

FAZINHA e TRAPADURA

Revista de Estudos da Cultura Alimentar Brasileira

Volume 2

1^a
Edição

ISBN: 978-65-00-26384-8

2022

Autor: Prof. Dr. Miguel de Nazaré Brito Picanço

Copyright © 2022

Farinha e Rapadura Volume 2 - 1ª Edição - Todos os direitos reservados.

ISBN: 978-65-00-26384-8



Arte: Capa e Diagramação: Roque de Ávila Jr.

Fotografia da Capa: **Prof. Dr. Miguel de Nazaré Brito Picanço**

EQUIPE EDITORIAL

- EDITOR CHEFE:

Prof. Dr. Miguel de Nazaré Brito Picanço

- CONSELHO EDITORIAL :

Dr. Carlos Dias Junior

Dra. Célia Maria Patriarca Lisboa

Doutorando Cláudia Maria de Moraes Santos

Dra. Luana de Sousa Oliveira

Dra. Maria Clara Prata Gaspar

Dra. Maria Eunice Maciel

Dr. Rafael Ferro

Msc. Rafael Reckziegel de Lucena

Dra. Rosana Ines Mieres

Dra. Paola Stefanutti

- SECRETÁRIA EXECUTIVA:

Ana Alice Silveira Corrêa

- DIAGRAMAÇÃO:

Roque de Ávila Jr.

- CONTATO DA EQUIPE:

E-mail: rev.farinhaerapadura@gmail.com



https://linktr.ee/instituto_yba



APRESENTAÇÃO DA 2ª EDIÇÃO DA REVISTA FARINHA E RAPADURA

De tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber. E é singular que este seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo. Já o que se pensa, pode-se dar a conhecer a outros; o que se vê, pode-se deixar que outros vejam; o que se fala, centenas podem escutar; mas o que se come não pode, de modo algum, ser igualmente comido por outro. (ZIMMEL, 2004, P. 160).

O excerto acima traz questões que são centrais para compreendermos que, do fazer humano “[...], o comportamento alimentar é sem dúvida, o que caminha de modo mais desconcertante sobre a linha divisória entre natureza e cultura” (DOUGLAS, 1979, apud, CONTRERAS, 2011, p. 129). Essa máxima pode ser notada em Zimmel (2004), quando ao reconhecer que comer e beber são atividades universais, portanto comuns a todos os humanos. O autor também reconhece que essas mesmas atividades, particularmente as emaranhadas com o ato de comer e com a comida, são tão singulares que não podem ser igualmente praticadas por nenhuma outra sociedade ou outro indivíduo.

Zimmel reitera a ideia de que, o que os homens comem, como comem, quando comem

resultam de decisões eminentemente culturais, portanto resultantes de escolhas e projetos que performam modos particulares de comer, de cozinhar e quiçá de conceber a cozinha. Esta última, pensada aqui muito além de um lugar onde produtos e ingredientes são processados e convertidos em alimentos, contrariamente a isso, compreendemos, como Lévi-Strauss, (1991, p. 35), que “[...] a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que se resigne sempre inconscientemente, a nela desvendar suas contradições.”

Nesses termos, a cozinha e a comida são aqui percebidas como lugares onde coexistem e coabitam uma multiplicidade de práticas e experiências que alcançam as paisagens, os territórios, as representações, as crenças, os mitos etc., que configuram, marcam e definem os modos de estar e viver em um país, em uma região ou em uma comunidade. Como diria Lévi-Strauss (1991), a cozinha é como uma língua e como tal comunica linguagens que podem ser de identidades e de pertencimentos.

Pensar a cozinha e a comida nessa perspectiva nos permite, entre outras coisas, compreender que cada lugar é portador de suas próprias cozinhas e comidas as quais implicam um conjunto muito complexo de classificações, taxionomias, regras e maneiras que dizem respeito não somente ao tempo e aos modos de produzir, fazer e combinar determinados alimentos, mas também definem as escolhas e as proibições deste ou daquele produto, tornando-os não apenas comestíveis, mas comíveis. Estabelecem, ainda, os modos de estar na mesa e nos levam a definir com quem, quando e como comer. (PICANÇO, 2021).

