida para abordar uma sociedade queniana, tentei reconstituir os transvases de mostos e a

baldeação de vinhos num contexto familiar madeirense contemporâneo. O tempo e o espaço em que o líquido é escoado permitiu conhecer uma situação em que uma família de proprietários vinhateiros tradicionais deixa de o ser. Está comprometida a sucessão, mas é o processo da desagrarização insular que faz pender o prato da balança a seu favor. Ao vinho sobranete é dada inicialmente uma função de solidificação e lubrificação da identidade familiar; mais tarde a herança familiar converte-se num capital transacionável com preço atribuído por via do fator nostálgico.

Num texto anterior abordei o papel do vinho como principal instância hierarquizadora dentro do grupo social dominante, os proprietários vinhateiros (BRANCO, 1991). A situação familiar aqui apresentada e discutida permite retomar essa questão, fazendo uma análise mais abrangente. Assim à diferenciação causada pela localização e quantidade de terrenos de vinhas, acresce a relação destes vinhateiros com a massa de colonos – os camponeses dependentes que tratam a terra dos primeiros a troco duma repartição variável das colheitas. Embora feitas as vindimas, e realizada a pisa, sejam donos de uma parte do mosto, na realidade têm de o ter à partida vendido a um preço previamente acordado; isto porque, ao contrário dos proprietários, não dispõem de capacidade de armazenamento. Estão em desvantagem. Serão diretamente os representantes das

firmas exportadoras que lhes recolhem aquele bem ético em devir. Mas na estratificação social insular, acima da classe vinhateira encontra-se o grupo dos anglo-madeirenses. Estes são os fazedores de fato do vinho Madeira, seus principais exportadores, mas também proprietários de quintas com vinhas e boas produções. A ambiguidade cultural em que vivem e que reproduzem constitui a sua vantagem na diferença: na socialização recatada, nas duas línguas maternas mantidas, numa prática e ética de negócios, nas ligações externas cultivadas com esmero. Perante os outros madeirenses são semelhantes na diferença e diferentes nessa semelhança. O vinho tratado foi-o antes e permanece como o codificador de relações sociais insulares mais abrangente. Nesse sentido, e na linha que tentei desenvolver, mais que a distinção criada em gostos e práticas de consumo desenvolvida por Pierre Bourdieu (1979), a busca da razão ética madeirense afigura-se-me mais produtiva, se feita inspirada na proposta de Michael Taussig (1993), centrada nos processos de mimésis.

REFERÊNCIAS

AATT. *Associação dos Amigos da Torre do Tombo*. Disponível em: <<http://www.aatt.org/site/>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

ARAÚJO, Henrique Gomes de. *A casa Ferreira, construção antropológica do sucessor*. Lisboa: Quetzal, 2001.

ARM. *Arquivo Regional da Madeira*. Disponível em: <<http://www.arquivo-madeira.org/acesso-aos-documentos#/bases>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

BINNET, Marcus. *Os blandys da Madeira (1811-2011)*. Trad. Aida Macedo. Londres: Frances Lincoln Publishers, 2011.

BOURDIEU, Pierre. *La distinction: critique sociale du jugement*. Paris: Minuit, 1979.

BRANCO, Jorge Freitas. Jardins suspensos do Atlântico ou os súbditos de Dionísios. In: O'NEILL, Brian J.; BRITO, J. Pais de. (Org.). *Lugares de aqui: atas do seminário Terrenos Portugueses*. Lisboa: Dom Quixote, 1991. p. 49-80. Disponível em: <<https://repositorio.iscte-iul.pt/handle/10071/7675>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

BROWN, A. Samler. *Brown's Madeira and the Canary Islands, with the Azores: a practical and complete guide for the use of invalid tourists and residents, with trade statistics*. 6th and revised edition. Londres: Sampson Low, Marston & Co. Limited, 1901.

CARNERO L., Fernando; NUEZ, Y. J. S. La empresa Blandy Brothers: de Madeira a Canarias (1885-1936). *Anuario de Estudios Atlánticos*, n. 56, p. 311-334, 2010. Disponível em: <<http://mdc.ulpgc.es/cdm/ref/collection/aea/id/2198>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

CHRISTIE'S. *Sale 10464: 22/10/2015*. Disponível em: <<http://www.christies.com/lotfinder/wine/padre-vale-verdelho-1913-hand-painted-bottle-recorked-rewaxed-5939562-details.aspx>>. Acesso em: 24 abr. 2016.

CHRISTIE'S. *Sale 3404*: 12/12/2014. Disponível em: <<http://www.christies.com/lotfinder/wine/padre-vale-vinho-velho-avozinha-1883-1-5863602-details.aspx>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

DIETLER, Michel I. Herbich. Liquid material culture: following the flow of beer among the Luo of Kenia. In: WOTZKA, Hans-Peter (org.). *Grundlegungen, Beiträge zur europäischen und afrikanischen Archäologie für Manfred K. H. Eggert*. Tübingen: Francke, 2006. p. 395-407. Disponível em: <https://www.academia.edu/273596/Liquid_material_culture_following_the_flow_of_beer_among_the_Luo_of_Kenia_with_Ingrid_Herbich>. Acesso em: 25 abr. 2016.

DOUGLAS, Mary. *Constructive Drinking: perspectives on drink from Anthropology*. Londres: Routledge, 2003. (Mary Douglas: Collected Works, X).

HANCOCK, David. *Oceans of wine, and the emergence of american trade and taste*. New Haven: Yale University Press, 2009.

MACHADO, Linda. *Mystery Madeira bottle: 1920 vinho velho (09/04/2012)*. Disponível em: <<http://madaboutmadeira.org/mystery-madeira-bottle/>>. Acesso em: 29 abr. 2016.

MATOS, Rui Campos. *As origens do Turismo na Madeira: quintas e hotéis do acervo da Photographia Museu Vicentes*. Funchal: Ordem dos Economistas/DRAC, 2013.

MINTZ, Sidney W. *Sweetness and Power*. Nova Iorque: Viking Penguin Inc., 1985.

PACHECO, Dinis Gouveia. *Sociedades e estratégias agroindustriais do vinho Madeira e cana sacarina na Madeira (1870-1930)*. Dissertação (Mestrado em História e Cultura das Religiões) – Universidade da Madeira, Funchal, 2007. Disponível em: <<http://repositorio.uma.pt/bitstream/10400.13/304/1/MestradoDinisPacheco.pdf>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

PALÁCIO DO CORREIO VELHO. *Leilão 244: 22/12*. Disponível em: <<https://www.pcv.pt/lot.php?ID=2344>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

PALÁCIO DO CORREIO VELHO. *Leilão 299: 31/05*. Disponível em: <<https://www.pcv.pt/lot.php?ID=80554&ref=auktion.list.pic&sid=865d65e9c94581120bb84b7e6e605b2>>. Acesso em: 25 abr. 2016.

RODRIGUES, Elisabete T. G. *Os Cossart: traços de uma presença inglesa na Madeira oitocentista*. Funchal: CEHA, 2013. 1 CD. (Coleção Teses, 12).

TAUSSIG, Michael. *Mimesis and alterity: a particular history of the senses*. Nova Iorque: Routledge, 1993.

TUTEN, James H. Liquid assets, madeira wine and cultural capital among low country planters (1735-1900). *American nineteenth century history*, v. 6, n. 2, p. 173-189, 2005.

VIEIRA, Alberto. *A vinha e o vinho Madeira, séculos XV a XX*. Funchal: Centro de Estudos de História do Atlântico, 2003.

Melhor pra cabeça do que para
o bolso: o significado do suco de
maçã para os camponeses dos
Alpes franceses

MARIA JOSÉ CARNEIRO (UFFRJ)

CONTEXTO

Minha contribuição nesse volume é fruto de uma observação etnográfica realizada durante o trabalho de campo para a minha tese de doutorado nos Alpes franceses em uma “aldeia camponesa”. Lá se vão mais de 20 anos... A partir desse relato etnográfico, proponho uma reflexão sobre os significados da produção artesanal de suco de maçã, uma atividade, aparentemente, de produção de “mercadoria”, visando criar complemento de renda para “camponeses” supostamente marginalizados pela dinâmica da agricultura francesa nos anos 1980. Digo aparentemente porque, como vou desenvolver a seguir, o sentido dessa atividade está justamente na resistência à mercantilização desse “produto”. Serão apresentadas também notas etnográficas sobre dois outros eventos com significados semelhantes.

A experiência que vou relatar foi promovida pelos *Paysans des Sept Laux*¹ – nome de uma associação criada por um organismo de extensão rural (chamado GVAF – Grupo de Vulgarização Agrícola Feminino) integrante de uma instituição governamental equivalente, em nossos termos, à Secretaria de Agricultura (*Chambre de l’Agriculture*) da região do Isère, ao sudeste da França, região entrecortada por três cadeias de montanhas que compõem os Alpes e que emolduram um amplo vale chamado Grésivaudan.

Inicialmente, a criação dos *Paysans des Sept Laux* foi motivada, segundo a explicação da extensionista responsável, pela “necessidade de se criar uma renda complementar” para os camponeses excluídos do processo de modernização agrícola, ou seja, aqueles que por carência de meios (principalmente terra e força de trabalho) permaneceram “camponeses”, sem poder se beneficiar de subsídios e créditos da política agrícola, sem poder, portanto, se transformarem em “agricultores”. Considerados por eles mesmos como “espécie em extinção”, esses “camponeses”, segundo a avaliação dos técnicos agrícolas, não tinham condições de implementar o mo-

1 *Laux* é uma expressão na língua local antiga (*patois*) para designar lagos. Essa região de montanha tem uma grande área com vários lagos formados pelo degelo da neve, o que levou à denominação de *Sept Laux*.

delo de modernização agrícola proposto pelo governo, seja porque suas propriedades eram muito reduzidas, seja porque eram “celibatários” (ou “solteirões”) – já tinham passado da idade de casar. Não ofereciam, assim, a condição social básica para compor uma unidade de produção familiar ou ainda porque tinham se tornado, justamente devido às limitações da terra, duplo-ativos, ou seja, “operários-camponeses”. Contudo, verifiquei no decorrer da pesquisa que o que os unia na conformação desse “grupo”, era menos a necessidade econômica de uma renda complementar do que a vontade de estarem juntos e se divertirem.

A princípio integrados a um grupo de extensão rural feminino, os “Camponeses dos Sete Lagos” incluía mulheres e homens. A inclusão de homens, na grande maioria maridos das mulheres que perderam o seu lugar na lavoura devido à reorganização do trabalho familiar promovida pela modernização agrícola, foi pensada justamente para aqueles que não se enquadravam na categoria de “agricultor” como um “profissional”. Isso significava que eles não eram vistos como aptos à inovação tecnológica visando o aumento da produtividade e da rentabilidade, motor da modernização agrícola. Nessa situação de excluídos das políticas agrícolas, esses “camponeses” ocupavam uma posição semelhante à das mulheres, o que lhes reservava o lugar de objeto de políticas sociais. Assim, foram incorporados ao universo de atua-

ção de uma extensionista responsável pela animação da vida solitária daquelas mulheres, que não sabiam mais qual era o seu lugar na família e na sociedade. Com a modernização das estruturas produtivas, elas tinham sido rechaçadas da lavoura; com a nuclearização das estruturas familiares, não tinham mais filhos, netos e noras para administrar. A família extensa, centrada na autoridade da matriarca, dava lugar a unidades familiares nucleares. Jovens mulheres, na posição de noras, resistindo a ocupar o lugar de subordinação que lhes era reservado na antiga organização familiar, se recusavam à coabitação com os sogros. Restava o casal solitário, sendo o marido responsável por uma pequena lavoura voltada para o autoconsumo e complementada pela aposentadoria ou outros benefícios sociais, e a esposa sem nenhuma inserção social definida. Visando quebrar essa solidão, que não raro levava à depressão e até ao suicídio, a mesma instituição responsável pela modernização das estruturas produtivas e pela seletividade dos agricultores, criou mecanismos para levar a modernização para dentro das casas e para as mentes daquelas senhoras. Assim, os programas de extensão rural foram estimulados a construir com essas mulheres um novo lugar condizente com a imagem da França moderna do pós-guerra, criando os GVAFs (Groupe de Vulgarisation Agricole Feminin). Ca-bia agora, nos anos oitenta, completar esse ciclo, impulsionando os “camponeses atrasados e presos à tradição”

a se moverem de suas aldeias encravadas no “rural profundo” no ritmo da modernidade.

Nesse contexto foi criado o Grupo dos Camponeses dos Sete Lagos, voltado inicialmente a estimular o artesanato a ser vendido em um chalé de madeira instalado na estrada de passagem para as estações de esqui vizinhas. Ainda que se tratasse de um subgrupo ligado ao grupo de extensão rural feminino, ele era aberto à participação masculina. Assim, os maridos, as viúvas e os celibatários encontravam aí um espaço de encontro que lhes permitia “sair de casa” e estabelecer uma rede de sociabilidade fundada, sobretudo, na fabricação e na comercialização do artesanato. Para alcançar esse objetivo, decidiu-se organizar a produção de “objetos da tradição camponesa”. Para integrar o grupo eram necessárias duas condições: “ser camponês” ou “filho de camponês” e saber “fabricar artesanato”. Os objetos fabricados não diferiam muito dos utensílios domésticos que compunham o mobiliário e a decoração das antigas casas camponesas. Os homens se dedicavam principalmente a objetos de madeira (pés de abajur, pequenos bancos, pilões, pequenos barris de vinho etc.) ou cestas de palhas, enquanto as mulheres se ocupavam com tecidos (toalhas, colchas, capas de almofadas), peças de crochês, bordados e compotas de frutas.

Apesar de ser resultado da iniciativa de uma extensionista da Câmara de Agricultura, esse grupo não era

reconhecido oficialmente porque suas atividades não eram tidas como condizentes com a orientação da política agrícola. Com efeito, os Camponeses dos Sete Lagos não implementavam inovação tecnológica e nem desenvolviam atividades visando o aumento da produtividade agrícola, muito pelo contrário, suas ações remetiam mais ao “apego à tradição” e ao ritmo de vida camponês. Por esse motivo eles não podiam ser beneficiados pelas medidas recém-implementadas pelo governo francês visando consolidar a modernização agrícola, permanecendo, então, ligados ao grupo de extensão rural feminino. Nessa condição conseguiram apoio da Câmara de Agricultura para a construção de um chalé para comercializar seus produtos. Conseguiram também recursos para alugar e reformar um velho galpão que serviria de oficina para a fabricação do suco de maçã, contando que a maioria das propriedades possuía macieiras nativas que cresciam sem necessitar de nenhum cuidado. Normalmente, os frutos, justamente por serem pequenos e “feios”, não eram comercializados, sendo, então, destinados aos porcos. Com a proibição da criação familiar de porcos na região, as maçãs estavam destinadas a apodrecer sob as copas das árvores. A ideia da transformação do fruto em suco vinha a calhar: criaria uma renda complementar às famílias produtoras, ao mesmo tempo em que ajudaria a manter limpa a “bela paisagem alpina”, para deleite dos turistas e neorrurais, segundo a justificativa

apresentada pela extensionista responsável pela apresentação da ideia na Câmara da Agricultura.

A FABRICAÇÃO DO SUCO

O processo de fabricação era todo artesanal, demandando uma quantidade considerável de mão de obra, o que pode ser interpretado como um dos fatores do sucesso do atelier. O suco era produzido em dois dias. No primeiro, os frutos são transportados pelo proprietário, num reboque preso a um trator, ou mesmo por carro, até o galpão. Dependendo da quantidade de frutos, o proprietário podia se associar a vizinhos, parentes ou amigos, já nesse momento. Considerando que a capacidade de produção do atelier é, normalmente, maior que a quantidade de maçãs de cada proprietário, e considerando a necessidade de mão de obra que todo o circuito de transformação exige, a associação entre os produtores era frequente. Reuniam-se os frutos dos produtores que se associaram e, no final, dividia-se o suco de acordo com a quantidade de maçãs levada por cada um. A base do cálculo é de dois quilos de maçã para um litro de suco. Porém, pode acontecer que essa operação crie problemas. Se a qualidade do suco não é a desejável, a causa será sempre atribuída à má qualidade dos frutos do outro. Por isso, é preferível que o “sócio” seja parente ou amigo próximo.

Chegando ao atelier, as maçãs eram colocadas numa máquina, para serem raladas e depois jogadas numa prensa feita de madeira e movida a mão. O suco era então recolhido num balde e o bagaço levado de volta à propriedade para ser dado às vacas. O suco recolhido era depositado em tonéis de plástico, onde se acrescentava um produto para decantar. O trabalho nesta fase exige, ao menos, duas pessoas.

Após oito horas de repouso, no dia seguinte, inicia-se a outra etapa de transformação. O suco é retirado dos tonéis por meio de uma mangueira de borracha ao qual se dá a forma de um sifão, que é acionado pela boca. A outra ponta da mangueira é adaptada à tampa de uma panela de pressão velha, por onde passava o suco, para ser filtrado por um filtro de celulose, colocado no fundo da panela. Esse é o momento mais delicado, porque é necessário que o suco saia bem claro e transparente, o que exigia que as mãos e o filtro estivessem bem limpos, o que nem sempre acontecia.

Após a filtragem o suco é pasteurizado numa máquina que eleva a temperatura a oitenta graus. Em seguida é vertido diretamente nas garrafas, sem nenhuma manipulação. Cada produtor leva suas próprias garrafas, normalmente, garrafas de vinho reaproveitadas. O produtor que quer comercializar o suco deve comprar garrafas padronizadas.



Prensando a maçã ralada



Retirando o bagaço da maçã depois de prensada



Filtragem do suco

É no momento de colocar as tampinhas nas garrafas que a distribuição do suco entre os “sócios” acontece. Escreve-se sobre um pedaço de papel qualquer a quantidade de garrafas que cabe a cada um de acordo com o cálculo já feito segundo a quantidade de maçãs levadas. Separa-se então a quantidade de tampinhas correspondente que são passadas, uma a uma, à pessoa, um homem, que manipula a máquina de tampar. Outro membro da equipe pega cada garrafa já tampada e a deposita numa bacia com água morna. A quinta pessoa, geralmente o proprietário das garrafas ou sua esposa, as retira da bacia e as coloca em um caixote ou numa grande cesta, para transportá-las até a casa. Verifica-se, então, se as garrafas são verdadeiramente suas, o que funciona como uma espécie de controle da quantidade do suco a que se tem o direito. Essa fase final é delicada e difícil de se organizar, principalmente, quando a equipe conta com mais de dois produtores.

A maioria das pessoas que produzem o suco declara só utilizá-lo para consumo familiar e para doação a parentes e amigos que moram na cidade e passam para uma visita. Eles argumentam que a pequena quantidade produzida (em torno de duzentos litros) não justifica a venda. Os que produzem mais de trezentos litros chegam a comercializar nas feiras de produtos naturais das cidades vizinhas.

Os camponeses não têm um registro sobre a quantidade produzida e sobre a eventual comercialização. Como se trata de um produto para o autoconsumo familiar, a contabilidade doméstica não o leva em conta. Apenas um dos produtores com quem conversei atribuiu um valor econômico a esta produção, reconhecendo seu papel como complemento de renda. Curiosamente, trata-se do presidente do grupo responsável pela gestão do atelier, um camponês solteirão.

A fabricação do suco de maçã, como a maioria das atividades dos Camponeses dos Sete Lagos, ocorre durante o inverno. Apesar de alguns já não se dedicarem à agricultura, é esta que ainda ordena o ritmo de vida. O processo de transformação da maçã em suco é uma ocasião de encontro de amigos e de brincadeiras. O processo de fabricação importa mais que o produto final. Envolvidos durante um ou dois dias inteiros, esses encontros preveem o *casse-croûte* (uma refeição rápida), quando se compartilhava o que cada um trouxera: queijo, embutidos, pão, vinho, algum bolo preparado pelas mulheres etc. Assim que todos os presentes se sentavam, em roda, sobre caixotes, latões, banquinhos, começava o momento privilegiado de comunhão de valores e confraternidade. Um dos assuntos mais frequentes nos encontros que presenciei foi a comparação entre os trabalhos camponês e operário: a produção em série, o trabalho contínuo, monótono, e as refeições fora de casa, são os elementos

elencados para contrastar com o trabalho camponês. Como parte desse grupo é constituída de duplo-ativos (operários-camponeses), aposentados ou não, esse momento funciona como um ritual que reforça a identidade camponesa, com uma certa nostalgia nos semblantes e nas palavras.

DA SOCIABILIDADE E VALORES

Ainda que uma análise mais detalhada pudesse chegar a demonstrar o valor dessa produção para a economia familiar, esse não é o aspecto mais importante. O significado da fabricação do suco de maçã reside, principalmente, na sua dimensão social, na possibilidade de reunir amigos para descontraír, preencher os dias monótonos do inverno e até mesmo para planejar novas atividades, principalmente as viagens, que aconteciam a cada primavera. Mais do que uma mercadoria, o suco de maçã é um bem de troca, que reforça laços de amizade e parentesco e promove o encontro e trocas sociais. Esse significado ficou evidenciado com mais força por ocasião de uma reunião entre os produtores e técnicos agrícolas para discutir os meios de aumentar e racionalizar a produção do suco de maçã e de outras frutas, visando a comercialização e aumento da renda familiar. A proposta implicava, antes de tudo, a padronização das garrafas, das tampas e dos rótulos, além, é claro, da mu-

dança do sistema de produção, de maneira a adaptá-lo às normas higienizadoras. Os camponeses se colocaram radicalmente contrários, como verbalizou o presidente do Grupo, expressando com clareza o que queriam com o suco de maçã:

Eles (os técnicos agrícolas) querem que a gente trabalhe como loucos para produzir mais e depois a gente não vai ter tempo de fazer mais nada. Eu não quero me colar numa caminhonete durante todo o sábado e domingo para ir vender suco de maçã. E depois, quanto isso vai custar? Nós vamos trabalhar para pagar o aluguel da caminhonete, a gasolina e tudo o mais. Não, nós não queremos, nós estamos contentes como está (*apud* CARNEIRO, 1997).

Outra objeção dos “camponeses” às intenções da Câmara de transformar o suco de maçã em mercadoria consistiu na recusa à participação de gente “de fora” nas atividades do atelier, reforçando, assim, as fronteiras da rede de sociabilidade construída em torno das atividades do Grupo e da fabricação do suco de maçã. A resistência a compartilhar o atelier com outras pessoas pode ser entendida também como um mecanismo de defesa de um estilo de vida, de uma visão de mundo, mais do que de uma identidade local. O atelier não era uma simples oficina de produção. Como ficou evidente nesse evento, o Grupo dos Camponeses dos Sete Lagos se expressava,

tanto internamente como para fora, como motivado por se reunirem em torno de um conjunto de valores que iam na contramão da racionalidade produtivista capitalista adotada pelos agricultores modernizados e pelo órgão governamental. Contrariamente a estes, os “camponeses” não tinham como meta o aumento da produtividade ou uma forma mais eficaz de rentabilidade econômica, seja em nível da produção, seja em nível da comercialização. Como traduziu o presidente do Grupo, que assume localmente o papel do camponês tradicional emblemático: “O suco de maçã vale mais para a cabeça que para o bolso” (*apud* CARNEIRO, 1997).

Reside nesse tipo de comportamento e de valores a razão para a imagem folclórica que esse Grupo imprime sobre a aldeia. Atrás desta imagem, que é também positivamente explorada por outros residentes da aldeia nos momentos das festas promovidas por eles e que atraem os moradores, visitantes e turistas, uma imagem negativa se esconde: “eles não valem nada”, “eles não querem crescer”, “eles só querem se divertir”. Podemos mesmo dizer que, para os outros agricultores, esses “camponeses” refletiam a imagem de suas origens que eles gostariam de esconder e esquecer. Mas isso, esse estigma, não chegava a atrapalhar o sucesso de suas festas, bastante concorridas, e não impedia que alguns daqueles agricultores “modernizados” utilizassem o atelier de suco de maçã.

Esse evento nos ajuda a entender a pluralidade de valores e comportamento possíveis em uma sociedade capitalista avançada. A partir da fabricação do suco de maçã observamos como categorias sociais, aparentemente colocadas sob rótulos sociológicos distintos, como operários e camponeses, se misturam até mesmo em uma só pessoa, para reviver um tipo de sociabilidade que foi radical e expressamente destruída no processo de unificação do mercado simbólico (BOURDIEU, 1989) em razão da expansão e da hegemonia da sociedade centrada nos valores mercantis e na produção industrial. Para Pinçon (1986), o que caracterizaria essa sociabilidade, fundada no que ele denominou de autoprodução, seria muito mais a maneira como os bens e serviços são produzidos, do que a maneira como são consumidos. Essa autoprodução dos espaços de sociabilidade (as festas, os almoços, os bingos) recupera práticas e valores que eram desvalorizados e mesmos ignorados após os esforços de modernização da sociedade rural francesa (AGULHON; BODIGUEL, 1981). Nesse caso especificamente, produção e consumo são inseparáveis. São processos que se organizam sobre a base das relações pessoais, da íntima interação entre produtor e consumidor de maneira a atribuir ao produto o significado de “bem” (em termos maussianos) e não de mercadoria. Dois eventos por nós compartilhados são ilustrativos de tais significados.

Em janeiro de 1989, os Camponeses dos Sete Lagos organizaram uma festa no chalé-restaurant da estação de esqui sob a administração da aldeia. A justificativa da festa era a degustação de uma “comida tradicional”, desconhecida das gerações mais novas e da maioria das pessoas convidadas. Tratava-se do *ratas*, espécie de sopa feita à base de batata, toucinho e soro do leite extraído durante o processo de fabricação do queijo pelos antigos *alpagistes*², que cuidavam do gado durante o período em que ele permanecia no alto da montanha, justamente onde posteriormente se instalou a estação de esqui. Naquela época, quando ainda não se contava com a rações comercializadas, a colheita de feno no verão era fundamental para alimentar o gado durante o inverno. Para isso era necessário deslocar o rebanho, durante o verão, para o alto das montanhas, onde havia a oferta de gramíneas naturais, liberando assim os pastos plantados para serem colhidos e armazenados para o inverno. Com a diminuição do número de criadores (e de rebanhos) e a introdução das rações industrializadas, o sistema de transumância foi abolido, levando ao desaparecimento de um conjunto de práticas culturais, entre elas os hábitos alimentares adequados à vida provisória no alto da

2 Os *alpagistes* eram normalmente jovens solteiros à busca de uma fonte de renda e idosos que não tinham mais lugar no novo sistema de produção agrícola, mecanizado.

montanha. Assim, o *ratas* cai no esquecimento como uma comida “pobre”, que expressava a escassez e a dificuldade de acesso a alimentos mais diversificados durante as *alpages*. Décadas depois, num novo contexto social, essa comida serve de elemento de aglutinação de pessoas e de celebração. Elaborada por antigos *alpagistes*, agora agricultores aposentados, o *ratas* é degustado em um chalé situado justamente onde, no passado, eram praticadas as *alpages*. Celebra-se ao mesmo tempo os novos tempos, mais confortáveis, e o encontro festivo dos *vieux paysans*, agora com tempo e recursos para promoção de festas.

Outro evento que gostaria de relatar é o encontro promovido para a retirada da casca da noz – *mondeson*, em francês. Sempre no inverno, no mês de dezembro, um casal cujo marido é operário-camponês, organiza uma noite de *mondeson* (*nuît de mondeson*) em sua casa, reunindo amigos do Grupo Camponeses dos Sete Lagos em torno de uma grande mesa sobre a qual era depositada uma grande quantidade de nozes já quebradas, mas ainda dentro das cascas, e uma grande cesta onde os frutos já sem cascas deveriam ser depositados. Cada convidado recebia também um recipiente (uma bacia) para colocar as cascas. Essa bacia era posicionada entre os joelhos, de maneira que as pernas de uns se tocavam com as do vizinho, sempre do sexo oposto, mas nunca o próprio parceiro. Separava-se, assim, a casca do fru-

to que seria destinado à comercialização. Durante todo esse processo, as pessoas se divertiam contando piadas e histórias que continham sempre um conteúdo sexual. Esse clima, ajudado pelo consumo de vinho, criava certa “tensão sexual” que chegava ao clímax no fim dos “trabalhos”, quando uma guerra de cascas de noz permitia a troca de toques entre homens e mulheres, sendo o desafio acertar no decote das mulheres.

Em seu livro *Amours et mariages de l'ancienne France* (1981), Martine Segalen faz referência à presença frequente de nozes e avelãs, símbolo da fertilidade e da sexualidade, nos jogos amorosos entre camponeses da França “antiga”. Em uma passagem ela cita um “observador de Cournaille”, que descreve um jogo amoroso praticado por jovens camponeses bretões (BOUËT; PERRIN, 1970). A brincadeira consistia em os rapazes tentarem pegar as nozes ou maçãs que as jovens escondiam, como um desafio, no fundo de seus bolsos. Nas palavras do observador,

O objetivo declarado do ataque e da defesa parece mais um pretexto que qualquer outra coisa, e esses assaltos brutalmente voluptuosos pareciam que se destinavam a fazer circular nas veias de uma juventude que eles inflamam, um veneno tão doce quanto perigoso (BOUËT; PERRIN, 1970, *apud* SEGALLEN, 1981, p. 42; tradução nossa).

Diferente do jogo amoroso descrito acima, no caso por mim observado, os envolvidos não eram jovens, mas homens e mulheres maduros, que se divertiam com uma brincadeira semelhante, que permitia a troca de toques mais ou menos íntimos com parceiros (maridos e esposas) dos amigos.

É claro que não podemos atribuir os mesmos significados a rituais formalmente semelhantes, mas praticados em outros contextos sociais, culturais e históricos e por atores sociais também diferenciados. O sentido dessa referência a Segalen está na associação que os grupos sociais estabelecem entre comidas, seja na produção, seja no consumo, e práticas culturais relevantes para a sociabilidade e para o reforço de determinados laços sociais entre os participantes dos rituais que envolvem tais comidas.

Terminado o “trabalho” de separação das cascas do seu fruto, e finalizadas as brincadeiras sexuais que se seguiam, os donos da casa serviam uma *raclette*³ que encerrava o ritual selando os laços de amizade, de solidariedade e de reciprocidade entre os convidados.

3 Comida típica da região alpina, normalmente consumida no inverno, que consiste em batatas cozidas e queijo, derretido em recipientes próprios diretamente na mesa de jantar, acompanhados de fatias de presunto.

O *mondeson* era uma prática comum no passado, quando a produção de óleo e a comercialização do fruto eram bastante difundidas entre os camponeses dessa região (no em torno da cidade de Grenoble). Como dito, ele ocupava um lugar importante na sociabilidade local, quando as famílias produtoras organizavam “noites de *mondeson*” (*nuit de mondeson*) convidando amigos e vizinhos para separar e selecionar as nozes que tinham sido colhidas no outono. No momento em que foi realizada essa observação⁴ a produção de nozes não assumia a mesma importância na economia familiar. O óleo industrializado já havia substituído o de noz, feito artesanalmente. Além disso, muitas nogueiras tiveram de ser arrancadas para deixar passar o trator no preparo da terra para outros cultivos. As raras famílias que mantiveram algumas dessas árvores frutíferas não produziam uma quantidade suficiente que justificasse a organização do ritual. Nesses casos, o trabalho de separação das cascas dos frutos era realizado pelos próprios componentes do grupo doméstico. Além disso, como nos explicou uma jovem agricultora que ainda vende pequenas quantidades de noz à confeitaria local, há de se ter cuidado para não desequilibrar a reciprocidade que é comumente renovada nesse ritual:

4 A observação etnográfica foi realizada durante o trabalho de campo para a elaboração de minha tese de doutorado, entre 1988 e 1990 (cf. CARNEIRO, 1997)

Como a maior parte das pessoas aqui (os vizinhos) não tem mais noz, nós não podemos convidá-las para o *mondeson* porque elas, por sua vez, não podem nos convidar, e isso as incomodaria.

Produto de uma “tradição” reelaborada, essas práticas culturais podem assumir, sem dúvida, significados diferentes ao longo do tempo, mas isso não nos autoriza a estabelecer um corte com o passado, como se tais rituais fossem esvaziados de significado na sociedade contemporânea, como alerta Segalen (1981). Observamos que eles guardam importantes significados na aproximação e distanciamento de pessoas, contribuindo para a conformação ou fortalecimento de redes de sociabilidade que ultrapassam as fronteiras da família e mesmo da aldeia. A participação no processo de autoprodução, como no preparo do suco de maçã, permite reunir pessoas de aldeias distintas, do vale e da montanha, de categorias sociais distintas (duplo-ativos, operários e camponeses), aposentados ou em atividade.

Apesar de suas diferenças, os rituais de autoprodução de sociabilidade praticados pelos Camponeses dos Sete Lagos aqui relatados apontam para um processo de recriação de uma identidade cultural – que não cabe nas amplas categorias de classe ou de profissão – e que guarda significados mais amplos que os dados pelo compromisso com a produção agrícola. Seria restritivo

afirmar que a identidade camponesa elaborada nesses rituais seria um “resgate” da “identidade camponesa tradicional”. Na direção indicada por Segalen (1981), não caberia cair na tentação de buscar uma suposta autenticidade nesses ritos identificando sobrevivências ou, ao contrário, transformações que indicassem estarmos frente a uma mera imitação alimentada pelo turismo e esvaziada de sentido. A produção do suco de maçã, a festa para degustação do *ratas* ou a realização da *nuît de mondeson* são eventos ritualísticos que afirmam a identidade camponesa (num sentido amplo e flexível) na sociedade contemporânea, onde predomina a figura valorizada do “agricultor moderno”, mecanizado e regido pelo ritmo do mercado. Nesse sentido, a sociabilidade praticada pelos Camponeses dos Sete Lagos, ao mesmo tempo que reforça essa identidade plástica, colabora também, como um pretexto, para criar e consolidar tais formas de sociabilidade e usufruir das oportunidades apresentadas pela valorização turística desse “excêntrico contemporâneo”.

Contudo, essa identidade não é protegida das contradições engendradas pela “modernização” da sociedade rural, por influência de um processo avassalador de homogeneização dos valores vinculados à urbanização que leva, normalmente, à vitória do mais forte e foi o que aconteceu neste caso. Após se recusarem a assumir o projeto de mercantilização proposto pela Câmara

de Agricultura, o Grupo dos Camponeses dos Sete Lagos perdeu o apoio financeiro fundamental para pagar o aluguel do galpão, sendo levado a interromper a produção do suco de maçã. Mas devido ao sucesso das festas que organizavam para celebrar essa identidade camponesa e, sobretudo, um modo de vida que se contrapunha ao vivenciado nas cidades, principalmente entre os turistas de outras regiões da França, eles começaram a ser requisitados para organizar festas de casamento para casais parisienses ou de outras cidades. Mas o sucesso dessas festas na produção de uma renda – normalmente investida na realização de viagens turísticas do Grupo – foi, ao mesmo tempo, a causa de seu insucesso, pois acabou atraindo a atenção de órgãos fiscalizadores do estado que identificaram uma ilegalidade na realização desse tipo de atividade (as festas) por um grupo enquadrado legalmente como uma “associação de camponeses” e não como “produtores culturais” ou algo do gênero. Com a proibição de continuarem organizando esses eventos, o Grupo perde força e acaba se desmobilizando. Colaborou para isso o cansaço advindo da idade avançada de seus membros (entre 60 e 70 anos, nessa época) fazendo com que sucumbissem aos desestímulos frequentes dos órgãos governamentais, cujo motor de ação visava cuidar mais do bolso do que da cabeça dos “camponeses” transformados em “agricultores modernos”.

REFERÊNCIAS

AGULHON, M; BODIGUEL, M. *Les Associations au village*. Paris: Actes Sud, 1981.

BOUËT, A. ; OLIVIER, P. *Breiz-Izel ou la vie des Bretons de l'Armorique*. Preis: Tchou, 1970.

BOURDIEU, P. Reproduction interdite: la dimension symbolique de la domination économique. *Etudes rurales*, n. 13-114, p.16-36, jan.-juin, 1989.

CARNEIRO, M. J. *Camponeses, agricultores e pluriatividade*. Rio de Janeiro: Contracapa, 1997.

PINÇON, M. Autoproduction, sociabilité et identité dans une petite ville ouvrière. *Rev. Française de Sociologie*, v. XVII, p. 629-653, 1986.

SEGALEN, M. *Amours et mariage de l'ancienne France*. Paris: Bibliothèque Berger-Levrault, 1981.

A reinvenção do rural pelo turismo: o caso dos *gêtes* rurais

PATRÍCIA ALVES RAMIRO (UFPB)¹

1 Contato: patriciaalvesramiro@gmail.com

Muitos de agricultores familiares franceses vêm abrindo suas propriedades para hospedagem de turistas. Fenômeno característico do mundo contemporâneo, o turismo no espaço rural da agricultura familiar pode ser considerado uma atividade em expansão em diferentes partes do mundo, cuja principal característica é sua intenção de manter a propriedade como espaço de produção agropecuária e moradia.

Um dos formatos deste segmento aparece nos chamados *gîtes* rurais, presentes nas diversas regiões da França. De maneira geral, podemos afirmar que os *gîtes* rurais são imóveis reformados para o recebimento de turistas, próximos à moradia principal da propriedade. São alugados, preferencialmente, pelo período de uma semana, embora locações aos finais de semana e durante a semana sejam permitidas. Os agricultores que optam

pela atividade são beneficiados por uma política pública de turismo para melhorias do patrimônio material da propriedade, as quais geralmente se referem à reforma e/ou adaptação de espaço físico em situação de abandono para a hospedagem. Para que sejam considerados como *gîtes* estes ambientes não podem ser empregados como residência principal ou secundária, exclusiva ou permanente, seja do proprietário, seja do locatário. Neste trabalho apresentaremos três dos principais setores que oferecem esse segmento turístico na França. São eles: a *Fédération Nationale des Gîtes de France*, o *Accueil Paysan* e *Bienvenue à la Ferme*. Cabe destacar que, embora a análise se baseie em pesquisas de campo realizadas naquele país², acredita-se que as considerações expostas sejam relevantes para análises em outros contextos, afinal, ocorre simultaneamente em diversas partes do mundo globalizado³.

2 Pesquisa de campo realizada na França durante o estágio pós-doutoral realizado na École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS), em Paris, de setembro de 2012 a agosto de 2013 (Bolsista CAPES). Agradecimentos especiais pela colaboração, sempre generosa, recebida de Afrânio Garcia Jr. e Marie-France Parpet Garcia.

3 Do ponto de vista institucional, no Brasil, no ano de 2006, foi criado o Plano Nacional para o Turismo na Agricultura Familiar (PNTRAF), o qual procura definir e regulamentar a atividade. Além disso, há a Rede TURISOL, Rede de Turismo Solidário, na qual se articulam membros de ONGs, repre-

Pretende-se mostrar como a estratégia de hospedagem nas propriedades dos agricultores ultrapassa a dimensão de acolhimento dos turistas e coloca em prática a possibilidade de permanência ou retorno a um patrimônio familiar em decadência, acoplado a uma significativa estratégia de dinamização do mercado local através, principalmente, da venda direta de seus produtos. Produtos alimentares que atribuem valor simbólico importante para a construção desse rural a ser (re)conhecido como espaço de reativação e/ou construção de memórias, acionadas não apenas pela percepção da paisagem, mas por seus cheiros e sabores representativos de saberes e fazeres dos diferentes territórios.

Em geral, são alimentos produzidos artesanalmente (ou quase) pelos agricultores, em consonância com o ideal de gerar mais valor econômico do que se fosse um produto “ordinário” do lugar. A relação entre comida e lugar, agora orquestrada pelas estratégias de marketing,

sentantes de comunidades tradicionais (quilombolas, ribeirinhos, pescadores), representantes de favelas, de assentados de reforma agrária, representantes do poder público e pesquisadores, a fim de articular a criação de políticas públicas específicas junto ao Ministério do Turismo para o que se denomina no país de “turismo de base comunitária”. Um bom exemplo deste fato é o surgimento da rede de turismo Acolhida na Colônia no Estado de Santa Catarina, Sul do país, cujo modelo é o da marca *Accueil Paysan*, que analisaremos neste trabalho.

irá comercializar aquilo que Certeau *et al.* (2011) denomina de “o trabalho da cozinha”, ou seja, a arte de:

Unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição – gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2011, p. 296).

Ao ter a alimentação como forte potencial de criação de valor agregado ao lugar, o ritmo do lazer dos viajantes será ditado pelo modelo produtivo da propriedade visitada. Queijos fabricados a partir do leite de cabra, de ovelha ou de vaca, embutidos à base de carne suína, ovina ou bovina, vinhos, pães, entre outros alimentos, estão presentes em consonância com as características do *terroir*⁴ onde se inserem. Conforme a época do ano, uma diversidade de situações, que incluem atividades como o preparo e semeadura do solo, época de colheita e descanso do solo, procriação e criação dos animais, momentos de ordenha, estações do ano ditando formas de cuidados aos animais (como, por exemplo, durante o inverno, quando precisam ficar confinados devido ao congelamento das pastagens) e nível de acesso às novas

4 O termo francês *terroir* remete à ideia de territórios e de saberes tradicionais, de difícil tradução para o português.

tecnologias dão, paradoxalmente, singularidade aos espaços comercializados como símbolos homogêneos da “vida no campo”.

Para buscar a compreensão deste rural contemporâneo, onde agricultura e/ou pecuária e turismo aparecem como atividade pluriativa possível, as perguntas norteadoras desta análise são: qual o contexto histórico da agricultura familiar na França que fará com que o turismo seja uma opção para algumas famílias? Quais as estratégias adotadas para atrair aos turistas? Qual perfil e motivações levam alguns agricultores familiares a adotarem o turismo como atividade complementar em suas propriedades? Quais as estratégias de interação social adotadas para cumprir o imaginário comercializado de um “verdadeiro encontro” entre anfitriões e turistas? E, por fim, de que maneira o recebimento de hóspedes pagantes em propriedades rurais com atividade agrícola em andamento reorganiza, ou não, a divisão sexual do trabalho?



Figura 1: Logotipos das principais marcas que comercializam *gîtes* rurais na França

O primeiro selo a ser criado a fim de certificar esse formato de hospedagem junto às propriedades rurais foi o *Gîtes de France*, criado em meados da década de 1950. Se, no início, eram poucos os que aderiam à proposta, em 2015, vinculados à marca *Gîtes de France* existem 60000 leitos dispersos em 47000 propriedades. A marca é, atualmente, líder europeia em hospedagem doméstica⁵. Todavia, embora o selo tenha sido criado com a proposta de ser um segmento desse tipo de hospedagem nas propriedades de agricultores familiares, a descoberta deste formato como um nicho de mercado turístico fará com que o mesmo se espalhe por todas as regiões, urbanas e rurais, do país, com uma grande variedade de formatos.

Ainda que em seus valores atuais coloquem como uma de suas razões de existir a “participação no desenvolvimento local e contribuição para permanência das populações rurais oferecendo recursos complementares”, a oferta de temporadas em propriedade de agricultores é apenas uma dentre tantas outras opções de formatos. E, atualmente, um dos menores segmentos ofertados. A inserção do segmento no contexto capitalista mais

5 Informações disponíveis em: <<http://www.gites-de-france.com/nos-valeurs.html>>. Acesso em: 08/09/2015.

amplo fará com que a apropriação do selo por modelos de hospedagem mais rentáveis culmine na criação, por exemplo, do serviço de hospedagem denominado *Séjour charme*, que promete uma estadia “inesquecível com padrão luxuoso”.

Utilizando a mesma conotação das estrelas atribuídas ao setor de hotelaria tradicional, a marca se utiliza do símbolo da espiga de milho⁶, de uma a cinco espigas, para qualificar os *gîtes* em categorias conforme “qualidade” do espaço, o qual está diretamente relacionado em ordem crescente com o preço cobrado pela estadia. Para esta classificação são considerados itens como a quantidade de equipamentos internos disponíveis aos hóspedes (máquina de lavar louça, máquina de lavar e/ou secar roupa, TV, DVD, aquecedor, lareira, ar-condicionado, até piscina interna e jacuzzi e sauna), equipamentos exteriores (área para churrasco, jardim, terraço, estacionamento, piscina externa, área de jogos para crianças, elevador) e também segundo serviços oferecidos pelos anfitriões (passeio a cavalo, taxas de energia inclusa, aluguel de bicicletas, limpeza, equipamentos para bebês, aluguel e lavagem de roupas de cama e banho).

Além desta classificação há ainda uma pequena categoria denominada de “incomum” (no original *insolite*),

6 Este tipo de classificação ocorre desde o ano de 1976, quando eram atribuídas de 1 a 4 espigas (SIMON, 2002).

que se refere a locais como vagões, cabanas, casa suspensas em árvores etc.

Conforme análise do catálogo de ofertas *on-line*, em 2016, das 47000 propriedades associadas à marca, apenas 3012 são *gîtes* rurais com algum tipo de atividade agropecuária em andamento, comercializados, atualmente, como *Séjours à la ferme*. Somam-se a esse formato alguns produtores de vinho, que compõem o *Séjours œnologie*, com um total de 847 *gîtes* ofertados. Mas, nesse caso, não há a certeza de que o proprietário seja também um agricultor, pois os *gîtes* com esse selo podem apenas estar situados próximos a rotas de vinho e/ou regiões de forte presença vinícola.

Além destes dois, o formato recentemente incorporado para divulgação pela federação nacional *Gîtes de France* é o selo de hospedagem da marca *Bienvenue à la Ferme*, com 1180 localidades para hospedagem. A marca⁷ é vinculada aos *Chambre d'Agriculture* da França⁸, responsável pela assistência técnica e extensão rural aos agricultores. Órgão público criado no início da década

7 Site do selo disponível em: <<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com>>. Acesso em: 01/09/2015.

8 Grosseiramente, poderíamos pensá-los como as Secretarias de Agricultura no Brasil, embora as diferenças sejam grandes. Na França, há a participação efetiva de representantes eleitos ou indicados de categorias envolvidas nas discussões sobre o rural.

de 1920, a partir da década de 1960 passa a atuar mais fortemente em atividades voltadas aos agricultores que tenham interesse em diversificar suas atividades através do agroturismo. Representantes públicos do selo os auxiliam, através de assistência técnica para implantação deste tipo de projeto. Em todos os casos analisados, inserir-se na marca significa ter direito ao uso do selo para atrair visitantes/clientes a suas propriedades e ter seu produto divulgado pelos sites⁹.