Os argumentos acima mencionados ajudam a entender o lugar fulcral que a cozinha e a comida têm ocupado na cultura das sociedades e essa centralidade pode ser reconhecida por meio dos sabores, dos fazeres, dos saberes, dos valores, das técnicas, dos utensílios, das representações simbólicas que atravessam e entremeiam as experiências comensais de qualquer grupo humano em qualquer território. Conceber a cozinha e a comida nesses termos corresponde a reconhecer que todas as suas dimensões, em particular os atos de cozinhar e conseqüentemente de comer, implicam um sistema complexo de conhecimento, de técnicas, de pensamentos, de gostos, de costumes, que exaltam os sentidos, aguçam a imaginação, traduzem-se em saborosos pratos. Esses, ao mesmo tempo em que são capazes de operar como marcadores da identidade coletiva de uma dada sociedade, são portadores de sentimentos quando estimulam as memórias afetivas e gustativas dos atores sociais.

Sendo assim, não seria exagero afirmar que quando aprendemos sobre uma dada cozinha, sobre uma certa comida ou sobre os modos de comer de um povo, também estamos conhecendo sobre seus modos de plantar, colher, fazer, degustar e compartilhar a vida. Quando pensamos sobre essas particularidades que envolvem o mundo da cozinha e do comer, imediatamente somos levados a refletir sobre o espaço, a paisagem, o território, a região e o lugar onde elas habitam e se fazem habitadas e, são exatamente essas discussões teóricas e empíricas sobre a cozinha, a comida e os modos de comer, de beber e de viver que tratam os trabalhos desta segunda edição da Revista Farinha e Rapadura, conforme se observa no que segue.

O primeiro artigo é de autoria da querida professora, doutora Maria Eunice Maciel, a quem somos grandemente gratos pela gentil contribuição dada ao convite para esta edição da revista.

Sob o título “CHIMARRÃO - IDENTIDADE, RITUAL E SOCIABILIDADE” Maria Eunice Maciel descreve e apresenta as técnicas, trajetórias e movimentos históricos que outorgaram ao Chimarrão condição de bebida identitária, particularmente dos gaúchos.

Na sequência desta edição acolhe-se o trabalho de Maurício Lopes Rolim Júnior que tem como título “O MATE COMO ELEMENTO DE IDENTIDADE E INTEGRAÇÃO NA CULTURA URUGUAIA”. O autor estuda e descreve o Mate como bebida identitária, apontando para o lugar que ela ocupa na vida dos uruguaios.

O terceiro trabalho tem como título “SOCIABILIDADES, COMENSALIDADES E AGENCIAMENTOS: UMA ANÁLISE DA AFINIDADE AMAZÔNICA NAS RELAÇÕES ENTRE INDÍGENAS E NÃO-INDÍGENAS” é de autoria de Marcos Flávio Portela Veras, no qual comunica e retrata sociabilidades mediadas por comensalidades entre indígenas e não-indígenas na Amazônia Central.

O quarto artigo é de autoria de Elga Batista da Silva em coautoria com Nicolas Rafael de Oliveira Garcia, tem como título “HÁBITOS CULINÁRIOS E PERCEPÇÕES SOBRE A CULTURA ALIMENTAR DE ORIGEM DE NORDESTINOS RESIDENTES NO RIO DE JANEIRO”. O trabalho discorre sobre os hábitos culinários e percepções sobre a cultura alimentar de origem de nordestinos e nordestinas residentes no estado do Rio de Janeiro.

Na sequência, esta edição conta com o artigo de Bruna Stall Blaskiewicz em coautoria com Estevan de Negreiros Ketzer, cujo título é “A ORDEM DA PASSAGEM: BREVES CONSIDERAÇÕES SOBRE AS COMIDAS NA FESTA JUDAICA DE *PESSACH*”. A pesquisa traz considerações referentes ao sêder do *Pessach* associadas à identidade judaica aliada à experiência e incursão de um dos pesquisadores nessa celebração. À luz dos pressupostos teóricos da antropologia da alimentação os autores discorrem sobre os processos de incorporação do *seder* de Pessach (*keará*).

O sexto trabalho tem como título “O QUE O MARMELO TEM A VER COM A SEMANA DE ARTE MODERNA DE 1922 E TARSILA DO AMARAL” e é de autoria de Suely Sani Pereira Quinzani em coautoria com Daniela Vilela Peixoto. O artigo analisa a importância da cultura brasileira sob os aspectos artísticos e gastronômicos advindos do movimento Modernista e Antropofágico. Analisa também a obra da pintora Tarsila do Amaral e sua íntima relação com a cultura caipira, o marmelo e o prato de sua devoção: a sopa de marmelo.

Por fim, o último texto, intitulado “UMAMI: o sabor que representa a essência da delícia” é de autoria de Roseli Aparecida Saltoratto. Esse artigo tem como objetivo demonstrar que o quinto gosto proporciona mais qualidade de vida na medida em que favorece uma alimentação mais saborosa e menor consumo de sódio.

As leitoras e leitores desejamos uma saborosa leitura.

Miguel de Nazaré Brito Picanço

REFERÊNCIAS

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro, 2011.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Comida Cabocla: uma questão de identidade na Amazônia; desde uma perspectiva fotoetnográfica**. Belém: Paka-tatu, 2021.

SIMMEL, Georg. **Sociologia da Refeição**. Estudos Históricas. Rio de Janeiro, n. 33, janeiro-junho de 2004, p. 159-166. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218>.

CHIMARRÃO : Identidade, Ritual e Sociabilidade

Maria Eunice Maciel¹

Alguns já transformaram o conhecido adágio de Brillat -Savarin “Dize-me o que comes e te direi quem és” em “dize-me o que comes e te direi de onde vens”. De fato, nos processos através dos quais os grupos sociais marcam sua distinção, se reconhecem e se vêm reconhecidos, ou seja, constroem suas identidades sociais e culturais, o que comem e ou bebem aparece como uma referência fundamental. Daí a contínua e freqüente alusão às “cozinhas típicas” ou “características”, capazes de expressar algo sobre o grupo ao qual pertencem.

No Rio Grande do Sul, o Estado mais meridional do Brasil, fronteira com a Argentina e o Uruguai e espaço do gaúcho brasileiro, dois são os elementos mais conhecidos de sua “cozinha”: o churrasco e o chimarrão.

¹ Professora do Departamento de Pós – Graduação em Antropologia Social da UFRGS.

Assim como o churrasco², o chimarrão é um dos elementos associados à figura do gaúcho podendo-se dizer que é sua “bebida identitária”. Marcador de pertencimentos, o chimarrão é um costume tradicional e que implica em um ritual muito particular relacionado com a sociabilidade e que traz em si uma série de trocas sociais: a *Roda de Chimarrão*.

O chimarrão passa por todas as classes sociais, todas as idades e todos os espaços. Vai à praia, tomado na beira do mar, nas repartições, escolas, parques, calçadas, enfim, está em todo o lugar

A origem desta bebida é indígena. Mais especificamente, Guarani, e acompanhou a tomada, posse e povoamento europeu da porção sul da América. Desde então tem - se mantido como um costume extremamente arraigado na população destas terras.

Internacional, ele aparece em vários países: Argentina, Uruguai, Paraguai, Brasil e Chile. Embora cada país apresente alguns aspectos um tanto diferentes uns dos outros no que concerne a sua maneira de fazer, basicamente, é o mesmo.

Trata-se de uma bebida feita a partir da infusão das folhas de um arbusto chamado “erva-mate”. Assim, o chimarrão é também chamado de mate-chimarrão ou somente mate, denominação pela qual é conhecido nos países de língua espanhola. No Brasil usa-se a expressão “tomar um mate” e/ou “tomar um chimarrão”, existindo também, os verbos *matear* e *chimarrear*. (BARBOSA LESSA, 1986).

Segundo alguns folcloristas, a diferença entre os dois consistiria no fato de que o chimarrão é sempre amargo, enquanto que o mate pode ser tanto amargo quanto doce. Mas, de qualquer forma, ambos os termos são usados podendo-se convidar alguém para “tomar um mate” ou então “chimarrear”.