Por ser um formato propagado pelo setor público, nota-se que o selo *Bienvenue à la Ferme* está fortemente relacionado à ideia de desenvolvimento sustentável e gestão dos territórios. Seu diferencial aponta para a questão do povoamento e da revitalização de áreas rurais. Importante frisar que na França existe uma diferenciação entre o que se denomina de “campo vivo” (*campagnes vivantes*) e o “rural profundo” (*rural profond*), definindo esse último por sua desvitalização crescente e, conseqüentemente, por sua condição de risco de desaparecimento (KAYSER, 1993). Interessante a percepção de Kayser (2004, p. 19) de que é no que se denomina de “rural profundo” que “[...] subsistem setores de resistência

9 Cabe destacar que, conforme acessado nos dois sites em 23/09/2015, há divergência sobre o número de propriedades com oferta de hospedagem em *gîtes* rurais nos dois sites: enquanto os *Gîtes de France* afirmam ser 1180, o site do selo *Bienvenue à la ferme* divulga um total de 753 *gîtes*.

e do futuro”. Tal afirmação está relacionada ao fato de serem os locais com maiores dificuldades para comercialização de seus produtos primários e que a adoção do turismo poderá vir a ser um facilitador para permanência desta população no meio rural, tanto pela geração de renda quanto pela atração de uma potencial clientela para a venda direta de seus produtos. Além disso, é o rural profundo o local que melhor se encaixa nesse desejo contemporâneo de consumo de paisagem, afinal, são os que têm a realidade mais próxima das imagens bucólicas comercializadas.

Como mostra Violier (1996), o catálogo do selo *Bienvenue à la ferme* terá a divulgação do agroturismo concentrada nesse tipo de região e não nos espaços dominados pelo modelo produtivista clássico. Até porque o selo apresenta uma característica marcante de gerar condições de concorrência no mercado de produtos agrários entre os pequenos produtores artesanais (chamados lá pelo termo *fermier*) com os mais capitalizados, cuja maior capacidade para articulação política os permite criar outras estratégias de valorização simbólica e material de seus produtos. Sobre os argumentos para atrair a clientela até as porteiras das propriedades, um dos focos do selo é viabilizar a venda direta do produto ao consumidor, oferecendo como vantagem a possibilidade de compra de produtos frescos, alguns orgânicos, com “qualidade, origem e rastreabilidade”. Numa clara

oposição entre produtos da fazenda e industrializados, a proximidade entre produtor e consumidor permite, segundo estratégia de marketing, uma “natural” predisposição do agricultor que, se interrogado sobre algo de sua produção, irá “naturalmente lhe convidar para visitar a fazenda”¹⁰. Nesse selo, as imagens associativas entre alimentação e espaço rural são mais intensas que nas outras marcas. É deles o slogan *Goûtez notre nature*, que podemos traduzir como “Experimente nossa natureza”. Turismo e gastronomia permanecem na campanha da marca indissociáveis. Esse maior alcance faz com que tenhamos uma variedade maior de agricultores envolvidos, especialmente na venda direta nas propriedades, quando os capitais necessários são menores do que os necessários para o acolhimento de turistas, afinal, a relação turista/agricultor tem menor duração e necessita de pouca qualificação.

Por fim, surgida apenas em 1987, a Associação *Accueil Paysan* tenta retomar a proposta inicial da *Fédération des Gîtes de France* de vincular o acolhimento dos turistas junto a propriedades com atividades agrícolas e/ou pecuárias em andamento. Com menos capital econômico do que a outra, em consonância com

10 Disponível em: <<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/produits-fermiers-produits-de-la-ferme>>. Acesso em: 01/09/2015.

o momento histórico vivido, a associação assume um discurso ecológico como diferencial que se soma à mesma estratégia da existência de uma espécie de “hospitalidade natural” das pessoas no campo. A proposta de *Accueil Paysan* é de “assumir um compromisso com a reapropriação do espaço rural visando o desenvolvimento durável e sustentável dos territórios, não apenas em sua realidade geográfica, mas também humana, econômica, cultural e patrimonial”¹¹.

Devido à inclusão explícita na marca da ideia de um rural sustentável, aderem à oferta da hospedagem nos *gîtes* e venda direta alguns dos denominados neorrurais, ou seja, pessoas que decidem viver no campo. Chamados por Urbain (2008) de “novos colonos” do campo francês, importante destacar que os que optam pela atividade turística são numericamente poucos em relação ao total. Para o autor (URBAIN, 2008), esse perfil não estaria em busca de um mundo rural perdido, o qual é considerado por muitos como um espaço de ausência de liberdade em decorrência do olhar dos outros. Seria, portanto, um novo rural que surge nesse espaço de residência dos neorrurais, o qual, na maior parte, não seria nem agrícola e nem turístico. De todo modo, existem os que visualizem

11 Informações disponíveis em: <<http://www.accueil-paysan.com/fr/qui-sommes-nous/notre-engagement/>>. Acesso em: 01/09/2015.

o rural turístico como uma opção econômica através de plantios agroecológicos e/ou oferta de serviços de hospedagem e alimentação aos cidadãos. Plantios orgânicos, chamados de *bio* naquele país, são comuns de serem encontrados em seu catálogo. Desta maneira, além do alimento do lugar, constrói-se a estratégia da oferta de saúde aos visitantes em decorrência de uma suposta qualidade superior de seus produtos.

A dimensão social do recebimento é amplamente enfatizada pela associação, que promete em seu site colocar à disposição uma hospitalidade formatada pela abertura e troca entre anfitriões e hóspedes. Seu slogan “O campo de braços abertos por férias diferenciadas” reforça a ideia desse encontro. Desde 1992, comercializam anualmente um catálogo impresso de seus locais de hospedagem, num total de 1200 na França e no exterior, incluindo o caso da Acolhida na Colônia, no estado de Santa Catarina, no Brasil. Em 1997, irão propor uma identidade comum a todos aqueles que aderem à marca, que passa a defini-los como um novo profissional do mundo rural contemporâneo denominado de “camponês-anfitrião-gestor” (no original: *paysan-accueillant-aménageur*). A identidade, segundo a marca, pretende abranger suas práticas com ênfase no modelo econômico de desenvolvimento durável e sustentável. O selo vem crescendo na França e tem se preocupado em participar da esfera pública de

tomada de decisões sobre o turismo no espaço rural¹². Atualmente, a federação nacional do *Accueil Paysan*, oficializada em 2000, reúne 14 associações regionais e 36 associações departamentais em 23 regiões do país.

Desde 2002, possuem uma *carta de princípios* que deve ser seguida por todos que compartilham de sua ideologia, pois define o que consideram seu projeto de sociedade. Nesse caso, fica nítida sua relação com a produção agrícola quando já em seu primeiro princípio afirma que *Accueil Paysan* é parte integrante da atividade agrícola. Embora, no mesmo item, deixe abertura para inclusão na marca de outros atores além dos agricultores, como aposentados e outra categoria mais ampla denominada de “atores rurais”. De maneira geral, estes princípios enfatizam a ideia de um campo vivo composto por pessoas que conhecem seu trabalho, seu meio ambiente e sua ligação com a terra, que participam da construção da marca através do respeito mútuo e com condições de ser um fator para o desenvolvimento local. Por isso a expressão proposta de “camponês-anfitrião-gestor”. Em clara oposição ao que se tornou a federação dos *Gîtes de France*, propõem um conforto adaptado ao habitat lo-

12 Dialogam com o *Ministère de l'Aménagement du Territoire et de l'Environnement (MATE)*, *le secrétariat de l'Économie Sociale et Solidaire*. É membro da *Conférence Nationale du Tourisme Rural (CNTR)*, lugar de reflexão sobre a legislação do turismo no espaço rural.

cal, acessível a todos, e se colocam como um selo internacional, aberto a todos os camponeses do mundo. Para sua manutenção, além da contribuição anual de seus membros, são apoiados pela Associação dos Amigos do *Accueil Paysan*, criada em 2004 para arrecadar fundos. A venda direta dos produtos também é uma estratégia intrínseca ao serviço de turismo ofertado. O princípio 7 afirma garantir a origem e qualidade dos produtos camponeses propostos pelo *Accueil Paysan*, fato que demonstra a necessidade de controle e padronização dos produtos comercializados, o que certamente viabiliza o acesso de alguns agricultores ao selo, ao mesmo tempo que exclui outros.

CONTEXTO HISTÓRICO DO SURGIMENTO DO TURISMO NA AGRICULTURA FAMILIAR

Como vimos, a dimensão temporal dos *gîtes* não é tão recente como poderia parecer. Todavia, as transformações pelas quais passou o serviço são significativas e caminham concomitantemente às alterações vivenciadas pelo modelo agrícola adotado.

Para melhor compreensão desse cenário, não há como refletir sobre o meio rural francês sem recordar os impactos das duas grandes guerras mundiais. Fala-se numa “verdadeira revolução” da agricultura francesa para se referir ao período entre as mesmas, por

terem as transformações ultrapassado a dimensão de mudanças técnicas, abrangendo todo o funcionamento econômico, cultural e social do campesinato. As enormes baixas de agricultores e seus herdeiros, especialmente durante a primeira guerra, desencadeia a redistribuição fundiária do solo agrícola conforme cada uma das regiões. E, naquele cenário, eram os agricultores familiares os mais adaptados, pois, do ponto de vista de geração de renda, a terra interessava ser adquirida por aqueles que pudessem cultivá-las eles mesmos (GERVAIS; JOLLIVET; TAVERNIER, 1976). Visando a reconstrução de um espaço rural predominantemente agrícola, a denominada modernização da agricultura desencadeará, já no final da década de 1950, sucessivas crises de superprodução, que desestabilizariam os preços e pressionariam, cada vez mais, a criação do que Lamarche (1987) chamou de surgimento de uma elite de produtores rurais capazes de implementar as ações propostas pelo Governo com o apoio de instâncias sindicais, especialmente, a juventude agrícola.

Na prática, estas ações envolviam a aptidão dos agricultores para competição no Mercado Comum Europeu estabelecido em 1958 e segurança perante a concorrência estrangeira junto ao mercado interno, o que incluía a padronização da produção em termos de qualidade e conformidade com as normas adotadas (RÉMY, 2004). Em contrapartida, ocorrerá a marginalização de outros,

considerados arcaicos ou inaptos às novas exigências. Para muitos pequenos agricultores familiares ¹³ caberá, neste período, a migração para as cidades ou uma vida em condições difíceis neste campo que se reconfigura.

Foi neste contexto que os primeiros promotores do turismo no espaço rural da agricultura familiar na década de 1950 contarão com uma forte participação do partido comunista, que se dizia em prol da resistência de pequenos camponeses, principal categoria expropriada pela política modernizadora¹⁴. Organizados pela *Fédé-*

13 Quando falamos em agricultores familiares estamos em consonância com a tese de Lamarche (1987), segundo a qual a agricultura familiar é uma categoria bastante ampla que “contém nela mesma toda a diversidade”, isto porque não é um resultado histórico de uma evolução, mas um elemento transversal, passível de ser encontrado em diferentes formatos numa mesma época. Categoria presente na França desde o antigo regime, tornou-se dominante desde a segunda metade do século XIX e soube, apesar das duas grandes guerras, reerguer-se e responder às exigências colocadas pelas políticas implantadas, ainda que tenha se modernizado devido a uma “convergência entre a vontade capitalista global e a situação precária dos camponeses” (LAMARCHE, 1987, p. 446).

14 Como lembra Cousin (2009), as políticas públicas de lazer e de turismo na França até a quinta República eram regidas em torno de três polos: um laico, outro religioso e outro comunista. Organizados ideologicamente em movimentos populares, todos teriam em comum a percepção da

ration Nationale des Gîtes de France, em 1955, os objetivos da marca incluíam conquistar melhorias para os camponeses, estimulando a permanência dos mesmos no meio rural e, ao mesmo tempo, “dar a oportunidade às famílias modestas de passar as férias com preços de estadias adaptados a seu poder de compra e provocar assim uma aproximação social entre os trabalhadores da cidade e do campo” (LABES, 2004, p. 05).

Pode-se afirmar que, politicamente, naquele período, aparecia, na França, a dupla preocupação com as classes populares: de um lado, os camponeses ameaçados pela modernidade e, de outro, o operariado urbano emergente da mesma, o qual passa a ter maior poder de compra e o direito a férias remuneradas a partir 1936. Para Giraud (2004), o partido comunista estava interessado em aproximar as classes operárias do campesinato, viabilizando o contato entre diferentes indivíduos de uma mesma sociedade. Nesse sentido, a ideia de um período de descanso no meio rural fazia todo o sentido. E, ainda hoje, essa ideologia de que é possível conciliar a dimensão mercantil com a dimensão cultural e social deste segmento turístico prevalece, mesmo que como

necessidade de um projeto sociocultural a ser posto em prática no tempo do lazer, no qual o turismo aparece não como um fim, mas como um meio para o alcance de uma finalidade superior ao lazer, que poderia estar tanto na esfera do trabalho, da saúde e/ou da cultura do operariado.

forte estratégia de marketing para atrair tanto aos potenciais visitantes, quanto para ampliar a oferta de anfitriões, como veremos adiante.

A possibilidade de aprendizado do turismo como um novo tipo de serviço a ser ofertado pelos agricultores é visualizada justamente num momento em que a própria categoria é colocada em questionamento por alguns que irão, como Mendras (1979), falar do fim do campesinato francês, o qual estaria sendo substituído pela emergente categoria de agricultor moderno. A introdução de novas técnicas transforma as relações com a natureza, a qual passa a ser dominada em consequência da mentalidade técnica imposta pela modernização e que, por sua vez, resulta no aparecimento de um tipo de agricultor com mentalidade econômica orientada mais para o mercado do que para a satisfação da família (MENDRAS, 1979). No caso das transformações nas relações sociais, por passarem a ser compreendidas como uma profissão a ser aprendida em contextos institucionais extradomésticos, a agricultura coloca em conflito as relações existentes entre as gerações. Portanto, não é apenas o modelo produtivo que se vê alterado com o uso de insumos químicos, equipamentos e afins, mas há em curso, naquele período, uma mudança qualitativa no estilo de vida desejado pelos jovens agricultores, o qual, cabe destacar, precisava ser compatível com o percebido como o de um cidadão médio. O texto de Champagne (1979), *Jeunes*

agriculteurs et vieux paysans: crise de la succession et apparition du “troisième âge”, é brilhante nesse sentido ao mostrar, entre outras coisas, como essas alterações irão transformar as relações familiares a tal ponto que a geração mais velha irá se sentir abandonada ao ver que os mais novos não querem mais se comportar como eles.

O fato é que este tipo de agricultor familiar era necessário não apenas para o sucesso do processo de modernização da agricultura, mas também era essa mesma “elite de agricultores” da qual falava Lamarche (1987) que teria as condições exigidas para a viabilidade da inserção do turismo como alternativa não agrícola neste espaço rural em transformação. Se a ideologia inicial dos precursores do turismo na agricultura familiar pregava a salvaguarda de um modo de vida em vias de desaparecimento, a saber, o do camponês, na prática, por ser um serviço a ser prestado, o turismo será uma atividade viável àquelas com capacidade empreendedora e disposição para capacitação externa. O crescimento do turismo como alternativa pluriativa estará diretamente relacionado com a situação dos agricultores familiares franceses. Os dois choques do petróleo farão dos anos 1970 o marco do fim do “período esplendoroso da agricultura francesa” (RÉMY, 2004, p. 14). E os anos 1980 verão surgir a crítica ao modelo exclusivamente produtivista, despreocupado com a qualidade do produto e com o processo de produção, abrindo as portas para uma crescente diversificação

dos usos do espaço rural. Preocupação ambiental e crise da agricultura somadas ao crescente desejo por férias diferenciadas da classe trabalhadora subsidiarão a abertura de alguns destes espaços aos visitantes.

A multiplicação dos selos e certificações de normas de procedimento trarão novos atores para o cenário rural europeu. Do ponto de vista institucional e jurídico, inicia-se um processo de reforma da Política Agrícola Comum (PAC) e é promulgada a Lei de Orientação Agrícola (LOA) de 1992 e em 09 de julho de 1999, a mais conhecida LOA, por trazer em seu texto uma visão que ultrapassa a dimensão economicista do espaço rural. A partir deste momento, a dimensão social e ambiental é também considerada para ordenamento do território. De acordo com Rémy (2004, p. 21), “[...] significa que o exercício da profissão de agricultor não implica somente produzir, mas também contribuir para a harmonia das paisagens, o respeito ao meio ambiente e a manutenção da vida no campo”. No mesmo sentido, o turismo, ainda que possa ser questionado enquanto uma prática preservacionista, verá no espaço da agricultura familiar um local adequado para criação do espaço imaginado pelos cidadãos, com bom potencial para comercialização pelos selos, que não param de aumentar sua oferta.

À EXPERIÊNCIA DA PESQUISA DE CAMPO E A DIVISÃO SEXUAL DO TRABALHO

Utilizaremos como ilustrativos da experiência de campo hospedagens realizadas pela autora na região da Aquitânia, no departamento Pireneus Atlânticos, um dos cinco da região¹⁵. Sexta maior região em população da França, com 3225000 habitantes em 2104, o que representa 5% da população francesa. Ocupa 7,6% do território, sendo a terceira maior região em extensão, com uma densidade de 80 hab/km² (COMITÉ RÉGIONAL DE TOURISME D'AQUITAINE, 2015). Localizado ao extremo sudoeste da França, o departamento é formado por dois territórios, cada um com suas particularidades, Béarn e País Basco (*Pays Basque*)¹⁶. A zona basca fica a Leste do departamento de Pireneus Atlânticos e é, do ponto de vista turístico, reconhecida por suas praias, especialmente na cidade de Biarritz. Já a zona *béarnaise* fica na parte Oeste do departamento, ocupando 60% do território do departamento, com cerca de 350000 habitantes em 2015.

15 Os outros quatro departamentos da região são: Dordogne, Gironde, Landes e Lot-et-Garonne.

16 Há três territórios na parte basca. São eles: La Soule (Mauléon), a Basse-Navarre (de Saint-Jean-Pied-de-Port a Saint-Palais) e Labourd (de Saint-Jean-de-Luz a Biarritz).

Ainda que os dados disponíveis se refiram a toda a região da Aquitânia, a qual tem como capital a cidade de Bordeaux, mundialmente famosa por seus vinhos e onde se concentra a maioria dos visitantes, é interessante notar que, segundo dados divulgados pelo *Comité Régional de Tourisme d'Aquitaine* (2015), 78% dos imóveis de turismo do tipo *gîtes* e *chambres d'hôtes* são vinculados ao selo *Gîtes de France*. O setor deste tipo de aluguel de imóveis direto com os proprietários apresentou uma alta no ano de 2014 de 11%. Enquanto os empregos ligados à atividade turística subiram em média 2,2% entre os anos de 2009 a 2011 em toda França, a região apresentou, para o mesmo período, um crescimento de 6,4%. Em 2011, 8,3% do produto interno bruto da região foi oriundo do turismo (COMITÉ RÉGIONAL DE TOURISME D'AQUITAINE, 2015).

A região dos Pirineus Atlânticos comporta três frentes importantes de turismo representadas pela presença do mar, da montanha e do campo. O *locus* da pesquisa foi o território de Béarn, conhecido por suas paisagens repletas de montanhas e pelas criações de caprinos e ovinos. Do ponto de vista do estímulo à diversificação das atividades no meio rural, o *locus* da pesquisa de campo apresenta significativa relevância, por se encaixar no que se denomina na França de “zona de montanha”, caracterizada em lei como demandante de maiores investimentos, em decorrência de condições de vida mais difíceis e

restritivas ao exercício de certas atividades¹⁷. Políticas de investimentos focam nestas zonas, quer pelas difíceis condições climáticas, quer pelas dificuldades da mecanização da agricultura devido aos declives.

Reconhecidas como parte do que compõe as chamadas “zonas desfavorecidas”, em estudo amplo sobre as múltiplas razões e os diferentes formatos de pluriatividade presentes nas regiões montanhosas da França, Simon (2002) defende que o turismo na montanha reside numa escolha estratégica para construir um capital de seguridade em vista de se instalar melhor na vida ativa. Neste sentido, pode ser uma atividade secundária para melhorar o orçamento da atividade principal, em geral exercida por um dos membros da família. A escolha do lado de Béarn para análise teve também como motivação a pesquisa de Bourdieu (2002) na mesma localidade na década de 1960, a qual é sua província natal¹⁸. De acordo

17 A lei relativa ao desenvolvimento e a proteção da montanha na França é a *Loi n° 85-30 du 30 janvier 1985*, quando pela primeira vez um espaço geográfico é reconhecido como objeto de lei.

18 Os estudos de Bourdieu sobre o campo marcam o início de sua carreira e destacam sua competência, nem tão conhecida, como praticante da etnografia. São obras de juventude sobre experiências empíricas na Cabília da Argélia colonial, publicadas com o título de *Algérie 60* e em sua pequena cidade natal, Béarn, no sudoeste da França. Assim, num exercia seu papel de estrangeiro num mundo exótico e distante e,

com Wacquant:

Em primeiro lugar, ao “fazer um *Tristes trópiques* ao contrário”, como ele gostava de dizer, Bourdieu derriba a presunção indiscutida, congênita ao ofício, de que seria necessário ser socialmente distante e culturalmente diferente daqueles que se estuda para se chegar a uma observação participante válida (WACQUANT, 2006, p. 20).

Instigado pelo elevado número de homens solteiros na região, Bourdieu (2002) irá se ocupar, em belíssimo trabalho etnográfico, da compreensão de fenômeno social que denomina de “reprodução impossível”. Nesta pesquisa, a pergunta se inverte e busca realizar uma “interpretação possível”, para usar um termo de Geertz (1989), de como algumas famílias de agricultores estão, através da combinação entre atividade agropecuária e turismo nas primeiras décadas do século XXI, apesar das dificuldades, vivenciando a região como local de moradia e de trabalho, tornando assim a “reprodução possível”.

No primeiro *gîte* pesquisado pela autora, em dezembro de 2012, selecionado *on-line* junto ao site da federação dos *Gîtes de France*, pôde-se perceber como, em

noutro, trazia para a análise sua própria experiência de vida, muito familiar e próxima.

alguns casos, a imagem de local agrícola é mero simulacro para atender aos anseios dos viajantes. Localizado em Laroin, o *gîte* divulgado na internet como *gîte rural* mostrava a proprietária/anfitriã segurando nas mãos duas bonitas abóboras e, mais abaixo, o que parecia ser o marido da mesma, com chapéu de palha e segurando uma enxada numa pequena horta posa, contente, para a foto. Todavia, ao chegarmos ao local, vimos que lá não havia nenhum indício de produção agrícola, ainda que fosse inverno e nevasse bastante. No encontro com a proprietária, o presente de boas-vindas era uma *Tourte des Pyrénées* e uma garrafa de vinho branco, Lapeyre safra 2009, com Apelação de Origem Controlada (AOP) de *Jurançon*, cujo rótulo afirmava ofertar “o prazer original e típico” do *terroir*. A palavra típico, presente no rótulo, nos remete à distinção realizada por Woortmann (2007), ao se referir à distinção entre comida típica e comida tradicional. Como alerta a autora:

Enquanto a primeira oculta uma perspectiva marcada pela exotização, portando uma percepção de fora para dentro, a segunda constitui a expressão de padrões e valores tradicionais em seus próprios termos, de estruturas sociais estruturadas atualizadas pelas estruturas estruturantes (WOORTMANN, 2007, p. 180).