É interessante lembrar que a palavra *chimarrão* também indica os animais domésticos que fugiram e retornaram ao estado selvagem, tal como o gado que antigamente habitava o território do atual Rio Grande do Sul, ligado à conquista européia do mesmo.

A erva - mate é nativa das florestas da América do Sul sendo um arbusto alto, entre 6 e 8 metros de altura, com um tronco de cerca de 30 cm. de espessura. Seu nome científico é *Ilex paraguayensis*, classificada por Auguste de Saint - Hilaire quando de sua viagem ao Brasil (século XIX).

Para a produção de erva-mate com a qual será feita o chimarrão, utiliza-se as folhas que são secas e trituradas resultando num pó que pode ser feito somente da folha (Pura Folha) ou aproveitar todo o ramo (Barbaquá ou tipo Missioneira), ficando com pequenos pedaços de galhos. Os aficionados procuram ervas especiais, procurando saber a procedência, modo de produção e outros detalhes.

Os guaranis achavam de *caái* (*caá* é árvore e *i* é água) e já a utiliza (SAINT-HILAIRE, 1974). Os primeiros europeus que tomaram contato com esta bebida foram os espanhóis instalados no território do atual Paraguai, porém, muito rapidamente, seu consumo propagou-se entre os colonizadores e sua produção desenvolveu - se.

Nos primeiros tempos, a Igreja Católica chegou a proibir seu consumo. Associada aos índios, em especial aos pajés guaranis, e tida como afrodisíaca, era considerada perigosa. Em carta de 06 de junho de 1610 o padre Diego de Torres já assinalava que se deveria combater os “vícios” da população,

2 Sobre o churrasco e a chamada “cozinha gaúcha” ver MACIEL, Maria Eunice. “Churrasco à gaúcha” Horizontes Antropológicos n° 4, 1996.

ou seja, fumar e tomar “aquella maldita yerba”.³

Porém, o hábito de consumo já estava muito difundido e a proibição não vingou. Mais ainda, a própria Igreja passou a ser produtora de erva-mate, no caso, as Missões Jesuíticas, onde seu cultivo foi um ou o principal esteio econômico até mesmo servindo, nestes primeiros tempos, como “moeda”.

Em sua viagem, Saint - Hilaire observou a forte presença do mate, cujo uso era generalizado, bebido várias vezes ao dia e sempre oferecido aos visitantes. Segundo ele, este fato devia-se aos hábitos “carnívoros” da população local pois sendo digestivo e diurético facilitaria a digestão da carne. Sobre este costume, Saint – Hilaire (1974, p. 83) assim registra em seu diário:

Estância de José Correia, 22 de setembro, 5 léguas. - Ainda dois mates antes de partir. O uso dessa bebida é geral aqui. Toma-se ao levantar da cama e depois várias vezes ao dia. A chaleira de água quente está sempre ao fogo e logo que um estrangeiro entra na casa se lhe oferece o mate. O nome de mate é propriamente o da pequena cabaça onde ele é servido mas dão-no também à bebida ou a quantidade do infuso contido, na cabaça: assim diz-se ter tomado dois ou três mates quando se tem esvaziado a cuia duas ou três vezes. Quanto à planta que fornece essa bebida denominam-na erva-mate ou simplesmente erva. A cuia tem a capacidade de mais ou menos um copo; é cheia de erva até à metade, completando-se o resto com água quente. Quando o mate é de boa qualidade pode-se escaldá-lo até 10 ou 12 vezes sem renovar a erva. Conhece-se que esta perdeu sua força e que é necessário trocá-la quando ao derramar sobre ela a água fervente não se forma espuma à superfície.

Os verdadeiros viciados do mate tomam-no sem açúcar e então têm-se o chamado chimarrão.

A primeira vez que provei essa bebida achei-a muito sem graça, mas logo me acostumei a ela e atualmente tomo vários mates, de enfiada, com prazer, até mesmo sem açúcar. Acho no mate um ligeiro perfume, misto de amargor, que não é desagradável.