De fato, esta busca pelo exótico é intrínseca ao desenvolvimento do turismo, cuja promessa é viabilizar a

fuga momentânea de um mundo ordinário e, portanto, conhecido. Além da construção simbólica da gastronomia típica do *terroir* para o visitante, a criação de laços, ou melhor, a imagem de uma criação de vínculos entre visitante e visitado vai somar ao alimento ofertado uma rápida passagem pelo espaço da memória da família. É comum, sem ser necessário perguntar, os anfitriões fazerem uma rápida apresentação de si mesmos e de sua trajetória familiar.

No *gîte* de Laroin, já na primeira manhã, quando vai mostrar aos hóspedes vários guias turísticos para o que se pode fazer naquela região, conta (com possibilidade de falar o texto em francês ou espanhol, visto que a região é passagem do Caminho de Compostela) que mora lá sozinha com seu marido e que tem três filhas adultas que moram fora. Diz a idade e o que fazem. Indagada, afirma que trabalha com o turismo há 20 anos. Iniciou na marca *Gîtes de France* com os *chambres d'hôtes*, modelo de hospedagem baseado na oferta de suítes, que podem ser dentro ou acopladas à casa principal da propriedade ¹⁹. A propriedade era da avó do marido da anfitriã. Onde foi um estábulo para vacas é hoje a casa do casal e onde é o

19 A principal diferença, segundo a proprietária, está vinculada ao acesso ou não à cozinha e seus utensílios. Enquanto o *gîte* inclui a casa toda, os *chambres d'hôtes*, não. Caso desejem, precisam pagar à parte pelas refeições (café da manhã, almoço e/ou jantar).

gîte era a antiga moradia principal da propriedade. Afirma que foi o turismo que possibilitou a restauração de um patrimônio familiar que estava em estado de abandono. Esse rural agrícola que havia sido prometido pela internet estava presente na memória daquela família e era acionado como forma de valorização da história do lugar, embora as modificações do mesmo com a industrialização muito próxima geograficamente na cidade de Pau, capital da região de Béarn, o transformaram numa pequena vila “rural-dormitório”.

Logo na primeira caminhada por Laroin descobre-se que é uma pequena localidade, por isso mesmo considerada rural na França, com apenas 1000 habitantes. Seu centro comercial se restringe a um bar e restaurante, uma tabacaria, um açougue, uma padaria, um salão de beleza. Além disso, há uma pequena igreja católica, a prefeitura, uma creche, um centro esportivo e uma escola de equitação. Todavia, por se tratar de época de festas de final de ano, pode-se notar que, ainda que as ruas estivessem desertas devido às baixas temperaturas, as casas, em sua maioria, estavam com famílias, que comemoravam as datas. O que se tornava mais nítido durante a manhã, quando se podia observar as garrafas de bebidas deixadas nas lixeiras em frente às mesmas. Além dessa constatação, uma visita ao cemitério local mostrou que quase a totalidade dos túmulos estava repleto de flores frescas deixadas, provavelmente, por parentes.

Mesmo a família que nos alugou o *gîte* passava a maior parte do tempo em outra casa próxima à sua, a qual, depois, descobriu-se ser de um parente da família do marido. Após passar os primeiros dias da hospedagem utilizando como técnica de pesquisa privilegiada a observação direta na qualidade de turista, devido à quase ausência de contatos com a anfitriã (diferentemente dos encontros calorosos prometidos pela marca), num segundo momento, optou-se pela realização de entrevista com a mesma, a fim de tentar compreender melhor a ausência de atividade agrícola naquele local e as motivações que a levaram a optar pela hospedagem. Gentilmente disposta a conceder seu depoimento, lamentou não saber antes “que eu era uma especialista” e o marido, que, até este momento, havia apenas uma vez nos dirigido a palavra para desejar feliz ano-novo, aparece, na percepção dela, como um informante privilegiado para minha pesquisa. Ele, embora não atuasse em nenhuma das obrigações do *gîte* desde os primeiros contatos, quando é enviado por e-mail um contrato com diversas cláusulas da locação, depósito bancário de parte do valor total, recebimento do montante restante durante chegada e de cheque calção (devolvido no momento da partida, após verificação do estado do imóvel), recepção, divulgação dos equipamentos turísticos da proximidade, na hora de ter o poder de falar sobre a atividade, aparece como detentor de direitos ao discurso.

Precisamos lembrar que as qualificações que são atribuídas a homens e mulheres não são neutras. Através dos atributos estão implícitas competências, poderes, privilégios, prerrogativas (BOURDIEU, 2010) e, como nos mostra Lagrave (1983), ao serem os homens os detentores do discurso, estes assumem a posição de “chefe da propriedade”²⁰, o que estabelece para eles atributos sociais com qualidades positivas, como autonomia e competência para gestão. O mesmo formato de concessão do direito ao discurso sobre memória do lugar ao marido ocorreu em outra etapa de pesquisa de campo num segundo *gîte* rural. Mais distante de cidades maiores, o *gîte* ficava em Louvie-Juzon. Pequeno vilarejo com 1113 habitantes, localizado em meio às montanhas dos Pirineus Atlânticos. Lá, a pluriatividade dentro da propriedade aparece de maneira bastante ampla, incluindo criação de cabras, fabricação e venda direta de queijos de cabra e venda de cobertores, gorros, boinas, blusas e

20 Conforme demonstrado por Lagrave (1983), em geral, quando nos dados oficiais as mulheres aparecem na qualidade de chefes da propriedade são viúvas, divorciadas ou solteiras, ou seja, “não esposas”. Todavia, segundo a autora, a questão desses estados civis femininos ainda não foi devidamente pesquisada, impedindo conclusões sobre suas implicações, afinal, podem representar tanto o declínio para essas agricultoras ou, ao contrário, a conquista de melhor posição social e econômica, devido ao status de “chefe da propriedade”.

luvas feitas artesanalmente com a lã de cabras, importadas do Texas pelo marido, expostas numa pequena loja dentro da propriedade do casal²¹.

Desta vez²², pôde-se interpretar como, no caso da coexistência de atividades agropecuárias combinadas com recebimento de visitantes, a família reorganiza a divisão sexual do trabalho na propriedade. A separação de tipologias de trabalho segundo gênero, com tendência de que homens cuidem dos animais e as mulheres de tarefas relacionadas à nutrição e educacionais (BARTHEZ, 1984), aparece na propriedade visitada. A maior parte do trabalho com os tratos dos animais é do marido, enquanto a fabricação e comercialização dos queijos, a produção de vestimentas com lã de cabra e os cuidados com o *gîte* rural é da esposa.

Ao ser comunicada sobre a pesquisa logo no início da hospedagem, cuidou para que o marido apresentasse o cotidiano da propriedade. No estábulo ao lado da residência do casal, ficam as cabras para obtenção do leite. Toda a produção é destinada para fabricação dos queijos, tarefa da esposa. A ordenha mecânica é realizada duas vezes ao dia, pela manhã e ao final da tarde. O ma-

21 A propriedade possui quase 90 cabras, sendo 41 cabeças da raça Angora para obtenção da lã e 45 cabeças de cabras para produção leiteira.

22 Pesquisa de campo realizada em março de 2013, durante hospedagem pelo período de uma semana.

rido demonstrou ampla compreensão do cenário agrícola da União Europeia. Ex-funcionário de uma grande empresa fabricante de helicópteros na região, onde era desenhista de hélices, mostra-se satisfeito com a opção de retorno ao campo, embora afirme ganhar três vezes menos que antes.

Como no outro caso, o patrimônio era da família. Mas, dessa vez, por parte da esposa, única herdeira viva. Para ele, foi uma questão de saber aproveitar a oportunidade que a vida oferece, pois afirma que jamais teria condições de comprar uma propriedade como aquela. Assim como muitos agricultores franceses, demonstra insatisfação com a desvalorização dos preços dos produtos agrícolas e se diz indisposto com a situação de ficarem à mercê dos subsídios europeus. O formato pluriativo construído foi resultado de um desejo planejado cuidadosamente de um retorno ao espaço rural, mas de maneira que permitisse viverem da maneira mais independente possível em relação às variações dos preços do mercado leiteiro. Por este motivo, optaram, desde o início, há 25 anos, quando vieram os filhos, pelo beneficiamento de toda produção na propriedade.

A estratégia da fabricação e venda direta do queijo estava formatada pelo casal e a divisão sexual das tarefas também. Fabricar e vender os queijos e atender aos visitantes é atividade da esposa. Para garantir a venda de toda produção, ela vai à feira em Nay, cidade há 20 km

de lá, todas as terças e sábados. Lá expõe também seus produtos à base da lã. Já a ordenha das cabras leiteiras e os cuidados com as cabras para fins de obtenção da lã são responsabilidades do marido. Tosadas duas vezes ao ano, em fevereiro e em agosto, os produtos artesanais da lã de cabra possuem preços elevados, não sendo de fácil venda. Por este motivo, cientes também de que são produtos que não se compram em quantidade, todo ano, nos últimos meses, próximos às festas de Natal (e época de cria dos animais, quando a ordenha é interrompida), é o marido que viaja a Bordeaux para vendê-los, onde passa um mês. Como possuem um dia bastante ativo na propriedade, despendem pouco tempo com os turistas. Mostram-se menos preocupados do que a outra anfitriã em divulgar as belezas de seu *terroir*, há não ser, é claro, seus produtos. Neste caso, também podem ser considerados produtos típicos construídos conforme desejo vindo de fora, afinal, a anfitriã declarou que precisou realizar cursos para aprender a fabricar seus queijos e tecer suas roupas de lã.

De todo modo, os *gîtes* aparecem, majoritariamente, vinculados à existência de um casal de proprietários, mas cujos encargos permanecem remetidos às “coisas de mulher”. Ainda que executem atividades fundamentais ao andamento das atividades produtivas (esfera do homem), nas quais a associação entre turismo e venda direta da produção familiar é nítida, as mulheres perma-

necem definidas em relação à sua condição de esposas, em desmerecimento às novas atividades que assumem para o casal. Por outro lado, pode-se pensar que a opção pelos *gîtes*, além de viabilizar a renovação e valorização do patrimônio da família, através da recuperação de espaços antes abandonados, aparece como uma estratégia tipicamente feminina para solucionar o não reconhecimento social dos trabalhos domésticos. Ao realizá-los não mais apenas em seu local de habitação, executa a limpeza e organização da casa reservada aos hóspedes, os quais pagarão pelos serviços.

Em seu estudo sobre a divisão do trabalho nos *chambres d'hôtes*, modalidade bastante próxima dos *gîtes* rurais, cuja distinção reside no modo de hospedagem, conforme vimos anteriormente, Giraud (2004) mostrou que, embora viabilize a valorização de atividades executadas culturalmente pelas mulheres, a inclusão do turismo na propriedade não dará um status de reconhecimento jurídico deste trabalho, afinal esse segmento turístico não é reconhecido como uma atividade comercial independente.

Na realidade o turismo na fazenda é reconhecido legalmente na França como parte integrante da profissão de agricultor desde a Lei de 17 de janeiro de 1986, o que mostra, segundo Simon (2002), a vontade de integrar o turismo verde como complementar à agricultura. Dora-vante, defende-se a ideia de que se, por um lado, perma-

nece a divisão hierarquizada, que valoriza muito mais o trabalho masculino no âmbito da propriedade, por outro, os *gêtes* rurais aparecem como uma forma de criar valor econômico ao trabalho doméstico. Seus cuidados com a arrumação, limpeza e atendimento às necessidades dos turistas passam a ter reconhecimento simbólico quando elogiados pessoalmente ou em avaliação posterior publicada no site da marca visitada.

Outra consideração relevante refere-se à capacidade que o turismo nas propriedades rurais tem de responder ao anseio feminino de uma vida com mais afinidade com o ambiente urbano. Ao receber os visitantes, a anfitriã entra em contato com a cultura citadina, ainda que sem sair de seu espaço social. Como alertava Bourdieu já na década de 1960 a principal diferença entre as mulheres e os homens do campo residia no fato delas terem maior facilidade para adoção dos modelos culturais urbanos, “uma vez que a cidade representa para elas a esperança da emancipação” (BOURDIEU, 2002, p. 88). O fato é que o interesse de homens e mulheres, conforme as representações que fazem da vida na cidade e no campo, irão, desde o início da modernização agrícola, gerar discursos divergentes sobre a temática. As mulheres aspiravam à vida citadina, pois, para elas, significava conforto, civilidade e diversão. Acostumadas às revistas de moda que chegam da cidade e mais escolarizadas, geralmente, que os homens, conseguiam se adaptar mais rapidamente,

buscando essa vida através do casamento com um homem do *bourg* e desmerecendo os agricultores como potenciais maridos.

Atualmente, poderíamos lançar a hipótese de que, para algumas mulheres, as vantagens antes relacionadas ao ambiente urbano podem ser acessadas no meio rural, conquistando conforto e acesso a serviços similares aos percebidos na cidade. De todo modo, as percepções que as mulheres e os homens do campo terão sobre a cidade é decorrente de como aderem aos estímulos recebidos segundo seus respectivos sistemas culturais, os quais são diferenciados entre os sexos (BOURDIEU, 2006). Se, naquele período estudado por Bourdieu, aparecia a problemática da “reprodução impossível” (WACQUANT, 2006), a discussão dos gêneros em referência à valorização do espaço rural através do turismo se apresenta propícia, ao viabilizar a permanência das esposas na propriedade e a revalorização do homem/agricultor, agora transformado em atrativo turístico.

Num momento em que alguns pesquisadores passam a falar em masculinização do campo francês devido à saída das esposas em busca de trabalho na cidade, propiciada pelo uso de tecnologias na produção agropecuária, a inclusão da atividade turística na propriedade do casal sob os cuidados da esposa pode aparecer como uma forma de minimizar os conflitos resultantes desta realidade. Todavia, por ainda não ser financeiramente

fundamental para a manutenção da propriedade e por reproduzir atividades desvalorizadas na divisão sexual do trabalho, o turismo no espaço da agricultura familiar não consegue alterar o imaginário masculino sobre o papel dominado da mulher, permanecendo na esfera de “coisa da esposa”²³. Enfim, com seus cuidados com a casa e a alimentação dos visitantes, a experiência turística ultrapassa a dimensão da visão da paisagem e preenche os momentos de lazer dos turistas com cheiros e gostos do lugar visitado. Cria-se a imagem de um turista que deixa de ser um mero expectador da vida do local por onde passa, para ser (ou acreditar ser) um elemento da composição do espaço social, ainda que por um período delimitado de tempo.

A RECONSTRUÇÃO DO LUGAR PARA E PELO TURISMO

De maneira geral, pode-se dizer que o turismo oferecido no espaço rural da agricultura familiar irá se valer de estratégias de marketing cujo objetivo principal é o de criar valor simbólico para esses espaços, a fim de torná-los uma oferta de opção de lazer diferenciada. Para tanto, é preciso construir essa diferença em relação aos

23 Percepção que provavelmente se altera quando o aporte financeiro for mais significativo para manutenção da família.

outros empreendimentos turísticos de hospedagem e gastronomia rural. Neste caso, vemos que a base desse processo reside na comercialização da ideia de que haverá um partilhar de experiências entre anfitrião/agricultor e hóspede/turista durante o período de hospedagem²⁴.

Deste modo, podemos dizer que a identidade comercializada do território não se concretiza apenas nos produtos do local, em seus saberes, mas nos próprios corpos dos atores sociais que o compõem. Os agricultores/anfitriões são eles também parte do produto. Isto porque atributos considerados positivos como “hospitaleiros”, “apaixonados pela natureza”, “felizes com seu *métier*” vão predominar nas estratégias de marketing deste segmento turístico. “Vende-se” (ou vem como uma espécie de brinde do pacote turístico) a possibilidade de criação de vínculo entre o hóspede/pagante e o anfitrião/agricultor.

Olivier Guichard, ex *Ministre de l'Aménagement du Territoire, de l'Équipement, du Logement et du Tourisme*, em 1973, afirmou que “não há boa visita sem acolhimento”, para em seguida colocar a questão: “e quem

24 O trabalho de Giraud (2004) sobre os *chambres d'hôtes* é emblemático dessa dupla dimensão, material e cultural, que é encenada aos turistas durante a estadia nas propriedades, quando “os proprietários supostamente encenam seus próprios papéis” (GIRAUD, 2004, p. 16).

pode melhor acolher no campo que os camponeses?” (LABES, 2004, p. 08). Todavia, para colocar esse acolhimento “natural” em ação, defende-se a tese de que esse “encontro” entre agricultor/anfitrião e turista/hóspede passa necessariamente pela experiência da comida. É o alimento que aproxima e permite que ações sociais sejam efetivadas entre agricultor e turista, quer sejam eles produzidos pelo próprio agricultor(a), quer seja através da oferta de produtos alimentícios típicos do *terroir*. Isso porque, mesmo aqueles que não realizam a venda direta adotam a estratégia de ofertar alimentos do *terroir* durante a chegada do hóspede como forma de lhe dar boas-vindas e de introduzi-lo aos sabores e saberes do lugar visitado. Fica subentendido no discurso do anfitrião, afinado com as capacitações que recebe, que o turista está lá para conhecer sua cultura e que os sabores do lugar serão os vetores para (re)criação de memórias de um “verdadeiro encontro”.

Justamente por defender a tese desta íntima relação entre a comida, a hospedagem e o lugar, discorda-se da percepção de Perrier-Cornet e Capt (1995) de que o fato da venda ser direta e necessariamente vinculada à produção de matérias primárias faz com sua lógica seja completamente distinta da lógica do turismo nas propriedades. O argumento destes autores se pauta tanto em argumentos quantitativos, quanto qualitativos. No primeiro caso, afirmam que a quantidade de agriculto-

res envolvidos com o turismo rural é muito pequena, presente em apenas 2% das propriedades, embora reconheçam ser, naquele momento da publicação, um setor em crescimento. O outro argumento, mais interessante para o ponto de vista desta pesquisa, afinal, a preocupação é a de qualificar esse tipo de pluriatividade no mundo contemporâneo, basear-se-á na necessidade de um perfil empreendedor que os afastaria da identidade de agricultores e os transformariam em pequenos empreendedores de serviços de lazer.

De fato, conforme observações durante a pesquisa de campo, a opção pelo agroturismo requer um perfil diferenciado de agricultor, capaz de lidar com a nova clientela que passa a conviver, ainda que por alguns dias, dentro de sua propriedade. Mas, a opção por ser também um tipo de pequeno empreendedor voltado ao setor de prestação de serviços no ramo do agroturismo, não significa uma ruptura com a identidade profissional agrícola. Ao contrário, é na imposição de uma identidade de agricultor exterior a eles que se constrói esse personagem agricultor/empreendedor do turismo. Para atrair os turistas, são colocadas em prática estratégias de marketing cuja orientação principal é gerar o reconhecimento positivo dos saberes e produtos locais que serão acionados para e pelo turismo. Além disso, há o processo inverso que se refere a qualificar positivamente esse “tipo de turista” como alguém mais consciente de seu papel na

sociedade e detentor de preocupações ambientais, sociais e culturais, em oposição clara ao, atualmente “mau falado”, turista de massa.

Neste jogo que atribui qualidades identitárias tanto ao agricultor/anfitrião quanto ao hóspede/turista, entra em cena a questão central sobre a distribuição desigual do poder de criar identidades sociais dos grupos. Isto porque há que se considerar o controle desigual dos instrumentos de produção e de representação do mundo social, desigualmente favoráveis aos interesses segundo a posição ocupada na estrutura social. Neste sentido, Bourdieu (1977) afirma que os dominantes possuem, entre outros privilégios, a capacidade de controlar sua própria objetivação e a produção de sua própria imagem através “de uma teatralização e uma estetização de seu personagem e de sua condução a fim de manifestar sua condição social e, sobretudo, para impor sua representação” (BOURDIEU, 1977, p. 04)²⁵.

Diferentemente, os camponeses comporão o que Bourdieu chama de “classe objeto”, em referência à existência de uma verdade objetiva de sua classe que não é construída por eles, pois se veem obrigados a formarem sua subjetividade a partir de sua objetivação feita pelas classes dominantes. Espécie de “classe-para-outro que se impõe a eles como uma essência, um destino, fatali-

25 Trechos desta obra de Bourdieu são traduções livre da autora.

dade [...] eles são sempre expostos a serem estrangeiros de si mesmos” (BOURDIEU, 1977, p. 04).

“Estrangeiros de si mesmo” precisam, no caso dessa pesquisa, assumirem mais um papel social que lhes é imputado no mundo contemporâneo de maneira cada vez mais intensa: o de agricultores/anfitriões de hóspedes/turistas. Processo ambíguo de sujeição às exigências dos selos e de novas oportunidades de diversificação das atividades nas propriedades, que promete um encontro social similar em todos os anfitriões. Apesar de sua imensa heterogeneidade, são comercializados como capazes de criar um encontro social único, mas, ao mesmo tempo, igual, em quaisquer dos anfitriões divulgados pelas marcas. Se o número de *gîtes* rurais ainda não é proporcionalmente relevante do ponto de vista quantitativo, quando se fala em venda direta no meio rural francês, os números são bem mais impressionantes. Perrier-Cornet e Capt (1995) falam em $\frac{1}{4}$ dos agricultores ao final dos anos 1980 realizando algum tipo de venda direta. Na realidade, não são necessárias grandes pesquisas para ter-se uma dimensão da atividade na França. Com maior ou menor intensidade, ao viajar pelas regiões daquele país, muitas são as placas sinalizando a venda de queijos, vinhos, embutidos, mel, entre outros produtos, estruturados tanto em roteiros temáticos maiores ou mesmo em propriedades isoladas inseridas nas estratégias de algum selo, como é caso do *Bienvenue à la Ferme*.

Obviamente, por ser um segmento que inclui um leque maior de agricultores, pode-se encontrar alguns pequenos agricultores menos “qualificados” do ponto de vista de capital cultural e social para exercer a hospitalidade construída para o consumidor, que, no caso da venda direta, pode ou não ser um turista. Mas, de maneira geral, seus produtos precisam estar em consonância com regras, padrões e normatizações e esta adequação envolve uma mesma espécie de desenvolvimento de um tipo de perfil empreendedor, como no caso do agricultor/anfitrião, capaz de atender aos anseios da clientela e satisfazer as normas sanitárias de produção e comercialização dos produtos.

Estas lógicas estão tão próximas umas das outras, não apenas por surgirem num mesmo contexto histórico, que se inicia desde fins dos anos 1970 na França, quando o país possui um mercado alimentar autossuficiente e enfrenta o auge dos problemas decorrentes da superprodução de alimentos, mas, principalmente, por responderem a uma mesma estratégia de criação de valor para o mundo rural, com intenção de dinamizar as economias locais para além da venda de matérias-primas em plena queda de preço.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A interação prometida entre anfitrião e turista não passa de uma construção social artificial que, revestida de construção de laços mais íntimos é, na realidade, muito mais uma estratégia política para resguardar um patrimônio material familiar em vias de abandono.

Se a renda do aluguel dos *gîtes* pode ser importante para a complementação familiar, o acesso aos créditos para reforma e construção dos *gîtes* é um atrativo maior para manter a ligação entre a memória familiar e o espaço. Ainda que, muitas vezes, num formato que mantém a ligação entre espaço produtivo e doméstico da propriedade apenas como lembrança de um passado recente, como foi o caso de Laroin, aqui exposto. E, mesmo nestes casos, a ligação do lugar com seus produtos é mantida na forma de rede de produtores do lugar que são acionados para viabilizar a sensação de criação de vínculos entre anfitrião e turista pelo alimento. Assim, mesmo os *gîtes* sem atividade agropecuária em andamento dialogam com espaços agrários produtivos reconhecidos como do *terroir*.

As percepções acadêmicas sobre esse mundo rural contemporâneo no país abarcam correntes distintas. Quando a análise foca-se na discussão sobre a mão de obra familiar há aqueles que defendem a tese de que a família não é mais necessária enquanto força de trabalho,

baseados na teoria de que uma pessoa apenas seria suficiente para gerir a propriedade, em decorrência do uso de novas tecnologias. Por outro lado, outros, como Bessièrè (2010), defendem a tese de que as empresas agrícolas familiares não estão em vias de desaparecimento no capitalismo contemporâneo. Para a autora (BESSIÈRE, 2010), sua pesquisa sobre a transmissão geracional das empresas vinícolas da região de Cognac na França irá mostrar que o surgimento da venda direta é menos uma solução para a crise que uma estratégia ofensiva apreendida com grande entusiasmo pelos jovens vinicultores daquela região. Ela é resultado da busca da independência financeira frente aos grandes comércios.

Este trabalho segue na mesma linha do trabalho de Bessièrè (2010) ao mostrar que, se no caso pesquisado pela autora, são os jovens os principais atores da venda direta, no caso dos *gîtes* veremos o casal como empreendedor “oficial” do novo negócio, embora seja a mulher que tome as rédeas das principais atividades executadas na oferta deste serviço de hospedagem. De todo modo, reforça a proposição de que, embora não sejam quantitativamente relevantes para compreensão de todo universo da agricultura familiar, tentativas de manutenção da propriedade como lugar de moradia e trabalho da família (especialmente do casal) são acionadas e mostram-se, nesse aspecto, eficazes. Além disso, há que se considerar ainda a relação próxima entre

o turismo e a venda direta no meio rural, afinal, como mostra em suas conclusões sobre as vinícolas de Cognac, o principal entrave para o sucesso da venda direta foi a ausência, naquela região, do desenvolvimento concomitante do turismo e da gastronomia (BESSIÈRE, 2010). De fato, o primeiro parece ser um grande vetor para o sucesso de iniciativas de venda direta, ao atrair clientes potenciais para o meio rural. Esta estratégia de aproximação de clientela aumenta o poder de concorrência desses agricultores perante os grandes circuitos franceses de comércio e também os salvaguardam do difícil acesso aos certificados oficiais de qualidade dos produtos, como é o caso do AOC (*Appellation d'origine contrôlée*). Neste caso são, principalmente, as marcas que servem de garantia aos produtos alimentícios comercializados sob a forma de venda direta.

Neste segmento turístico, entra em cena aquilo que Mauss denomina de sistema contratual da dádiva. Isto porque no *Ensaio sobre o dom*²⁶, Mauss (1924) se preocupa em compreender “as trocas que se fazem sob a forma de presentes, em teoria voluntários, mas na realidade obrigatoriamente dados e retribuídos” (SIGAUD, 1999, p. 91). Este formato de turismo, ao co-

26 Texto publicado pela primeira vez em 1923-24 na revista fundada por Émile Durkheim e Marcel Mauss, *Année Sociologique*.

locar em interação grupos sociais distintos (e distintos), é comercializado com base no simulacro de que há uma hospitalidade inata aos agricultores, cujo trabalho (quer ocorra em atividades agrícolas ou no turismo) não passaria da realização de uma “verdadeira paixão”, uma espécie de gesto de amor por seu *terroir*. E, neste sentido, recorda-se a teoria da reciprocidade de Mauss quando afirma que, ainda que fossem revestidos da forma de presente oferecido generosamente, poderia haver “no gesto que acompanhava a transação [...] senão ficção, formalismo e mentira social, obrigação e interesse econômico” (SIGAUD, 1999, p. 91).

Inserir essa forma de pensamento para compreensão do encontro turístico entre agricultores/anfitriões e hóspedes/turistas parece oportuno, pois coloca em pauta a questão da necessidade de reciprocidade criada devido ao formato simbólico comercializado nesse segmento turístico. Embora o turista não seja um convidado no sentido literal do termo, ele deve “se sentir como um”, afinal, os agricultores os receberão “com as portas e o coração abertos”. Além disso, há que se considerar sobre a venda direta dos produtos locais que “quando se fala de alimentos e agricultura, é especialmente dádiva o trabalho, o esforço e o saber de quem plantou, colheu ou preparou a ‘comida’” (MARQUES *et al.*, 2007, p. 169). Ao se sentir assim, o hóspede/turista precisa dar algo em troca àquele que o recebe, e nada melhor do que

comprar (e elogiar) seus produtos locais. A venda direta aciona essa reciprocidade (mercantilizada nesse contexto contemporâneo, é claro) e tem sua eficácia estabelecida. Obviamente, a qualidade que o visitante é capaz de perceber no produto irá determinar a quantidade de produtos adquiridos. Por isso a importância de achar “o turista certo para cada produto vendido”.

Despossuídos do poder de definir sua identidade, no caso deste formato turístico, vê-se que se trata de processo seletivo para definição de quais “agricultores familiares” serão capazes de atender às necessidades de cada uma das marcas. Ainda que sejam afrontados a uma objetivação que os diz o que são ou o que deverão se tornar, não são todos aptos a assumirem essa nova definição que lhes é imposta. É preciso suprir certas posses de capitais para que esse discurso dominador componha suas práticas. E, neste contexto, não se trata apenas de capital econômico, para o qual, aliás, há apoio do poder público; mas de certo tipo de capital cultural e social que os permite saber circular no espaço social do turismo. Nesse sentido, a vivência da cidade e a escolaridade dos anfitriões parece ser um ponto extremamente relevante para o sucesso da atividade. E, assim, os neorrurais, ou herdeiros com vivência na cidade, que restauram propriedades que estavam em situação de abandono, são personagens importantes do novo contexto. A capacidade de articulação política junto aos poderes públicos,

a participação ativa em associações e eventos, a inserção em cursos de capacitação, ajudam a moldar esse “tipo de agricultor familiar” capaz de ser também um anfitrião e comerciante dos produtos do lugar.

Interessante notarmos que o discurso comercializado é incorporado pelos agricultores, que passam a assumir o discurso do dominador de que são “autênticos”, “felizes no campo”, “solidários”, “dinamizadores do rural” etc. Afinal, “o vendedor só engana o cliente na medida em que ele se engana e acredita sinceramente no valor do que vende” (BOURDIEU, 2011, p. 343). Justamente por se tratar de uma estratégia econômica de criação de um novo segmento de mercado turístico, o desafio maior que se impõe aos pesquisadores reside na atenção e no cuidado que devemos dar às suas falas. Por ser uma estratégia consciente e capacitada pelas marcas, suas falas reproduzem as estratégias de marketing feitas para eles. Seus depoimentos (ao menos aqueles considerados “formais” na pesquisa) reproduzem um mercado de criação de valorização simbólica de uma identidade rural que se concretiza nos *gêtes* rurais e na gastronomia do lugar. Precisa ser (ou parecer ser) desse jeito específico, construído objetivamente para eles. Torna-se, portanto, fundamental ao pesquisador perceber os silêncios da prática que não compõem o texto oficial, nos quais aparecem as dificuldades em serem, para os turistas, tudo aquilo que se espera que sejam:

autênticos, unidos, solidários, hospitaleiros, felizes, tranquilos, produtivos e o que mais estiver à venda no imaginário turístico. Enfim, a construção do mundo social tem no turismo um bom exemplo de como se dão as lutas, desiguais, de imposição de representações do mundo conforme os interesses de cada grupo. Domínio desigual que torna-se mais perceptível quando entra em jogo o poder de produção de seus instrumentos de dominação, como a mídia e o marketing.

REFERÊNCIAS

BARTHEZ, Alice. Femmes dans l'agriculture et travail familial. In: *Sociologie du travail: travail des femmes et famille*. Paris: DUNOD/CNRS, 1984. p. 255-267.

BESSIÈRE, Céline. *De génération en génération: arrangements de famille dans les entreprises viticoles de Cognac*. Paris: Raisons d'agir, 2010.

BOURDIEU, Pierre. Une classe objet. *Actes de la recherche en Sciences Sociales*, v. 17-18, p. 02-05, 1977.

BOURDIEU, Pierre. *Le bal des célibataires: crise de la société paysanne en Béarn*. Paris: Seuil, 2002.

BOURDIEU, Pierre. O camponês e seu corpo. *Revista Sociologia e Política*, Curitiba, p. 83-92, 2006.

BOURDIEU, Pierre. *A dominação masculina: a condição feminina e a violência simbólica*. 8. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2010.

BOURDIEU, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. 2. ed. Porto Alegre: Zouk, 2011.

CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*. 10. ed. Petrópolis: Vozes, 2011.

CHAMPAGNE, Patrick. Jeunes agriculteurs et vieux paysans: crise de la succession et apparition du “troisième âge”. *Actes de la recherche en Sciences Sociales*, v. 26-27, p. 83-107, 1979.

COMITÉ RÉGIONAL DE TOURISME D'AQUITAINE. *Les chiffres clés du tourisme en Aquitaine*. 2015. Disponível em: <http://etudes.obs-aquitaine.fr/etudes/chiffres_cles_2015.pdf>. Acesso em: 10/03/2016.

COUSIN, Saskia; RÉAU, Bertrand. *Sociologie du tourisme*. Paris: La Découverte, 2009.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos SA, 1989.

GERVAIS, M.; JOLLIVET, M.; TAVERNIER, Y. *La fin de la France paysanne: de 1914 à nos jours*. Paris: Seuil, 1976. (Histoire de la France Rurale, tome 4).

GERVAIS, M.; SERVOLIN, C.; WEIL, C. *Une France sans paysans*. Paris: Seuil, 1965.

GIRAUD, Christophe. Division du travail d'accueil et gratifications dans les chambres d'hôtes à la ferme. *Cahiers du Genre*, n. 37, p. 71-91, 2004.

KAYSER, Bernard. *Ils ont choisi la campagne*. 3. ed. La Tour d'Aigues: Éditions de L'Aube, 2004.

KAYSER, Bernard. *Naissance de nouvelles campagnes*. La Tour d'Aigues: Éditions de L'Aube, 1993.

LABES, Christophe. *30 ans d'accueil à la campagne*. Pau: Editions Cairn, 2004.

LAGRAVE, Rose-Marie. Bilan critique des recherches sur les agricultrices en France. *Études rurales*, n. 92, p. 09-39, 1983.

LAMARCHE, Hugues. Crises et permanence de l'exploitation familiale en France. *Sociologie du travail*, XXIX, v. 4, p. 443-458, 1987.

MARQUES, Flávia Charão *et al.* Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade. In: MENASCHE, Renata (Ed.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007. p. 154-176.

MAUSS, M. Ensaio sobre o dom. In: Durkheim, E.; MAUSS, M. *Année sociologique*, 1923-1924.

MENDRAS, Henri. *La fin des paysans*. Marseille: Actes Sud, 1979.

PERRIER-CORNET, Philippe; CAPT, Danièle. Les agriculteurs face à la nouvelle PAC: quelles perspectives pour quels territoires? *Économie rurale*, n. 225, p. 22-27, 1995.

RÉMY, Jacques. Um caminho sinuoso e semeado de espinhos – os agricultores franceses: da especialização e intensificação da

produção à multifuncionalidade e ao desenvolvimento sustentável. *Estudos sociedade e agricultura*, Rio de Janeiro, v. 12, n. 1, p. 05-50, 2004.

SIGAUD, Lygia. As vicissitudes do “Ensaio sobre o dom”. *Mana*, v. 5, n. 2, p. 89-124, 1999.

SIMON, Anthony. *La pluriactivité dans l’agriculture des montagnes françaises: une territoire, des hommes, une pratique*. Clermont-Ferrand: CERAMAC, 2002.

URBAIN, Didier-Jean. *Paradis verts: désirs de campagne et passions résidentielles*. Paris: Payot&Rivages, 2008.

VIOLIER, Philippe. Dynamiques touristiques et modelisation des espaces ruraux. In: BETEILLE, Roger; MONTAGNE-VILLETTE, Solange (Ed.). *Le “rural profond” français*. Paris: SEDES, 1996. p. 151-159.

WACQUANT, Loïc. Seguindo Pierre Bourdieu no campo. *Revista Sociologia e Política*, Curitiba, n. 26, p. 13-29, 2006.

WOORTMANN, Ellen Fensterseifer. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, Renata (Ed.). *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007. p. 177-196.

Patrimonialização de produtos
alimentícios na França:
construções simbólicas
e reinvenção do passado

MARIE FRANCE GARCIA PARPET
(RITME/INRA-CSE/CESSP)

Desde o fim do século XIX, a institucionalização da economia agrícola na França está na origem de uma produção maciça de bens standardizados (*commodities*), resultado de uma produção intensiva, industrializada, na qual o “camponês”, que se tornou “agricultor”¹, virou o agente de uma verdadeira indústria de transformação. Esta combina matérias-primas adquiridas através do mercado (adubos, alimentos, medicamentos

1 O termo “camponês” refere-se ao produtor agrícola familiar, cuja atividade está centrada na produção e no autoconsumo. O “agricultor” tem outros esquemas de pensamento em relação à atividade agrícola que integram a preocupação com preços, pois a sua inserção no mercado torna-se primordial. Essa nova percepção da atividade agrícola tem a ver com a preocupação dos economistas rurais, que se esmeraram em transformá-la em atividade industrial no período pós-guerra (cf. GARCIA PARPET, 2010).

veterinários, produtos fitossanitários, plantas e animais selecionados), e utiliza, como suporte, um meio natural que ela visa a tornar o mais produtivo possível, controlando-o com novas técnicas. Em reação, este modelo econômico tornou-se objeto de críticas, e assistiu-se ao aumento significativo de produtos “fora do comum”, opondo-se a essas *commodities*: por um lado, produtos ditos “orgânicos” que, contrapondo-se ao uso maciço de produtos químicos, visam a não ter consequências negativas para a saúde, o meio ambiente, a segurança alimentar e a reprodução econômica e social do campesinato (GARCIA PARPET, no prelo). Por outro lado, produtos alimentícios oriundos de um processo artesanal, ancorado em práticas “tradicionais”, e em especificidades territoriais e históricas, como o conjunto de características sintetizadas no nome de *terroir*, que com o decorrer do tempo, tende a incorporar a crítica ambientalista, de tal maneira que as duas críticas podem confundir-se parcialmente. Uma patrimonialização dos produtos e das práticas de cultivar e de cozinhar, que vai ganhando visibilidade: em artigo recente, Luc Boltanski e Arnaud Esquerre associam este processo à produção artística, à constituição de coleções, sejam de selos, de carros ou de outros objetos que conhecem, como diz Appadurai (1986), outra vida, que constitui uma nova forma de capitalismo (BOLTANSKI; ESQUERRE, 2014). Os bens alimentícios que pretendem a autenticidade fazem parte deste processo.

O artigo analisa os modos de valorização da produção agrícola, definidos pelo *terroir*, dando ênfase à maneira como os produtos que, na origem, eram *commodities*, ou se tornaram *commodities* com o processo de fabricação industrial, podem adquirir outro sentido, e tornarem-se produtos de luxo, ou produtos com forte componente simbólico. Veremos como o valor desses produtos, longe de ser constituído tão somente pelo tempo de trabalho socialmente necessário à sua produção, como no caso das *commodities*², leva em conta um processo que ultrapassa em grande parte as condições de produção. O valor provém, sim, da percepção dos produtos e de sua legitimação num universo mais vasto, incluindo a comercialização, mas também da sua representação no universo científico, jurídico, inclusive no espaço de consumo, sendo muito relevante a identidade social dos apreciadores desses produtos. O caso dos vinhos que, com o tempo, podem tornar-se objetos de coleção, que serão cuidadosamente guardados em adegas, e serão mais valiosos quando tiverem pertencido ou sido con-

2 No entanto é preciso dizer que este tipo de produção é, muitas vezes, exigente em mão de obra e, mais especificamente, em mão de obra qualificada (tal é o caso, por exemplo, da poda dos vinhedos, da colheita manual das uvas, assim como a produção do queijo feito a partir do leite cru, que exige uma elaboração diária do produto).

sumidos por pessoas ilustres, é o caso paradigmático.³ É o caso também, em menor medida, dos queijos, aves ou frios, ou ainda frutas e legumes, que se distinguem por um caderno de encargos⁴ de produção, que afirma respeitar a tradição e ser o fruto de uma especificidade territorial dos solos e das práticas.

Trata-se de analisar, em primeiro lugar, o processo de institucionalização do mercado do vinho, legitimado pelo estado, que resultou nas denominações de origem (DO). Esse estudo impõe-se por sua eficácia, sua forma específica (incluindo, entre outras, uma construção jurídica), e seu sucesso na valorização dos vinhos e sua extensão a outros produtos. Veremos a evolução histórica desse tipo de garantia e da legitimação da qualidade de *terroir*. Mostraremos ainda como a valorização pelas DO foi, progressivamente, ameaçada por outras formas de valorização do *terroir*. De fato, este sistema coletivo, estatal, estabilizado no âmbito das DO, que privilegia os produtores que pertencem às áreas por elas seleciona-

3 É interessante notar, a este respeito, que as revistas destinadas a um público ligado à burguesia financeira comparam a rentabilidade de investimentos na bolsa com a compra e estocagem de vinhos antigos (Cf. GARCIA PARPET, 2009).

4 Em francês, *cahier des charges* é o conjunto de regras de produção que pode referir-se às variedades de produto utilizado (vegetal ou animal), ao local, e às maneiras de processar o produto.

das, evoluiu com a estrutura mundial do mercado do vinho, em direção a um processo esfacelado, individualizado, internacionalizado e, de certa maneira, privatizado, com a emergência das marcas individuais ou de associações e certificações que se legitimam pelo direito privado. Assim, o crescimento da contestação dos produtores, pertencendo a áreas selecionadas que denunciam o modelo de produção das DO, por ter sucumbido aos desvios do produtivismo, redistribuiu as cartas da produção distintiva, integrando a preocupação ao meio ambiente, criando outros signos de qualidade. Enfim, veremos como, a partir dos anos 2000, a promoção do *terroir* é também mobilizada, na França, por *Slow Food*, um movimento internacional que se propõe a lutar contra a estandardização dos gostos, e para a preservação da biodiversidade.

A GÊNESE DO *TERROIR*: CONSTRUÇÃO JURÍDICA E DISCURSO REGIONALISTA

A noção de *terroir* se constituiu durante a III República⁵: depois de um período de crise do mercado, provocada pelas fraudes e um conflito entre proprietários de vinhedos e negociantes, o Parlamento favoreceu uma

5 Para caracterização da III República e sua relação com mundo rural, ver Duby (1976).

institucionalização da viticultura, favorecendo um modelo de produção artesanal e uma concepção natural do vinho, que se opôs à viticultura industrial (produção de massa desterritorializada, obtida através de componentes químicos e uso de corantes, passas e açúcar), criando, em 1935, as Denominações de origem (DO) (JACQUET; LAFERTÉ, 2006). Essa organização do mercado, legitimada pelo estado, estabeleceu uma classificação dos vinhos a partir de sua origem geográfica, criando uma hierarquia entre áreas de produção. Ela opõe áreas escolhidas em função de notoriedade reconhecida, consideradas aptas a produzir vinhos de qualidade e que supostamente respeitam as especificidades do *terroir* e áreas que teriam “vocação” para viticultura industrial. Assim sendo, a denominação valoriza o campesinato, que produz bens artesanais ancorados em saberes territorializados, que, por sua vez, desdobram-se numa produção de luxo. Trinta e cinco áreas de denominações de origem foram assim instituídas, como regras de produção, respeitando as “tradições” locais, reproduzindo, aproximadamente, as áreas de notoriedade que tinham se instaurado no decorrer da história, em especial na região de Bordeaux (onde elaborou-se uma classificação por ocasião da Exposição Universal, em Paris, em 1855), e na região de Champagne, cujo vinho tinha adquirido notoriedade no tempo de Luís XIV, sendo consumido na corte. E, por outro lado, áreas cuja vocação era produzir

vinhos “ordinários”, em especial no sudeste da França, onde a industrialização veio substituir uma produção de qualidade, outrora reconhecida. Nas primeiras, o papel do *vigneron* (viticultor artesão, por oposição aos industriais) é considerado garantia da qualidade dos vinhos. Os cadernos de encargos, fixando em especial a variedade de cepas (*merlot*, ou *syrah*, por exemplo, ou uma proporção de cepas diferentes), a produtividade e o grau de alcoolização dos vinhos, controlado pelo Instituto Nacional das Denominações de Origem (INAO), e o coletivo dos proprietários garantem a qualidade da produção⁶. A criação das DO, que implica a geração de renda da terra⁷, constituiu, assim, uma forma de corporativismo no qual os profissionais conseguem dominar as condições de acesso ao selo de qualidade, sem que o estado intervenha diretamente na organização do mercado. Os preços dos vinhos “ordinários”, por sua vez, eram determinados pelo poder público; em outros termos, eram preços administrados e a única maneira dos produtores conseguirem preços mais altos consistia em fazer pressão sobre o poder político.

6 Atualmente, são mais de 400 DO no território francês, para qualificação do vinho.

7 A “renda da terra” corresponde à ideia de que o cultivo de vinhedo nessas superfícies leva automaticamente a um aumento de valor dos produtos.

A DO é, portanto, uma marca coletiva, da qual podem se beneficiar todos os produtores com vinhedo nas áreas selecionadas, desde que eles respeitem as regras estabelecidas por e para cada denominação. Até o final dos anos 1980, essa dualidade de funcionamento do mercado se encontrava de maneira muito nítida, entre as duas áreas estabelecidas, as dos vinhos de qualidade e as do vinho “ordinário”. Todas as instâncias de consagração (prêmios, guias) levavam em conta essa oposição entre “vinhos ordinários” e vinhos de DO, mas só os últimos podiam concorrer. Os guias dos consumidores, em especial *Hachette*, o mais vendido na França, por exemplo, designavam as DO como “a classe rainha, a de todos os grandes vinhos”. Os profissionais do vinho e os consumidores, até o final do século XX, costumavam atribuir um valor maior aos DO.

No entanto, para entender o processo histórico de valorização dos vinhos, é preciso, como o faz Gilles Laferté a propósito de uma das regiões vitícolas francesas mais prestigiosas, a Borgonha, ir além do aspecto legislativo das denominações de origem, que imprimem uma hierarquia jurídica à questão (LAFERTE, 2006; JACQUET; LAFERTE, 2006). O autor analisa o processo de reinvenção do universo de significado do produto, fruto da construção simbólica da imagem dos vinhos, gastronômica, artesanal e “autêntica”, que foi mobilizada, entre outros, pelos produtores da região, e estendida depois

a outras regiões vitícolas. O autor chama atenção para uma encenação turística do território que vai modelar a imagem dos vinhos para jornalistas e gastrônomos, saindo do universo de referência da economia industrializada e garantindo a qualidade de um produto “autêntico”, referido ao patrimônio. É assim que o circuito turístico da Borgonha, que era traçado unicamente em função do patrimônio arquitetural, passou a integrar a Estrada do Vinho, ligando-a às diferentes propriedades de produtores.