Há muitos méritos nessa bebida, dita diurética, própria para combater dores de cabeça, para amenizar os cansaços do viajante e na realidade é provável que seu amargor torne-a estomáquica e por conseguinte necessária em uma região onde se come enorme quantidade de carne, sem os cuidados da perfeita mastigação.” (SAINT – HILAIRE,1974).

Tendo propriedades estimulantes e tônicas, o mate é colocado ao lado de outras bebidas não alcoólicas tais como o chá, o café, o chocolate e o guaraná que são também estimulantes e cujo hábito vem a ser quase um vício, fazendo com que as pessoas sintam sua falta quando não está disponível. O mate tem propriedades diversas e algumas mesmo contraditórias : ao mesmo tempo em que é bebido pela manhã em razão de ser estimulante também o é ao fim do dia para relaxar.

Como o café, ele é oferecido aos visitantes constituindo-se como a “bebida da hospitalidade”. Quem não tem o costume de *matear* pode considerar a bebida muito amarga e quente mas, aos poucos, vem a ser agradável, o que pode ser visto pela afirmação de estrangeiros, de Saint - Hilaire a Lévi-Strauss para quem o chimarrão é «amer et odorant à la fois, comme une forêt entière en quelques gouttes concentrée». (1995, p. 190).

3 BOTALLA, Horacio. “Bebidas del Ócio en el Rio de la Plata”. Todo es História, n° 380,

O chimarrão que se consome hoje manteve-se, aproximadamente, da mesma maneira que no passado. Também espalhou-se, tendo “viajado” pelo Brasil com as levas migratórias de gaúchos, expandindo-se para o centro e o norte do país. Mesmo que seja um elemento cultural pertencente à região sul genérica como um todo (Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e Mato Grosso do Sul), ele é percebido como um traço associado aos gaúchos do Rio Grande do Sul, servindo como um marcador de identidade.

Trata-se de um hábito que perpassa diversas classes sociais. A erva-mate é relativamente barata assim como os apetrechos - cuia e bomba - também o são. Para os mais pobres, é também uma forma de substituir o café e “mascarar” a fome.

No Rio Grande do Sul, ele está tanto na “casa - sede” da estância (residência dos proprietários) quanto no galpão (espaço dos trabalhadores). É bebido tanto pelos ruralistas da UDR quanto pelos integrantes do MST.

Porém, se o chimarrão não é um traço de diferenciação social, ele é ligado à imagem de ruralidade e tradição em oposição à modernidade e ao espaço urbano. Nas grandes cidades, embora não se disponha de dados confiáveis, pode-se pensar que o hábito do chimarrão tenha uma presença menor *em comparação* com o campo e as cidades pequenas. Porém, este consumo não pode ser considerada pequeno nem desprezível, sendo inclusive *visível*. Quando da expansão do gauchismo⁴ nos anos 70, uma parcela significativa da juventude urbana que não tinha o costume de tomar chimarrão, adotou-o e o manteve até hoje.

Associado aos momentos de ócio, sociabilidade e relaxamento, em 1991, o chimarrão foi proibido nas repartições públicas estaduais pelo então governador do Estado, Alceu Collares, sob o pretexto de que perturbava o trabalho. Porém, esta polêmica proibição não foi respeitada, caindo em desuso e o chimarrão continuou a ser bebido nas diversas secretarias e órgãos governamentais por todo o Rio Grande do Sul.

Como o churrasco, o chimarrão relaciona-se à sociabilidade. Pode-se tomar chimarrão estando só, em momentos de pausa na jornada, ao levantar e ao anoitecer. Porém, é na *roda de chimarrão*, em que este é compartilhado por um grupo, que aparece enquanto um elemento ligado à sociabilidade reforçando os laços através de uma participação que implica no uso da mesma cuia e da mesma bomba, em uma partilha.

Costume profundamente ancorado na população, ele é regido por regras específicas tanto no que concerne ao *fazer* quanto ao *beber*. É o que veremos a seguir.

4 Chama-se de gauchismo o conjunto de práticas e manifestações culturais que envolvem o Rio grande do sul e a figura do gaúcho.

A) A preparação

A figura central relacionada ao “saber fazer” é o Cevador, a pessoa encarregada de preparar, servir e distribuir o chimarrão. É aquele que possui a técnica especial para que a infusão resulte num mate - chimarrão identificado como tal. É ele o “mestre do chimarrão”, a figura que ordena e controla a *Roda de Chimarrão*.

Esta técnica é algo que se aprende na infância, tanto por meninos quanto por meninas, desde que possam manipular uma chaleira de água quente sem perigo. Aos poucos alguns se sobressaem nesta tarefa, mas de uma maneira geral, todos aprendem, não havendo interdições de gênero.

Segundo o folclorista e tradicionalista L.C. Barbosa Lessa, o cevador⁵ é o tipo humano de uma região que engloba vários países que possuem em comum o ritual do chimarrão sendo, assim, um tipo humano internacional e unificador e, como o chimarrão, uma baliza de um certo contexto cultural.

O recipiente no qual se bebe o chimarrão chama-se de *cuia*, palavra que vem do guarani *iacuhi* (cabeça). É uma espécie de pequena cabaça feita de porongo, o fruto seco de um arbusto, o porongueiro (*lagenarias vulgaris*). Há também um outro arbusto, o *crescentia cujetae* que dá outro tipo de porongo conhecido como *galbeta*, mais usado nos países platinos.

O fruto é redondo e de cor variável (do amarelo escuro ao castanho ou marrom escuro). Uma vez maduro ele é rígido, semelhante à madeira e oco. Para fazer uma cuia, ele é cortado e seu interior é limpo. Antes de utilizá-lo pela primeira vez, ele é deixado a “marinar” durante um certo período (de dois a três dias) com erva-mate dentro para “curtir” e “pegar gosto”. Uma cuia pode ser utilizada durante muitos anos e pode ser comprada em qualquer lugar, de supermercados a pequenos *bolichos* (espécie de armazém) de beira de estrada.⁶

Há cuias de porcelana para o mate doce e até de cristal. Mas as mais valorizadas são as de porongo ricamente trabalhadas em apliques em prata e até ouro. Embora ainda sejam usadas, muitas são, hoje, peças de coleção muito valorizadas e objeto de procura da parte de antiquários. Algumas cuias trabalhadas são vendidas em joalherias estando expostas em suas vitrines, o que demonstra o seu valor.

Porém, a cuia simples, ou, no máximo com um acabamento em metal na borda é a mais comum. Existem no comércio cuias decoradas com trabalhos variados, desenhos que lembram motivos associados ao gaúcho (tal como cavalos ou cenas campeiras), mensagens gravadas (inscrições como, por exemplo, “lembança do Rio Grande do Sul”) ou aplicações em couro,

Sorve-se o chimarrão através de uma espécie de canudo em metal chamado de *bomba*, com

5 BARBOSA LESSA. Proposição apresentada ao I Congresso de Cultura do Rio Grande do Sul, 1989. Este autor dedicou-se particularmente, a estudar o chimarrão e reconstituiu, em sua propriedade na chamada “serra do Erval” (região do Rio Grande do Sul onde os jesuítas plantavam erva – mate) um *monjolo* (artefato usado em sua fabricação) tal como era usado antigamente.

6 Algumas pequenas cidades do interior do Rio Grande do Sul dedicam-se à produção de cuias, vivendo do porongo tal como Vicente Dutra a 470 km. de Porto Alegre. Zero Hora, 13 de novembro de 1996.

20 ou 30 cm, muitas vezes de prata. Uma de suas extremidades, a que é colocada na cuia para aspirar o líquido, é arredondada e possui pequenos furos. A outra extremidade é chata nele é que encosta-se os lábios para sorvê-lo. Como a cuia, a bomba também pode receber vários ornamentos inclusive ter a ponta em ouro e adornos de pedras inscrustradas, porém, a mais comum mesmo a de metal simples, mais barata e mais acessível.