Outra inovação importante, no folclore comercial, consistiu na criação da Confraria dos *Tastevins* (degustadores de vinho), cujo modelo será retomado por outras denominações de origem, que se propõe a valorizar os produtos de Borgonha, em especial os grandes vinhos, sua cozinha regional, a manutenção ou o restabelecimento das festas, vestimentas e tradições do folclore de Borgonha, assim como o desenvolvimento do turismo. Estas cerimônias de entronização se assemelham à cerimônia religiosa e realizam-se após uma boa refeição. Elas oferecem um espetáculo, com roupas que evocam muito os universitários de outrora, os títulos atribuídos aos participantes são títulos de nobreza, e o estilo, recorrendo a um latim de botequim, lhes confere algo das comédias de Molière. É como um espetáculo da tradição, através da folclorização do vinhedo junto às *socialites* de Paris e aos personagens mundanos que têm,

como os numerosos jornalistas que este atrai, um papel de prescrição. A mesma coisa acontece, por exemplo, com a denominação Chinon, reconhecida como tal em 1935, sem usufruir na época de uma grande notoriedade⁸. Foi, sem dúvida, o trabalho que foi realizado pela Confraria dos bons *entonneurs rabelaisiens*⁹ que contribuiu para a valorização dos vinhos dessa denominação e para transformar vinhos de consumo quase quotidiano em vinhos apreciados, com uma história. A confraria propõe-se a perpetuar os ensinamentos de Rabelais. As entronizações são celebradas nas grutas, onde ele participava de festas, e reproduzem frases de suas obras em francês antigo. Uma entrevista com um dos membros da confraria nos dá a medida da operação de transfiguração que ali se produz:

Tornou-se sentimental Chinon, eu tinha horror ao cheiro do vinho, agora descobri os *grands crus* de Chinon, e tento degustar velhos *terroirs* e compartilhá-los. Vou, de cada vez, com vinte cinco ou trinta pessoas, e recebo personalidades. É preciso viver o desenrolar da noite, é quase um santuário, é impressionante, é quase um ritual. Em Chinon, tudo está para ser provado, mas

8 Para uma análise da denominação Chinon, ver Garcia Parpet (2009).

9 *Entonneur* significa beber ou começar a cantar. Rabelais era um escritor humanista-renascentista originário de Chinon.

nada está para vender... Tem convidados ilustres, Gérard Depardieu, o embaixador do Canadá, representantes políticos locais. Só elite. A gente faz amizade, não faz negócios, eu teria escrúpulos, isto seria trair o espírito da Confraria.

Se outros membros da confraria deixam entrever que são mais cínicos em relação a essa publicidade denegada, eles se prestam ao jogo e contribuem para reconfigurar o produto. Assim como para as obras de arte, ou para indústria de luxo, não se fala, nessas demonstrações folclóricas, das condições reais de produção, ao contrário, produz-se um discurso valorizando a obra, dando um sentido ideal à obra, que vai permitir uma larga difusão de uma imagem histórica e geográfica. A confraria encarna, assim, a excelência de uma cultura francesa eterna (LAFERTÉ, 2002; 2011).

Pode-se observar a mesma coisa na maioria das propriedades produtoras, ornamentadas de velhas prensas ou arados, para parecerem tradicionais, enquanto na maioria das vezes a produção do vinho é o fruto de uma tecnologia de ponta, que uma visita mais atenta, no interior do local de produção, revela rapidamente. Este recurso ao folclore, que combina com a exigência da propaganda dos produtos de luxo, obriga-se a captar a atenção com um discurso cultural, não havendo preocupação de veracidade nas referências históricas. A ideia

é criar um evento para atrair os olhares da mídia: a fama dos convivas dá matéria aos jornalistas, que a expõem nas colunas dos seus jornais.

A ação conjunta de uma legitimação pelo direito e por um discurso regionalista, a visão estética de um popular valorizado por uma elite, permitiu assegurar a percepção dos vinhos como “grandes vinhos”, e como tais, consumidos nas refeições requintadas, nos jantares de negócios, nas reuniões festivas ou de representação política. A produção artesanal dos vinhos está na origem de uma distinção que provém da complexidade dos *terroirs* e da sequência da produção no tempo (os milésimos), podendo resistir ao tempo e se tornar melhor no decorrer do tempo. Quanto mais ancestrais as técnicas de cultivo, tanto mais elas são valorizadas. O número de gerações de produtores que se sucedem é celebrado como garantia da qualidade de produção. A distinção dos milésimos é a expressão para os consumidores de um estilo de vida e constitui um indicador da condição social por excelência e, desta maneira, está na origem de um aumento monetário e/ou simbólico, evocando tempos remotos ou anos significativos. Entretanto, as grandes adegas só podem ser constituídas por grandes fortunas.

Esta institucionalização de uma produção agrícola com valor agregado constituiu uma ferramenta econômica em um período de crise, fornecendo um diferencial para produção, o que permitiu conquistar uma clientela de grande poder aquisitivo. Afirmada do ponto de vista legislativo, essa concepção de qualidade da atividade vitícola, inspirada na geografia de Vidal de la Blache, que constrói a nação sobre a diversidade das pequenas localidades, elementos da grande pátria (THIESSE, 1991), foi difundida pelas elites das propriedades vitícolas da Borgonha, próximas dos *mundos turísticos*, valorizando o produtor artesanal, o autêntico, cuja imagem funciona como modelo para a propaganda nacional dos vinhos de luxo (LAFERTÉ, 2006, p. 127). O modelo das DO revelou-se, assim, ser uma política nacional particularmente eficaz para assegurar o sucesso econômico do que foi percebido pelo parlamento, na época, como sendo uma produção camponesa. Crença e regulamentação dos vinhos forjaram a rotinização do mercado, induziram uma repetição do estilo de produção e de interação entre vendedores e compradores, contribuindo para a rotinização das formas de competição até o final do século XX.

O sucesso dessa política setorial esteve, a partir dos anos 1950, na França, na origem de uma generalização do recurso às DO para valorização de outros produtos,

tais como os queijos e as aves, e, num período mais recente, de frutas, legumes e carnes¹⁰. A denominação de origem se diferencia do *label rouge* (selo vermelho), um selo de qualidade criado nos anos 1960 pelo estado para distinguir uma produção de qualidade, superior no âmbito da produção industrial, com a criação de um *cahier des charges*. As DO, por sua vez, apelam, como no caso dos vinhos, para as práticas “tradicionais”, para a “autenticidade” e para a especificidade territorial.

Do mesmo jeito que para os vinhos, ao lado da construção jurídica valorizando o aspecto artesanal e territorializado da produção, consignado num caderno de encargos, encontra-se uma valorização simbólica análoga, principalmente no que diz respeito aos queijos. Pode-se mencionar a criação de confrarias, como no caso do vinho com a “Confraria de Saint-Uguson”, que tenta divulgar os produtos junto a um público de elite em vários países do mundo. As entronizações ocorrem quando da realização de uma refeição, num lugar de alta gastronomia, com a presença dos membros da confraria. O uso do termo *guilda*, com letras góticas para representá-la,

10 Segundo dados do Ministério da Agricultura, contam-se, atualmente, por volta de cinquenta produtos derivados do leite, aves (2), carne bovina (7), frutos do mar (1), mel (2), frutas (7) e legumes (7), assim como produtos transformados reconhecidos em AOC. Para uma análise das DO de queijos, ver Rogers (2013); Bertussi (2014).

de roupas de monge, que evocam a Idade Média, remete ao passado. O uso de um latim de botequim, irônico, para designar as pessoas entronizadas (*honoris cases*: mistura do termo *honoris causa e caseína*, título universitário e proteína presente no leite), evoca o mesmo tipo de construção que as confrarias do vinho. Encontram-se, também, as estradas do queijo, parecidas com as estradas do vinho, itinerários indicados com painéis de sinalização na beira da estrada, mencionados nos guias turísticos, que ligam as propriedades produtoras representativas de uma produção inscrita numa ancoragem territorial específica. Elas acolhem os turistas para degustação e venda. Assim, por exemplo, a *Route des fromages d’Auvergne* (Estrada dos queijos de Auvergne, região do centro da França), que associa aos saberes “tradicionais” os casarios em pedra, as casas com teto de taipa, as antigas moradias trogloditas reconvertidas em adegas, para “afinar” o queijo, uma *exploitation* que é, ao mesmo tempo, um albergue, que serve pratos “autênticos”, com ferramentas antigas expostas (velhos latões para leite). Tudo isso constitui um *terroir* dos vulcanos (BERTUSSI, 2014). Uma valorização simbólica que associa o patrimônio imaterial ao patrimônio natural e arquitetural. Pode-se mencionar também o caso da Confraria dos Criadores de Galinhas de Bresse. Muito famosas na gastronomia francesa, as aves de Bresse foram reconhecidas DO em 1957. A confraria atribui, anualmente, um

prêmio para as melhores aves, e o produtor destas ganha um vaso de porcelana de Sèvres (fábrica de cerâmicas de porcelana iniciada na corte de Luiz XV), oferecido pelo presidente da República. O melhor capão é consumido no palácio do Eliseu, na noite de Natal.

O modelo de regulação das denominações de origem desenvolveu-se também fora da França, pela iniciativa de certos países, como o Canadá (CHAZOULE; LAMBERT, 2007). A França, por sua vez, encontrou, na multiplicação das denominações de origem pelo mundo afora, um instrumento para lutar contra a liberalização das trocas preconizada pelos Estados Unidos, dentro da OMC, valendo-se dos direitos da propriedade intelectual e forneceu apoio institucional a vários países¹¹.

Mas, enquanto o modelo das DO tornava-se um modelo internacional, para uma grande quantidade de produtos alimentícios pelo mundo afora, e em especial no Brasil (ALLAIRE; THÉVENOD-MOTTET, 2009; SACCO DOS ANJOS, 2012), na última década do século passado,

11 Foi implementada, nos países do Sul, uma ajuda financeira e técnica que associa à agência francesa para o desenvolvimento, o Instituto Francês de Pesquisa sobre Desenvolvimento (IRD), o Museu de História Natural, o Centro de Cooperação Internacional de Pesquisa Agrônômica para o Desenvolvimento, colocados sob a tutela do Ministério das Relações Exteriores e do Instituto Nacional das Denominações de Origem (INAO), para criação de indicações geográficas.

ele perdeu seu vigor para valorizar os vinhos franceses. A percepção do *terroir*, como tipo de valorização mais efetivo, funcionou, na medida em que os consumidores aderiram à crença de que a excelência residia na produção legitimada pela DO, ou seja, pela origem e “tradição”. Na medida em que a demanda de vinho deixou de ser constituída por uma população francesa, ou por elites não francesas, mas francófonas ou francófilas, como Thomas Jefferson, por exemplo, que chegou a elaborar uma classificação dos vinhos franceses muito próxima das realizadas por autóctones, a magia das DO deixou de ser eficaz para encantar o produto e conferir-lhe um valor simbólico que possa ser traduzido em valor monetário. A definição da qualidade pela origem entrou em competição com a definição de vinho nos Estados Unidos, que se espalhou pelo mundo afora, utilizando classificações por cepas ou por preço, mais simples para serem entendidas por camadas da classe média recentemente chegadas ao consumo distintivo do vinho. Se as denominações de origem ainda existem e continuam agrupando os vinhos do topo da hierarquia, elas não são o único modo de institucionalização da qualidade do vinho, como veremos mais adiante.

MUDANÇAS ESTRUTURAIS DO MERCADO MUNDIAL DO VINHO
E DESESTABILIZAÇÃO DA VALORIZAÇÃO ATRAVÉS DA
CONSTRUÇÃO SIMBÓLICA DO *TERROIR*

Assistiu-se, no final do século XX, a uma mudança significativa na composição social da oferta e da demanda do vinho em nível mundial (GARCIA PARPET, 2009). Os produtores americanos, seguidos pelo Chile, Argentina etc., elaboraram vinhos varietais (elaborados a partir de uma única variedade de cepa, ignorando a origem de produção), com cepas francesas (Merlot, Cabernet, Chardonnay, Pinot Noir, Syrah), que bateram de frente com a maneira de produzir valorizando dinastias de produtores que, ao longo das gerações, foram reforçando a ideia de que a tradição é fonte de especificidade e de nobreza. Preocupados com a neutralização das diferenças do produto, devido aos caprichos da natureza, eles se esmeraram na homogeneização da qualidade, obtida por meio de uma tecnologia muito desenvolvida, e produziram vinhos que ficaram conhecidos como “tecnológicos”. Esses produtores, conhecidos como produtores do “novo mundo”¹² suscitaram, por sua vez, um crescimento espetacular da demanda, e, através de publicidade, tentaram “a partir de zero criar um grande mercado

12 Refere-se aos Estados Unidos, Chile, Argentina, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia.

para os vinhos de qualidade” (MONDAVI, 1998, p. 240). O crescimento da demanda provém, assim, de um grande aumento de consumidores, oriundos da classe média, totalmente alheios à cultura francesa e à sua gastronomia, e para quem as classificações referindo-se à origem, para definir a qualidade, se revelaram totalmente herméticas. Com classificações varietais, os produtores dos países do “novo mundo” se revelaram os mais aptos para seduzir os novos degustadores de vinho, por sua simplicidade na abordagem, tendo em vista o número reduzido de variedades normalmente utilizadas, já que a noção de *terroir* e a complexidade das denominações não tinham qualquer significado para eles¹³: uma classificação

13 O mesmo quiproquó aconteceu no Canadá quando um produtor de cordeiros, conhecido pela qualidade e a especificidade do seu produto, quis importar para o Canadá o modelo das DO para se proteger de concorrentes pouco honestos. A dificuldade não residiu tanto na dificuldade de importar o modelo jurídico quanto na construção lenta (mais de 15 anos) de percepções da produção dos produtos, valorizando as produções “tradicionais” e suas especificidades, envolvendo o trabalho de etnólogos, historiadores e profissionais do turismo. Mesmo assim, quando 20 anos depois da sua primeira visita à embaixada da França, para se informar a respeito deste modo de proteção jurídica *sui generis*, a implantação das DO ainda encontrou dificuldade, porque muito dos protagonistas queriam implantar um sistema no qual, o que seria garantido, seria uma categoria genérica, envolvendo todos os produtos locais numa mesma categoria, opondo-se aos produtos de tipo industriais (CHAZOULE; LAMBERT 2007).

simples, mais fácil de ser assimilada do que a nebulosa das regiões, municípios e *lieux dits* franceses¹⁴.

As referências culturais que, juntamente com as práticas, contribuíram para a valorização dos vinhos de DO, em um espaço social no qual a cultura francesa é familiar, se revelaram ineficazes em um espaço cultural mais diversificado¹⁵. Paralelamente a essa produção maciça de vinhos “tecnológicos” em grandes extensões, também existia uma produção de vinhos de alta qualidade em pequenos vinhedos, que se tornou visível com o desenvolvimento da prescrição para responder à demanda dos novos consumidores de vinho desprovidos dos conhecimentos básicos. Esta prescrição, de origem americana ou inglesa, veio perturbar a hegemonia dos vinhos franceses. Na França, a avaliação da qualidade dos vinhos (respondendo a uma concepção vidaliana) estabeleceu um sistema de valorização que impedia a comparação entre as diversas denominações – um Saint-Émilion não pode ser comparado senão a outro Saint-Émilion – conformando, assim, à segmentação da oferta forjada pelo INAO e pelas classificações de 1855 dos vinhos de

14 O *lieu-dit* designa um território inferior ao município.

15 A notoriedade dos vinhos franceses foi, no entanto, estabelecida a partir de clientela estrangeira, mas com características sociais muito diferentes: por exemplo, a aristocracia inglesa, na origem da fama e da sofisticação dos vinhos de Bordeaux, com a distinção de *vintage*, no século XVIII.

Bordeaux, ignorando tudo o que era produzido fora das DO, tanto no interior quanto no exterior da França. Nos Estados Unidos e no Reino Unido, as avaliações dos especialistas foram construídas a partir de degustações às cegas, incluindo vinhos de todas as partes do mundo, questionando assim, duramente, a hegemonia dos vinhos franceses. Esta nova configuração, decorrente do crescimento espetacular da demanda internacional, não beneficiou somente os concorrentes estrangeiros. A partir de então, os produtores situados nas zonas de DO não foram os únicos a reivindicar uma viticultura de *terroir*.

Na França, muitos produtores cujos vinhedos não pertenciam às áreas de DO passaram a fazer vinhos de qualidade relativamente homogênea, utilizando, por vezes, as classificações ao estilo americano (por variedades de videira) para designar seus vinhos, obtendo assim um grande sucesso junto à demanda estrangeira. E, assim como poucos produtores americanos, também passaram a produzir vinhos de alta qualidade, à procura da expressão do *terroir*, sem reconhecimento do INAO. Alguns produtores chegaram a ser considerados pelos prescritores estrangeiros em nível dos melhores Bordeaux, alcançando assim renome mundial¹⁶. Esse sucesso foi um incentivo para os produtores mais renomados das

16 Para uma análise da trajetória dos produtores inovadores, ver Garcia Parpet (2011).

áreas de DO, no sentido de comprar vinhedos em outras áreas, na França, ou nos países alheios, para expandir uma produção antes bloqueada pelo *numerus clausus*, imposto pela legislação das DO, beneficiando-se da notoriedade adquirida. Esse movimento mudou o processo de legitimação do *terroir*. O exemplo da iniciativa dos Viticultores de Sieur D’Arques, cooperativa que se apresenta como a “pioneira mundial da seleção do *terroir*”, é, particularmente, revelador das transformações nos modos de organização da produção e da legitimação. Eles descrevem quatro *terroirs* que eles mesmos selecionaram, com a ajuda do enólogo da casa: “Mediterrâneo”, “Autan”, “Oceânico”, “Haute Vallée”, nos quais “cada parcela é plantada com a variedade mais apropriada”. A traçabilidade é enunciada como garantida, com a certificação ISO 9002 e a avaliação HACCP¹⁷, e não através do controle dos pares, como no caso das DO. A essa concepção técnica, foi se acrescentando uma atividade de restauração das igrejas dos municípios onde são selecionados os *terroirs*, e a venda de novas colheitas em leilão festivo, com altas figuras da gastronomia, motivo para chamar a atenção da imprensa. Outra nova concepção do *terroir* pode ser encontrada, ainda, em Br Hardy, uma empresa australiana que se instalou na região sudeste da

17 Ambos são instrumentos de traçabilidade das práticas de produção elaboradas no âmbito de uma produção industrial.

França, outrora considerada como tendo vocação para vinhos de segunda categoria. Tendo um vinhedo próprio, ela também compra uvas de outros produtores, e, a cada ano, escolhe a melhor safra obtida no conjunto dos vinhedos: o vinho de *terroir* é, assim, o produto de uma área determinada, que pode variar de um ano para outro. Nesses dois exemplos citados, o *terroir* já não é o resultado de uma avaliação coletiva, legitimada pelo estado, mas o produto de iniciativas de empresas privadas. Paralelamente a essa diversificação do modo de “fazer *terroir*”, que entra em competição com as DO, iniciativa de produtores antes excluídos, assiste-se a críticas contundentes vindas de produtores que pertencem às DO, estas completamente alheias à preocupação ambiental.

EM BUSCA DE UM RETORNO À NOÇÃO DE
“*TERROIR* LEGÍTIMO”

Desde os anos 1970, alguns produtores, oriundos das próprias DO, criticavam a corrida aos volumes, a inflação dos ganhos, a utilização da degustação de convivência como principal critério de pertencimento, em uma palavra, eram contrários à virada produtivista das DO. Para estes produtores, a oposição entre vinhos tecnológicos/vinhos de *terroir* não era tão somente associada à oposição França/países do Novo Mundo, mas também existia, embora de modo mais discreto, no seio das de-

nominações de origem controlada. Na virada do século, a mobilização desses profissionais começou a ganhar amplitude, e se traduziu no surgimento de diversas associações que queriam se distinguir das DO ou reformá-las. Assim, em 1988, a Federação Interprofissional dos Vinhos da Agricultura Biológica (FNIVAB) se atribuiu, como missão, o reconhecimento oficial do conceito de “vinho orgânico”, no contexto europeu. Diante da impossibilidade de regulamentar a fabricação do vinho (o rótulo “agricultura orgânica” sendo uma tolerância que findou, em 2002, correspondendo a um conjunto de especificações que dizem respeito ao cultivo das uvas, sem se preocupar com o processo de vinificação), estes produtores e negociantes se mobilizaram para elaborar um conjunto de regras de direito privado, estabelecendo normas de vinificação, de cultivo e de acondicionamento que excluem, sobretudo, a grande presença de sulfitos e outros produtos utilizados para estabilizar os vinhos, bem como a utilização de organismos geneticamente modificados. Paralelamente a esta luta, no plano jurídico, a federação também investiu no plano da promoção dos vinhos, criando um salão de “vinho orgânico” em Paris, em novembro de 2002, e participando de vários salões, orgânicos ou não. Outras pequenas associações foram, igualmente, criadas para se distinguir das DO: a Associação dos Vinhos Naturais (AVN), defendendo a cultura “orgânica” e a redução ou supressão de pro-

dutores químicos na vinificação sem, no entanto, definir critérios rígidos. Em 2001, surgiu a associação SAPROS, reunido produtores de vinho licorosos obtidos por concentração natural, “partilhando uma moral fundada na recusa do produtivismo, da homogeneização, da banalização, e buscando a harmonia com a natureza no processo de fabricação do vinho”, segundo um dos fundadores da associação. Em 2008, foi criada a associação Pés de Videiras e Carroças, reunindo produtores orgânicos da DO de Beaujolais, muito desclassificada pelas práticas demasiadamente produtivistas dos promotores do *Beaujolais nouveau* pelo mundo afora¹⁸.

A associação SEVE, por sua vez, tentou uma reforma das DO em estreito diálogo com os representantes do Instituto Nacional das DO (INAO), instituição composta de produtores e agentes do Estado, para definir as regras de funcionamento das DO. Ela reunia pequenos ou médios viticultores que se recusavam a “se deixar assasinar pelo nivelamento por baixo”, imperando nas DO que provêm da dominação nos sindicatos e no INAO dos produtores de DO regionais de baixa notoriedade, e pela

18 O *Beaujolais nouveau*, assim chamado porque é consumido na terceira quinta-feira de novembro, ou seja, pouco tempo após a colheita. Ele foi popularizado em vários países do mundo, sendo desacreditado porque uma grande parte dos produtores conseguia os sabores desejados com muita tecnologia.

ascensão das marcas dentro das DO, tais como Champagne ou Bordeaux, julgando que apagavam tudo o que havia feito a especificidade do modelo das AOC, na época de sua criação. Indignou-se contra o fato de o INAO não querer ouvir falar em meio ambiente (ou de somente considerar os efeitos sobre o produto, e não sobre a terra), instituindo um modo de aprovação dos vinhos a partir de degustações, nas quais os produtores mais respeitosos do *terroir* têm seus vinhos recusados, em nome de uma tipificação, sinônima de homogeneidade, resultante das técnicas produtivistas empregadas. Agrupando os viticultores engajados nos modos de cultivo e de vinificação, respeitosos em relação ao meio ambiente (sem, no entanto, aceitar integralmente os métodos orgânicos), criando vinhos originais e autênticos, representativos de seu *terroir* e do espírito original das AOC, ficaram sem ação frente à insensibilidade da instituição em querer repensar práticas mais condizentes com a preservação da saúde e do meio ambiente. O INAO procedeu à reforma em 2006, considerada burocrática por esses produtores, reivindicando um forte vínculo com o *terroir*, e não correspondendo à segmentação do mercado almejada pela associação. Entre os variados grupos de produtores que se mobilizaram, de diversos modos, para encontrar uma classificação que permitisse uma real segmentação do mercado, a associação Renascimento

das Denominações¹⁹, criada em 2001, experimentou um certo sucesso, contrastando com as outras associações, e desenhou uma outra concepção do *terroir*.

O “RENASCIMENTO DAS DENOMINAÇÕES”

Retomando, por conta própria, os métodos consagrados pela biodinâmica, por muito tempo depreciados por seu caráter esotérico, a produção dos membros da associação Renascimento das Denominações, alguns deles tendo vinhedos situados na França e no exterior,²⁰ experimenta, de fato, certo sucesso, contrastando com as tentativas das outras associações²¹. Inspirado por Rudolph Steiner, “filósofo” austríaco, fundador da antroposofia (corrente de pensamento que visa restaurar o vínculo entre o homem e os mundos espirituais), o movimento dos biodinamistas que, tradicionalmente, reu-

19 *Renaissance des appellations*, em francês.

20 59 vinhedos estão situados no exterior: na Alemanha (9), África do Sul (2), Austrália (5), Espanha (4), Itália (33), Nova Zelândia, Portugal (1), Eslovênia (2) e Geórgia (1). A avaliação para ingresso na associação que, em primeira instância, pode ser delegada a representantes locais – particularmente na Itália e na Áustria, onde, segundo o presidente da associação, há bons correspondentes – é decidida, *in fine*, pelos representantes franceses da associação.

21 Para uma análise mais detalhada sobre a viticultura biodinâmica na França cf. Garcia Parpet (2014).

niu agricultores, não somente recusa qualquer utilização de produtos de síntese, como também considera que o desenvolvimento das plantas depende de um equilíbrio mais amplo, relacionando a terra e o cosmos. Recorrendo à comparação, à analogia, à intuição, e estando próximo da magia, da alquimia, o movimento ligado à biodinâmica era muito desconcertante para os produtores da agricultura convencional, e para todas as instituições correlatas (organizações profissionais, escola de viticultura, institutos de pesquisa em agronomia). O contato com os solos, a observação dos vinhedos, tinha se tornando o centro de sua atividade, e a vinificação era secundária. A qualidade da uva era considerada um elemento essencial da qualidade do vinho. Em lugar das práticas ditadas pela ciência e dirigidas a problemas pontuais (doenças ou agressões de insetos), Steiner privilegiava a observação, a comparação, e procurava uma visão dos equilíbrios de conjunto. Se na maior parte do tempo, os adeptos da agricultura orgânica foram percebidos como marginais, ou como anacrônicos representantes da geração de maio de 1968, os agricultores e viticultores que utilizam os métodos da biodinâmica eram ainda mais marginalizados. Diante das escolas “clássicas” de agricultura, esta maneira de fazer estava, portanto, em oposição frontal ao crescimento da enologia, na França e no exterior, que permite, nos limites de uma legislação específica, corrigir todos os “defeitos” do vinho durante a vinificação.

Privilegiando os efeitos práticos dos métodos biodinâmicos, cerca de meia dúzia de proprietários, de grande notoriedade, de regiões muito valorizadas, tais como a Alsace, a Borgonha, o Vale do Loire e a região de Bordeaux, preocupados com o empobrecimento de suas terras devido ao excesso de utilização de insumos, travaram conhecimento com este método por intermédio de um conselheiro especializado e criaram, em 1996, o Sindicato Internacional dos Viticultores em Biodinâmica (SIVB), valendo-se de um selo específico, *Biodyvin*, distinguindo-se, assim, dos demais agricultores adeptos destes métodos e desta “filosofia”, reagrupados no Sindicato dos Agricultores em Biodinâmica, que certifica sua produção com o selo Demeter.²² Reunindo os produtores para difundir este método, trocar informações sobre as técnicas, fornecer aos clientes a traçabilidade de suas práticas (o selo é certificado pela Ecocert, o organismo certificador que goza da maior legitimidade no que diz respeito à preocupação com o meio ambiente), o sindicato dá uma importância acentuada à promoção dos vinhos, particularmente, por meio da organização de degustações para *amateurs* e profissionais, prática

22 Setenta e três vinhedos figuram na lista dos membros do sindicato, espalhados sobre 1683 hectares do território francês, alguns fora das áreas de DO. O sindicato também conta com membros estrangeiros, particularmente na Alemanha.

inaugurada por um deles, a partir dos anos 1980, e que se revelou bastante eficaz.

Os criadores da *Biodyvin* não são steinerianos; sua reflexão é, antes, sobre a “*continuidade dos vinhedos familiares*” (grifo meu). Foi, por meio de uma abordagem prática e não “filosófica” que os membros da associação afirmam ter se aproximado da biodinâmica. Estes métodos alternativos adquiriram outra conotação, ao serem incorporados por produtores com capital social e uma produção que os situava no topo do espaço social e da hierarquia dos vinhos. A apresentação, na internet, do domínio muito conceituado Leflaive, por exemplo, é reveladora da integração deste método, em uma lógica de preservação do patrimônio e da excelência enológica. A página de abertura do site nos remete, logo, a um grande classicismo: brasão da família, menção a Puligny-Montrachet, uma das mais renomadas regiões vitícolas da Borgonha, e data da criação do domínio (1717), garantido por uma longa tradição familiar. Um vídeo nos mostra uma bela propriedade em pedras lapidadas aparentes, florida com canteiros de rosas e flores-de-lis, um pátio de cascalhos brancos imaculados. A atual gerente, cofundadora, juntamente com eminentes figuras da viticultura da região²³, da associação A Escola do Vinho

23 O antigo secretário do Sindicato dos Negociantes da Borgonha, membro fundador de Terra e Vinho da Borgonha e de

e dos *Terroirs*, cuja abordagem se pretende “ecológica, ambiental e humanista”, é descendente de uma família de viticultores tradicionais. Sobre um fundo musical de piano, ela descreve a propriedade, constituída por 24 hectares na Côte d’Or, sub-região mais nobre da Borgonha, e sua visão do método biodinâmico, adotado pela casa, em 1998. Para ela, trata-se de uma visão holística da videira, que deve levar em conta todos os elementos do ambiente que a cerca, quer seja a planta em si, o solo ou o ambiente aéreo. A ideia de converter a propriedade em biodinâmica, diz ela, “consiste em legar às futuras gerações uma terra limpa, sem pesticidas e, portanto, um patrimônio, um solo que seja perfeito”. Se todas as práticas e referências à biodinâmica são citadas, elas são apresentadas como um método de cultivo baseado na “inteligência sensível dos fenômenos naturais”, o que ameniza a conotação steineriana.

Composta por parte dos membros do Sindicato Internacional dos Viticultores em Biodinâmica, a associação Renascimento das Denominações se vale da retórica da excelência das denominações e da necessidade de retornar à qualidade perdida do *terroir* – particularmente,

Terra e Vinho do Mundo, dois gerentes de vinhedos de alta notoriedade, e o presidente do Conselho Interprofissional dos Vinhos da Borgonha, um engenheiro convertido à “alta viticultura”.

no próprio título da associação – mas é sobretudo em torno de uma organização comercial eficaz que concentra seus esforços. Como o sindicato, a associação conta com grande número de produtores de grande notoriedade, na França e no exterior, que reivindicam um vínculo com o *terroir*, passando pela adesão à biodinâmica. Organizando várias degustações para profissionais, na França e fora dela, seu êxito comercial é inegável, e se a associação promove reuniões com finalidades técnicas, e vela pelo respeito aos métodos defendidos, ela se pretende – e é considerada como – “um clube de viticultores, que se reúnem para comercializar”, como o menciona um especialista em biodinâmica. Seu presidente e alguns membros atribuem sua notoriedade a um grande senso de comunicação, e à posição de líderes nos movimentos em favor do desenvolvimento sustentável. O presidente da associação tem como braço direito um filho de cirurgião, proprietário de um vinhedo situado em uma renomada denominação do Vale do Loire. Muito carismático, Nicolas Joly é titular de um MBA em Colúmbia, tendo trabalhado em finanças, antes de retornar à propriedade familiar, um antigo monastério, tombado pelo patrimônio histórico e cercado por uma denominação que ostenta o nome da propriedade, e atualmente goza de grande notoriedade junto a críticos franceses e estrangeiros. Todos os viticultores, pertencendo ou não à associação, bem como os profissionais do vinho, ques-

tionados a respeito, deixam entrever a eficácia promocional do grupo, resultado da criação de salões de profissionais, da organização de degustações em diversas regiões do mundo, e da publicação de duas obras sobre a biodinâmica, traduzidas em dez línguas. “É um comunicador. Ele fala super bem inglês”, comenta um viticultor que submeteu uma solicitação, não aceita, para integrar o grupo. Outros membros da associação não são menos desprovidos do senso de comunicação. É o caso de um ex-professor universitário e sua companheira, proprietária de um vinhedo na região de Bordeaux, bem cotado pelo guia Gault e Millau, que realizaram um filme, *O espírito do vinho, despertar do terroir*. Apresentado como um complemento a *Mondovino*, filme-documentário que conheceu um grande sucesso, o filme pretende uma defesa dos *terroirs*, por meio da biodinâmica, demonstrando o reconhecimento destes métodos, tanto no plano do desenvolvimento sustentável quanto naquele da excelência gustativa. A associação tornou-se um signo de prestígio e uma boa oportunidade para vender os vinhos, e confirmou o fato de que a valorização do *terroir* deixou de ser um privilégio de garantia pelo estado. Robert Parker e Jancis Robinson, os dois críticos de vinho, sem dúvida, mais influentes do mundo, se pronunciaram a favor da biodinâmica²⁴. Mas a partir dos

24 Disponível em: <<http://www.charlatans.info/vin-biodyna-mique.php>>. Acesso em 18.07.2016.

anos 2000, a valorização do *terroir* na França deixa de ser, unicamente, formulada por referência às DO, sendo mobilizada por um movimento internacional que, na sua expressão francesa, está mais preocupado com visibilidade mediática do que garantia jurídica. *Slow Food* atua no sentido de preservar uma produção “tradicional”, com mais atenção aos produtos alimentícios²⁵.

“UMA GASTRONOMIA ÉTICA”: *SLOW FOOD*, UM
“CATALISADOR DE VALOR AGREGADO”

Slow Food, movimento internacional, iniciado na Itália, contra a estandardização da alimentação e a produção de massa prejudicial ao sabor dos produtos, começou a atuar na França, na forma jurídica de uma associação, no começo do século XXI²⁶. Iniciado a partir de um círculo de intelectuais de esquerda, nos anos 1980, tendo como líder Carlos Petrini, sociólogo que se tornou jornalista gastronômico, o movimento é conhecido por ter se oposto à introdução de redes de *Fast-food* ao estilo

25 Sendo o *Rancio Sec*, em via de desaparecer, o único vinho promovido.

26 *Slow Food* desenvolveu-se de maneira diferencial em vários países do mundo (sua presença é mais forte na Alemanha, nos Estados Unidos, e, mais recentemente, na Coreia do Sul) e segundo modalidades diferentes. Na Itália, por exemplo, ele atua como marca, o que não acontece na França.

americano na Itália. A associação lutou, nos anos 1990, contra a aplicação da legislação europeia que ameaçava a produção artesanal, em especial o *lardo di Collonata*, especialidade reconhecida de porco, oriundo da pequena cidade de Colonata. Ele foi o alvo dessa legislação, que impossibilitava a sua venda, e virou o símbolo dos produtos ameaçados num capitalismo que está na origem da estandardização dos gostos (LEITCH, 2003). O movimento se internacionalizou e se dotou de reivindicações, em torno da biodiversidade e de uma economia mais remuneradora para os pequenos produtores. Assim, em 2005, Carlos Petrini, o líder do movimento, publicava um livro intitulado “Bom, Limpo, Justo: ética da gastronomia e soberania alimentar”²⁷, traduzido em francês no ano seguinte, com um prefácio de Alain Ducasse, um dos grandes chefes franceses pertencente ao movimento *Nouvelle Cuisine*²⁸. O título do livro constitui a palavra de ordem do movimento, que se quer de globalização virtuosa. Ele objetiva valorizar os produtos locais, ameaçados de desaparecer em todos os países do mundo, graças a um “affichage médiatique”, e de uma

27 Um conceito reivindicado pela Via Campesina (THIVET, 2015).

28 Movimento de gastronomia dos anos 1970, que consistiu em aliviar os cardápios, valorizar os produtos frescos e de boa qualidade e usar os temperos, na medida, para ressaltar o gosto dos alimentos, mas não por si sós.

ajuda à comercialização, que privilegia os circuitos curtos, dando ênfase à comunicação e às redes.

O movimento funciona a partir de células de base, os *convivia*, em latim, “banquetes”, que se reuniam periodicamente para sessões de trabalho, sempre acompanhados de lanches ou refeições compartilhadas e da realização de encontros de produtores acoplados a salões, o mais importante sendo o Salão do Gosto, em Turim, que se realiza de dois em dois anos. As atividades dos *convivia* se inscrevem na “filosofia geral” da associação, mas se harmonizam com os interesses e as qualificações específicas dos membros do *convivium*, misturando, desde a sua criação, política e negócios. Vivenciado como um deleite dos prazeres da mesa aliados à militância, a participação nas diferentes atividades da organização é, na maior parte do tempo, beneficente,²⁹ o que com frequência responde – sendo, simultaneamente, um modo de vida – a interesses profissionais (quer sejam na produção agrícola, no campo jornalístico ou gastronômico, no marketing, ou mesmo no campo científico).³⁰ Eles estru-

29 Na França, atualmente, conta-se com um assalariado em tempo integral e um funcionário em meio expediente, uma forma de organização questionada pela organização internacional, que pretende funcionar unicamente a partir do voluntariado.

30 Entre os membros dos *convivium* entrevistados, vários são críticos gastronômicos, produtores, jornalistas culinários,

turam amplas redes locais, mas também internacionais, que contam com *chefs* de cozinha, jornalistas, escritores, donos de restaurantes, produtores, distribuidores, consultores em marketing, mais ou menos implicados na instituição, constituindo, em uma palavra, o que podemos chamar de uma publicidade relacional e redacional. A rede internacional é, fundamentalmente, constituída por Salões. Iniciado em 1996, o Salão do Gosto, em Turim, conta hoje com mais de 200000 pessoas, incluindo os expositores, o público e uma forte concentração de jornalistas³¹. Os grandes *sponsors* (o café Lavazza, o Consortium do queijo Parmigiano-Reggiano...) expõem na entrada. Durante cinco dias, italianos e estrangeiros fazem conhecer seus produtos, considerados emblemas da qualidade alimentar (SINISCALCI, 2013). Lugar de sociabilidade mercantil e de socialização profissional, estes salões constituem eventos para a imprensa e lugar privilegiado de competição simbólica³².

donos de restaurantes, agentes de marketing, pesquisadores em geografia da alimentação cultural e desenvolvimento.

- 31 Da mesma maneira em Brà (Itália), com *Slow Cheese*, um salão onde são expostos queijos, *Slow Fish* em Gênova, onde são expostos peixes e crustáceas. Os salões se multiplicaram também fora da Itália: *Slow Food Fair* em Yokohama, a partir de 2003, *Eurogusto* em Tours, França, e, mais recentemente, na Coreia.
- 32 Para o papel específico dos salões internacionais, para construção do valor dos bens, ver: Garcia Parpet; Lecler; Sora (2015).

O discurso do líder do *Slow Food* é muito próximo daquele dos regionalistas dos anos 1930, na Borgonha, na França, e particularmente, dos jornalistas da imprensa parisiense, políticos e industriais de destaque que participaram dos primórdios da valorização dos vinhos e produtos locais, afirmando-se em um discurso alternativo ao desenvolvimento econômico, assumindo o contraponto da industrialização e da urbanização doentes da França. Mas, enquanto nos anos 1930, defender a cozinha regional na França era equivalente a apoiar os dominados contra Paris e a “internacionalização”, a tradição, ou um passado idealizado que se opunha à modernidade, a natureza à indústria, a autenticidade contra a aparência, os particularismos locais contra a uniformização internacional – em resumo, algo bastante nacionalista (LAFERTÉ, 2006, p. 71) – *Slow Food* tem a ambição de abraçar, de modo positivo, as particularidades locais do mundo inteiro.

Para além da ligação em rede dos diferentes participantes – o que permite a reunião de indivíduos com interesses complementares e posições diferentes no espaço (social e geográfico) da produção alimentar – as reuniões em *convivium* configuram o local de seleção de gêneros com vistas à constituição de uma lista de produtos “tradicionais”, percebidos como ameaçados de desaparecimento, a Arca do Gosto. O modo de proceder é diferente do utilizado pelo Conservatório das Artes Culinárias,

elaborado por pesquisadores do Centro Nacional da Pesquisa Científica (CNRS) a pedido do Ministro da Cultura, Jack Lang, em 1989, preocupado em patrimonializar a cozinha regional, assim como se fez para o patrimônio arquitetural. No caso de *Slow Food*, a seleção leva em conta critérios gastronômicos e econômicos: a seleção do produto deve ter alguma chance de desembocar numa atividade econômica. A proposição de um produto a ser incluído na Arca do Gosto é feita pelos membros de *Slow Food* da região, apresentada em primeiro nível no comitê francês, cuja escolha deverá ser ratificada em nível internacional³³.

A esta simples atividade de classificação, que não proporcionava senão um proveito simbólico e a colocação em rede, veio se acrescentar a seleção de “Fortalezas”³⁴, escolhidas entre os produtos da Arca do

33 O comitê francês da Arca do Gosto é composto, em sua maioria, por pesquisadores membros da associação. Em 2005, reunia 75 produtos. O comitê francês compreende um pesquisador do Cirad (organismo francês de pesquisa agrônômica e de cooperação internacional para o desenvolvimento durável das regiões tropicais e mediterrâneas), um botânico, um historiador do gosto, um geógrafo, um especialista em marketing, um presidente de cooperativa e um membro da Academia da Agricultura.

34 Em francês, o nome desses produtos selecionados para promoção é *sentinelle*. Ambas as terminologias fazem referência ao combate.

Gosto, para constituir um objeto de promoção³⁵. Desde os anos 1990, a instituição recompensou com um prêmio anual certo número de produtos “tradicionais”, por sua contribuição à biodiversidade. A partir de 2003, uma ação que se pretendia mais eficaz implementou uma conduta coletiva de promoção e de valorização, que exigiu a constituição de um grupo de produtores, que se comprometiam com um conjunto de procedimentos e com a busca de financiamentos junto a coletividades locais, que viriam a completar os auxílios eventuais fornecidos pela fundação *Slow Food*, localizada na Itália. Os recursos são de fato necessários para que os produtores assim selecionados possam estar representados em diferentes salões organizados por *Slow Food*, que contribuem, amplamente, para a notoriedade dos produtos. O papel destes é, frequentemente, sublinhado como “catalisadores de notoriedade”. É o que nos relata, por exemplo, um produtor de “nabos negros do Pardailhan” – que se tornou produto “Fortaleza”.

35 Em 2012, podiam ser contabilizados 300 produtos promovidos à posição “Fortalezas”, espalhados por 45 países do mundo. Na França, há uma dúzia deles, dentre os quais o trigo avermelhado de Haute Provence, o carneiro Barèges de Gavarnie, o porco negro de Bigorre, o boi do Gers, o queijo de cabra Pélardon, o frango da Gascogne, as lentilhas brancas de Saint-Flour, o queijo de cabra fresco [*brousse*] do Rove, a couve de Lorient, o nabo negro do Pardailhan.

Antigo funcionário de um banco, atualmente aposentado, ele retomou a lavoura de seu pai: “*Slow Food* é internacional. Eles têm um poder de fogo, com chefes estrelados, isto nos torna conhecidos”. O produto era cultivado na região até os anos 1950, entrando em vias de extinção nas décadas seguintes. Nos anos 1990, produtores e o prefeito da cidade tentaram, em vão, obter uma DO. Conforme relata um membro da associação

Era preciso realizar uma pequena tentativa de associação, que ainda engatinhava. Eu trabalhava em Montpellier (cidade próxima), herdei do meu pai uma propriedade. Me lancei em 1998-99, fiz um pouco mais. E, em seguida, houve uma conjuntura especial. Neorrurais que não eram, digamos, produtivistas, alguns jovens. Eu estava aposentado junto com alguns colegas. Em 2002, a gente se associou, e depois teve um cara de *Slow Food*. Sua sede ficava em Montpellier, na época em que o movimento ainda dava seus primeiros passos. Eles procuraram produtos “Fortaleza” na região. Alguns conheciam os nabos negros. Eles nos incentivaram. Fomos ao salão de Turim³⁶. O nabo é saboroso e, em 2006,

36 Na mesma época do salão de Turim, ocorre Terra Madre, reunião de produtores selecionados nos diferentes países participantes de *Slow Food*. Os produtores de “Fortalezas” foram reunidos no centro do Salão do Gosto, uma posição privilegiada, em que eram o centro das atenções. Quando a distribuição dos expoentes mudou, os produtores queixaram-se, tendo consciência de que tinham perdido visibilidade (SINICALCHI, 2013).

Slow Food deslanchava, todas as mídias escreviam artigos, produziam programas de TV (sobre os nabos do Pardaillan), eu me recusei a participar de alguns de tão numerosos que eram. Tivemos uma grande demanda por produtos. Fomos solicitados na França e no exterior. Para a minha casa, telefonou um chefe de cozinha da Inglaterra.

Sem multiplicar os exemplos, pode-se citar o caso das lentilhas verdes de Saint-Flour, praticamente desaparecidas da região, em proveito da criação de animais visando à produção de laticínios e de pastagens em modos produtivistas. A partir de 1997, uma ação de revalorização deste produto foi esboçada pelas autoridades locais e alguns produtores. Esta atividade de relançamento potencializou-se com a participação de *Slow Food* e a eleição dos produtos “Fortaleza”. A produção ocupa, hoje em dia, várias centenas de *hectares*. Apresentada ao Salão *del gusto*, em 2010, e na ocasião de outros eventos gastronômicos, em 2012, ganhou apoio de Alain Ducasse, chefe notório da gastronomia francesa, como já foi mencionado. A promoção das lentilhas, que se estendeu aos Estados Unidos, estimulou vários produtores a investir nesta produção e a solicitar um reconhecimento de AOC, que parece promissor.

Ao menos na França, a ação de *Slow Food* não tem por objetivo atribuir um selo de qualidade aos produtos

selecionados³⁷, mas contribui, como vimos, para a notoriedade dos produtos. Facilita, com frequência, uma demanda de reconhecimento por indicação geográfica ou denominação de origem, como no caso citado, ou ainda, no caso da valorização das lentilhas verdes de Saint-Flour, ou do porco negro de Bigorre (região dos Pireneus). Também contribui, eventualmente, para a organização dos produtores, proporcionando-lhes, sobretudo, notoriedade e a inserção nas redes de comercialização, valorizando e favorecendo os laços com os *chefs* de cozinha, com a mídia e com uma demanda sensível às características dos produtos. Se vários produtos escolhidos como “Fortaleza” foram objeto de um programa de salvaguarda genética organizado pelos cientistas, como é o caso da vaca Pie Noire da Bretanha e do porco negro de Bigorre, a escolha destes produtos também leva em conta, para serem incentivados, a viabilidade comercial do empreendimento.

Slow Food privilegia, sem dúvida, a biodiversidade e a produção orgânica, mas as associações de produtores selecionados para serem “Fortalezas” estão longe de reunir unicamente aqueles que reivindicam estes métodos. Os criadores de ovelhas do estuário da região de Gironde, por exemplo, se preocupam com o meio

37 Na Itália, a situação é distinta, os produtos podendo se beneficiar do selo de qualidade *Slow Food*. Ver Siniscalchi (2013).

ambiente, mas não são todos orgânicos. Os restaurantes ligados em rede, no site da sentinela da vaca bretã Pie Noire, como espaço de valorização dos produtos, reivindicam, no máximo, uma gastronomia de *terroir*. O “Fortaleza” Rancio Sec valoriza um modo de vinificar marginalizado a partir do êxito dos vinhos suaves de Banyuls e seu reconhecimento como DO, mas não exige, de modo algum, de seus produtores, que adotem práticas biológicas, mesmo se, no interior do grupo, vários são os que demonstram preocupações ambientais.

A valorização de produtos locais pelo viés dos “Fortalezas” é muito variável e depende das competências sociais dos produtores, mais ou menos aptos a apreender a oportunidade da constituição de redes, ou a apresentar-se nos “eventos”, como os ateliês do gosto e os salões. A relação dos produtores com a informática também pode ser um fator de valorização. O presidente da Associação dos Produtores de Nabo Negro do Pardailhan chama a atenção para o fato de que o “Fortaleza” comporta um certo número de aposentados que foram executivos em bancos, na International Business Machines Corporation, ou ainda na SNCF (empresa estatal ferroviária) e que, por esta razão, não têm qualquer problema para construir um site que valorize a sua produção. Um membro da Associação de Criadores de Cordeiro do Estuário, que sucedeu seu pai, há cerca de 20 anos, quando questionado sobre a elaboração do site, constatava, por

outro lado, que “ainda havia muito a ser feito, mas eles não tinham tempo e isto representava muito trabalho”.

CONCLUSÃO

Tentamos retrair o percurso histórico no qual se desenvolveu o processo de patrimonialização dos produtos alimentícios na França. Mostrou-se que este pode se institucionalizar de várias maneiras, dependendo dos produtos e do contexto histórico em que se dá. Se, no começo, a institucionalização ocorreu a partir dos vinhos, com um processo legitimado pelo estado, pode-se observar que ela vai se diversificando, se internacionalizando e se privatizando. Vimos que as práticas selecionadas e as imagens do passado mobilizadas são sempre reconstruções do passado: reconstrução, no caso do caderno de encargo, no caso do vinho, na qual o simples fato de consignar as práticas leva a uma homogeneização, que não fazia parte da “tradição”, ou, no caso dos queijos, em que a utilização do leite cru, na origem de mais valor agregado, é objeto de numerosas negociações com as autoridades, em especial relativas aos riscos sanitários. Reconstrução também, no caso das confrarias e outras encenações do passado, pouco preocupadas com a verossimilhança dos fatos. Para o sucesso do empreendimento, importa menos a veracidade do processo de produção encenado e do contexto em que ele se dá, do

que o sentido que essa reconstrução possa fazer para os eventuais consumidores: é preciso saber decifrar o sentido conferido aos bens e aderir a este.

Enfim, e sobretudo, para compreender esta forma de valorização dos produtos é importante sublinhar que ela não pode ocorrer sem um deslocamento, uma mudança de estatuto de um produto *commodity* a um estatuto de produto simbólico. Para dar conta deste processo, é necessário entender que este tipo de produto, de maneira semelhante aos bens artísticos, adquire valor fora do próprio processo de produção. Assim como a pintura adquire valor através do *marchand*, ou os produtos locais adquirem valor porque contam uma história (que pretende ser a história), são associados a um local, a um momento específico, a uma identidade e, portanto, são apropriados para a caracterização de um estilo de vida próprio das elites. São essas representações que vão fazer com que os bens tornem-se raros, essa raridade sendo produzida socialmente. Desta forma, o processo de valorização não pode ser encarado tão somente como produto do desenvolvimento rural em si. Ele não é fruto tão somente das propriedades dos produtores e de seus produtos, mas, sim, das representações vindas do mundo acadêmico (em especial da Antropologia, da História, da Geografia, da Ciência da Natureza), do campo gastronômico, das elites, cujo consumo cria um estilo de vida que torna-se prescritivo. Tampouco este processo pode ter

a sua origem na produção camponesa. Trata-se de um processo distintivo que existe por oposição a uma produção de *commodities*. E neste processo, há de se levar em conta as propriedades sociais dos produtores, em especial, culturais, que fazem com que estes tenham as disposições necessárias para, como diz Juliette Rogers (2013) a respeito da produção de queijo, “fazer *terroir*”. Em todas as nossas observações a respeito das DO e de *Slow Food*, os produtores mais bem-sucedidos neste processo de valorização do passado são sempre indivíduos com nível elevado de capital cultural e social, e por uma boa parte neorrurais.

REFERÊNCIAS

ALLAIRE, Gilles; THÉVENOD-MOTTET, Erik. Diversity in typicity: how geographical indications could be international standards. *Colloque Localiser les produits*. Paris : 2009. Disponível em: <<http://localiserlesproduits.mnhn.fr/com.php>>. Acesso em: 18.jul.2016.

APPADURAI, Arjun (Ed.). *The social life of things*. Commodities in Cultural perspectives. London; New-York: Cambridge University Press, 1986. 329 p.

BERTUSSI, Mayra Lafoz. *Les stratégies de valorisation du fromage AOP Saint Nectaire*. Paris: EHESS, 2014.

BOLTANSKI, Luc; ESQUERRE, Arnaud. La collection: forme nouvelle du capitalisme. *Les temps modernes*, n. 694, p. 5-72, 2014.

BOURDIEU, Pierre. Le marché des biens symboliques. *L'année sociologique*, v. 22, p. 49-126, 1971.

BOURDIEU, Pierre. La production de la croyance: contribution à une économie des biens symboliques. *Actes de la recherche en sciences sociales*, n. 13, p. 3-43, 1977.

BOURDIEU, Pierre. *Les Règles de l'art*: genèse et structure du champ littéraire. Paris: Seuil, 1992.

BOURDIEU, Pierre. L'économie des biens symboliques. In: BOURDIEU, Pierre. *Raisons pratiques*: sur la théorie de l'action. Paris: Seuil, 1994. p. 175-213.

CHAZOULE, Carole; LAMBERT, Rémi. L'émergence des appellations d'origine au Québec : naissance d'une nouvelle convention de qualité. *Economie Rurale*, 299, maio-juin, 2007.

DUBY, Georges. *Histoire de la France Rurale*. Paris: Seuil, 1976. v. IV.

GARCIA PARPET, Marie France. *Le marché de l'excellence*: les grands crus à l'épreuve de la mondialisation. Paris: Seuil, 2009.

GARCIA PARPET, Marie France. A construção social dos mercados agrícolas: a sociedade francesa dos economistas agrícolas e a revista *Economie rurale*. *Mana*, v.16, n. 1, 2010.

GARCIA PARPET, Marie France. Symbolic value and the establishment of prices: globalization of the Wine Market. In: BECKER, Jens; ASPERS, Patrick (Ed.). *The worth of goods*. Oxford: Oxford University Press, 2011.

GARCIA PARPET, Marie France. French biodynamic viticulture: militancy or market Niche? In: COUNIHAN, Carole; SINISCALCHI, Valeria (Ed.). *Food activism, democracy and economy*. London: Bloomsbury, 2014.

GARCIA PARPET, Marie France; LECLER, Romain; SORA, Gustavo. Foires, salons internationaux: circulation des biens symboliques et mondialisation des places marchandes. In: SIMÉANT, Johanna. *Guide de l'enquête globale en sciences sociales*. Paris: CNRS éditions, 2015.

GARCIA PARPET, Marie France; JAS, Nathalie; LEROUX, Benoît. *L'agriculture biologique: entre institutionnalisation marchande et repositionnements éthiques*. No prelo.

JACQUET, Olivier; LAFERTÉ, Gilles. Le contrôle républicain du marché: vigneron et négociants sous la Troisième République. *Annales ESS*, 61e. année, n. 5, p. 1147-1170, sept-oct, 2006.

LAFERTÉ, Gilles. La production d'identités territoriales à usage commercial dans l'entre-deux-guerres en Bourgogne. *Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales*, n. 62, p. 66-95, 2002.

LAFERTÉ, Gilles. *La Bourgogne et ses vins: image d'origine contrôlée*. Paris: Belin, 2006.

LAFERTÉ, Gilles. The folklorisation of French farming: marketing luxury wine in the interwar years. *French Historical Studies*, v. 34, n. 4, p. 679-712, 2011.

LEITCH, Alison. Slow Food and the politics of pork fat: italian food and european identity. *Ethnos*, v. 68, p. 437-462, dec. 2003.

MONDAVI, Robert. *The harvest of joy*. New York: Harvest book, 1998.

ROGERS, Juliette. Enseigner le terroir. *Politix*, n. 103, p. 149-172, 2013.

SACCO DOS ANJOS, Flavio. Indicações geográficas, identidade e desenvolvimento, um diálogo entre a realidade europeia e brasileira. In: FROELISCH, José Marcos (Ed.). *Desenvolvimento territorial, produção, identidade e consumo*. Ijuí: Unijui, 2012.

SINISCALCI, Valeria. Slow versus Food. *Oaris Terrain*, n. 60, março, 2013.

THIESSE, Anne Marie. Écrire la France: le mouvement littéraire de langue française entre la Belle Époque et la Libération. Paris: PUF, 1991. (Coll. Ethnologies).

THIVET, Delphine. *Le travail d'internationalisation des luttes: le cas de la Vía Campesina; une analyse croisée France-Brásil-Inde*. Paris: EHESS, 2015.

SOBRE OS AUTORES

Aderval Costa Filho

Professor Adjunto do Departamento de Antropologia e Arqueologia da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG); Pesquisador do Grupo de Estudos em Temáticas Ambientais – GESTA/UFMG; Pesquisador do Programa Cidade e Alteridade: Convivência Multicultural e Justiça Urbana – Pós-Graduação em Direito/Faculdade de Direito/UFMG; Coordenador do Projeto Mapeamento de Povos e Comunidades Tradicionais de Minas Gerais: Visibilização e Inclusão Sociopolítica; Membro do Comitê Povos Tradicionais, Meio Ambiente e Grandes Projetos, da Associação Brasileira de Antropologia (ABA), desde o biênio 2011-2012, Vice-Coordenador e Coordenador do Comitê Quilombos, da Associação Brasileira de Antropologia (ABA), respectivamente nos biênios 2013-2014 e 2015-2016.

Carlos Alexandre B. Plínio dos Santos

Professor do Departamento de Antropologia (DAN) da Universidade de Brasília (UnB). No PPGAS/DAN/UnB concluiu o Doutorado (2010) e o Mestrado em Antropologia Social (2006). Realizou estágio Pós-Doutoral (bolsa Capes) no Programa de Pós-Graduação em Antropologia

Social (PPGAS) DAN, UnB (2012 a 2015). Finalizou estágio Pós-Doutoral Júnior (bolsa CNPq) pelo Instituto de Estudos Comparados em Administração Institucional de Conflitos/InEAC, vinculado à Universidade Federal Fluminense (2011). Foi Professor Substituto no Departamento de Antropologia da UnB (2011-2012). Linha de pesquisa: Campesinato, Parentesco, Memória, Escravidão e pós-emancipação, Comunidades Negras Rurais e Urbanas – Quilombolas.

Danycelle Silva

Doutoranda do Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, PPGAS – UFRN e membro do Grupo de Cultura, Identidade e Representações Simbólicas (DAN-UFRN). Realizou pesquisas sobre a presença de famílias negras no município de Acari (RN) e desenvolve pesquisas nas temáticas de memória, patrimônio cultural, alimentação, populações afro-brasileiras e afro-cubanas.

Ellen Fensterseifer Woortmann

Possui doutorado em Antropologia Social pela Universidade de Brasília (1988). Líder do Grupo de Pesquisas Memória e Patrimônio Alimentar: tradição e modernidade, do CNPq, é professora pesquisadora associada ao PPGAS/ Universidade de Brasília. Foi Chefe de Dept. de Antropologia, coordenadora do PPGAS e diretora do Instituto de Ciências Sociais da UnB. Foi vice-presidente

da Associação Brasileira de Antropologia (2013-2014). Atualmente é pesquisadora associada da UnB e pesquisadora da University of Oslo. Ministra cursos e pesquisa no Brasil e exterior nos temas: campesinato, parentesco, imigração, memória e patrimônio, saberes tradicionais e gênero.

Esther Katz

Tem doutorado (1990) em Antropologia pela Universidade de Paris X-Nanterre (França). É pesquisadora no Institut de Recherche pour le Développement (IRD), na Unidade conjunta de pesquisa (UMR) 208 PALOC (Patrimônios locais e governança) IRD/MNHN (Museu Nacional de História Natural), Paris, França. Tem experiência na área de Antropologia, com ênfase na relação entre sociedade e meio ambiente, atuando principalmente nos seguintes temas: etnobotânica, alimentação, agricultura, etnometeorologia, identidade cultural. Tem experiência de campo com populações indígenas e tradicionais no Brasil e no México, assim como no Congo, na Indonésia e no Laos. É membro do comitê editorial da revista *Anthropology of Food*, e colíder (com Ellen Woortmann) do Grupo de Pesquisas Memória e Patrimônio Alimentar: tradição e modernidade, do CNPq. Atualmente desenvolve pesquisas sobre patrimonialização da alimentação no Brasil e no México.

Evander Eloí Krone

Mestre em Desenvolvimento Rural (PGDR/UFRGS) e em Antropologia (PPGAnt/UFPel). Doutorando pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pernambuco (PPGA/UFPE).

Jean-Pierre Poulain

Professor de sociologia na Universidade de Toulouse Jean Jaurès, Jean-Pierre Poulain dirige o Instituto de Estudos do Turismo, da Hotelaria e da Alimentação. É membro do Centro de Estudos e de Pesquisa do Trabalho, Organização e Poder (CERTOP) UMR-CNRS n. 5044, responsável pelo núcleo Turismo, Alimentação e Saúde; colabora no comitê de pesquisa: Sociologia e Antropologia da Alimentação da Associação Internacional dos Sociólogos da Língua Francesa (AISLF). Desde 2012 é titular da cátedra “Food Studies: Food, Cultures and Health”, da Taylor’s University de Kuala Lumpur (Malásia) e da Université de Toulouse Jean Jaurès.

Jorge Freitas Branco

Professor catedrático de Antropologia no Instituto Universitário de Lisboa (ISCTE), Portugal. Pesquisa sobre cultura material, Antropologia e técnica, culturas populares, Antropologia política, museus, patrimônio; experiência de terreno Europa, América do Sul, ilhas atlânticas, organizações. Saber mais: <<https://ciencia.iscte-iul.pt/public/person/jfbr>>.

José Glebson Vieira

Doutor em Antropologia Social pela Universidade de São Paulo (USP). Professor Adjunto do Departamento de Antropologia (DAN) e do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS) da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN). Desenvolveu pesquisa junto aos Potiguara da Paraíba e atualmente pesquisa a emergência étnica no Rio Grande do Norte a partir das comunidades indígenas dos Caboclos (Açu/RN) e dos Potiguara do Sagi/Trabanda (Baía Formosa-RN).

Julie Cavignac

Professora do Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Rio Grande do Norte, atualmente vice-coordenadora do Programa de Pós-graduação em Antropologia Social, PPGAS-UFRN. Tem doutorado em Antropologia defendido na Universidade de Nanterre (Paris X, França, 1994). Realizou estágio pós-doutoral (CAPES) no Laboratoire d'Anthropologie et d'Histoire de l'Institution de la Culture LAHIC (CNRS-França, 2009-2010). É Membro do Conselho Científico e do Comitê Patrimônio e Museu da Associação Brasileira de Antropologia/ABA, foi diretora da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais (ANPOCS - 2012/2014). Desde 2012, coordena o Programa de Extensão MEC-SISU "Tronco, Ramos e Raízes". Tem experiência na área de Antropologia, atuando principal-

mente nos seguintes temas: teoria antropológica, Antropologia das populações afro-brasileiras, etno-história, patrimônio, memória e identidade.

Maria Isabel Dantas

Licenciada em Artes Cênicas (UFRN), especialista em Artes Cênicas (UFPE) e mestre e doutora em Ciências Sociais (UFRN). Exerce o cargo de professora e pesquisadora do Instituto Federal do Rio Grande, lecionando disciplinas nas áreas de Arte e de Ciências Sociais. Coordena o grupo de pesquisa Cultura, Arte e Sociedade e desenvolve pesquisa nas temáticas de cultura, comida, festa, simbolismo e patrimônio cultural. Atualmente realiza pesquisa sobre a doçaria do Seridó potiguar brasileiro.

Maria José Carneiro

Doutora em Antropologia Social pela École des Hautes Études en Sciences Sociales (1993). Pós-doutorado na Université Paris X (Nanterre), na École des Hautes Études en Sciences Sociales e na Unicamp (I.E.). Professora Titular do Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (CPDA) da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Trabalha com temas relativos à agricultura familiar, ruralidade, juventude, gênero e ciência nas políticas públicas. Em 2012 publicou o livro: *Ruralidade Contemporânea: modos de viver e pensar o rural na sociedade*

brasileira; como organizadora da obra, autora e coautora de artigos do seu grupo de pesquisa. É coordenadora do CINAIS – Grupo de Pesquisa em Ciência, Natureza, Informação e Saberes (www.ufrrj.br/cpda/cinais).

Marie France Garcia Parpet

Doutora em Antropologia Social pelo PPGAS do Museu Nacional. Pesquisadora do Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) e do Centre de Sociologie Européenne (École des Hautes Études en Sciences Sociales) em Paris. Atualmente desenvolve pesquisas sobre a mundialização dos mercados, em particular o vinho.

May Waddington Telles Ribeiro

Doutora em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade pelo CPDA/ UFRRJ (2005), professora Adjunta III, no Centro de Formação em Ciências Humanas e Sociais da Universidade Federal do Sul da Bahia (UFSB), é colaboradora do PPGAnt, UFPI e PRODEMA, UFPI. Coordenou um Programa de Cooperação Acadêmica da Capes (PROCAD NOVAS FRONTEIRAS) intitulado “Dinâmicas Culturais e Ruralidades Contemporâneas” entre 2009 e 2015; fez estágio pós-doutoral no CPDA/UFRRJ, atuando como professora visitante, entre 2013-2014. Desenvolve trabalhos e pesquisas sobre a forma como comunidades tradicionais rurais se relacionam com o mercado globalizado e sobre o sistema de vida camponês tradicional e

os impactos culturais e ambientais de projetos de programas de desenvolvimento sobre povos tradicionais. Tem experiência na área de Antropologia, com ênfase em Antropologia Visual e Antropologia do Desenvolvimento e Meio Ambiente, atuando principalmente nos seguintes temas: processos de territorialização de comunidades tradicionais, identidade e conflitos ambientais, biodiversidade, inserção de grupos tradicionais no mercado, processos de certificação e desenvolvimento.

Muirakytan K. de Macêdo

Historiador pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte, mestre e doutor em Ciências Sociais pela mesma universidade, Pós-Doutorado em Educação (UFRN). Atua como professor do Departamento de História do Ceres (UFRN). Editor da *Mneme – Revista de Humanidades*. Publicou os seguintes livros: *Rústicos Cabedais: patrimônio e cotidiano familiar nos sertões da pecuária* (Seridó-Séc. XVIII); *A Penúltima Versão do Seridó – espaço e história no regionalismo seridoense*; *Caicó – uma viagem pela memória seridoense*; Organizou os livros: *Tronco, ramos e raízes!: história e patrimônio cultural do Seridó negro* (com Julie Cavignac); *Açari; Mestres do Seridó – Memória*; *Colégio Diocesano Seridoense: imagens do tempo e do espaço escolares*. Com ênfase em História do Brasil Colônia e Império, atua principalmente nos seguintes temas: História do Rio

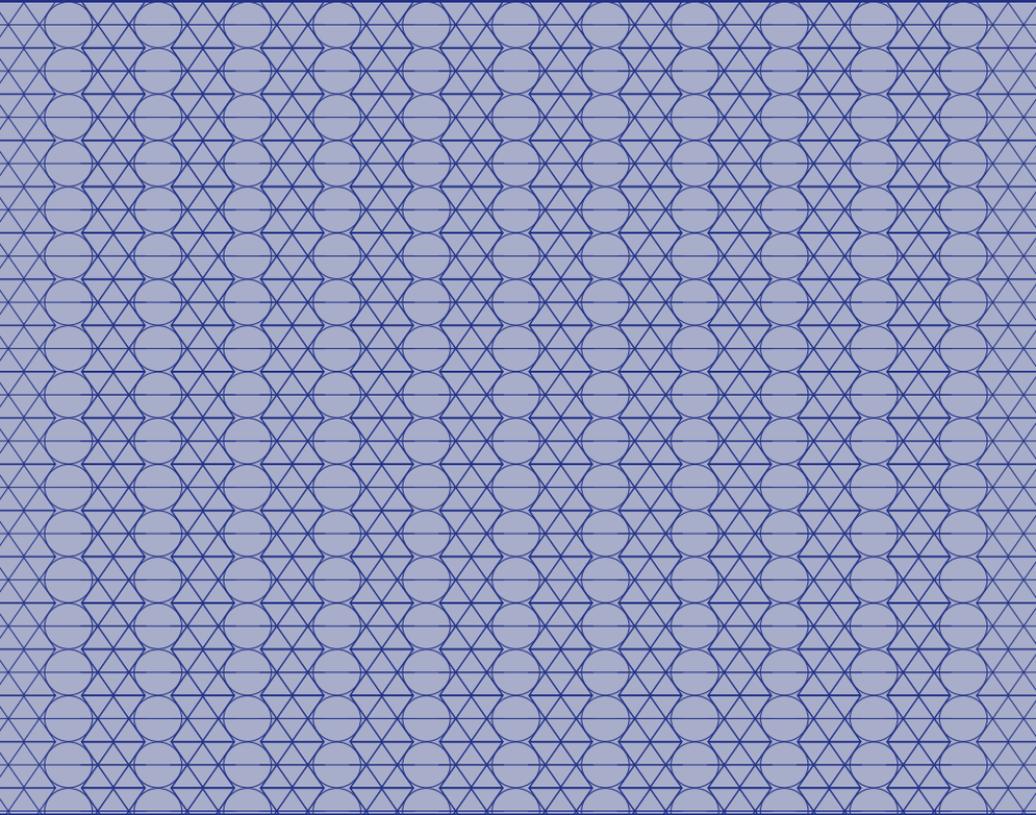
Grande do Norte, História da Escravidão, História da Família, História da Cultura Material, História do Corpo, Educação Patrimonial, Seridó, Caicó.

Patrícia Alves Ramiro

Doutora em Sociologia pela UFSCar. Possui Pós-Doutorado junto ao *Centre de Sociologie Européenne* (CSE) da École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS). Atualmente, é professora adjunta do Departamento de Ciências Sociais da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Desenvolve pesquisas sobre o espaço rural, com enfoque para a reordenação agrária e reprodução social dos agricultores familiares. É colíder dos grupos de pesquisa CNPq “Gênero, Identidade e Memória” e “Meio Ambiente e Cultura”.

Renata Menasche

Doutora em Antropologia Social. Professora do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal de Pelotas (PPGAnt/UFPEL) e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS). Coordenadora do Grupo de estudos e pesquisas em alimentação e cultura – GEPAC (<http://www.ufrgs.br/pgdr/gepac>).



Esta publicação foi realizada com o apoio:

CNPq UFRN UNB ABA