Uma cuia e uma bomba trabalhadas em prata e ouro artesanalmente são objetos de importância para as famílias, conservadas escrupulosamente e fazem parte da herança familiar. Há também artesãos - joalheiros especializados alguns muito renomados como por exemplo, a Casa Vargas, da cidade de Alegrete, que há três gerações fabrica a «bomba Assis Brasil», inventada pelo político, diplomata e estancieiro Joaquim Francisco de Assis Brasil (1857-1938), chata e com furos pequenos para evitar o entupimento⁷.

Para preparar o chimarrão, o cevador pega a cuia e a preenche de erva mate em cerca de dois terços de sua capacidade. A seguir, ele tapa a abertura com sua mão e a inclina para que a erva caia sobre uma metade da cuia, do fundo até a abertura, horizontalmente. Após, lentamente, ele retorna a cuia à posição vertical inicial de maneira que o pó fique equilibrado de alto a baixo na metade da cuia obtendo assim uma metade do recipiente cheia de pó enquanto a outra fica vazia, que é onde a bomba e a água serão colocadas.

O Cevador arruma delicadamente o pó na extremidade superior de forma que as bordas fiquem planas, o que é importante não somente para manter o pó mas também em função de uma certa “estética” do chimarrão. O cevador então versa a água quente sobre a erva e a deixa um pouco de lado para “inchar”. Também é possível que, antes de servir, para “tirar o pó que fica no fundo da cuia”, um pouco d’água seja colocada e que o cevador aspire este primeiro mate e o cuspa a seguir.

A água do chimarrão não deve jamais ferver. Aos primeiros sinais que ela vai entrar em ebulição (começa a “chiar”), deve ser retirada do fogo pois se ultrapassar a temperatura ideal, altera o gosto.⁸

A água é então colocada pouco a pouco na cuia, docemente, de forma a que molhe a erva sem deixá-la cair. Na superfície, é formada uma espuma : o mate está pronto para ser servido.

Uma preparação como esta serve a várias infusões, até que o chimarrão esteja fraco, sem gosto e não faça mais espuma. Costuma-se dizer, então, que a erva está “lavada” é a hora de trocá-la ou então, “virar a erva”, mudar de lugar na cuia com a ajuda da bomba, aproveitando assim um pouco mais da mesma preparação.

O chimarrão é amargo e nele pode-se colocar algumas ervas tal como marcela, cidró ou cascas de laranja na cuia ou na água para “dar uma temperada”. O mate, como foi colocado anteriormente, pode ser doce adicionando-se a ele açúcar ou mel, se bem que o mate - doce seja bem menos difundido e mesmo desconhecido para muitas pessoas. Alguns gostam de beber mate amargo e comer

7 “O estilo Assis Brasil de servir o mate”. ZERO HORA, 24 de setembro de 1999, p. 51.

8 Os aficionados afirmam que esta temperatura é suficiente para a não transmissão de doenças como a hepatite. Há controvérsias entre os médicos sobre os danos que a água do chimarrão poderia fazer ao esôfago.

rapadura, ao mesmo tempo : colocam um pedaço na boca e deixam o líquido passar, o que não é exatamente, adoçá-lo, mas criar um contraste. Geralmente, o mate-doce é associado às mulheres e às crianças. Entre os homens seu consumo é muito pequeno, o que pode indicar associações que marcam distinções: amargo / doce - homem / mulher. Assim como no ritual do churrasco encontramos oposições relacionadas com a carne vermelha (homem) e as saladas e sobremesas (mulher e criança), podemos verificar este aspecto no ritual do chimarrão.

B) As maneiras

As maneiras são codificadas e algumas possuem caráter impositivo. Mesmo que o chimarrão esteja sendo partilhado por poucas pessoas, como duas, algumas regras devem ser seguidas, e uma delas é a da alternância. Em uma roda, ela é obrigatória.

É de uso que o primeiro chimarrão seja do cevador. É uma maneira de provar e verificar se ele está em condições de ser servido. A seguir, ele enche novamente a cuia com água quente e a oferece a uma pessoa que sorve o líquido e, ao acabar, devolve a cuia ao cevador que novamente a enche e oferece a outro e assim por diante até que todos sejam servidos e recomece a roda com a mesma ordem.

Assim, a alternância se dá em *roda*, um percurso que obedece uma ordem circular até chegar ao primeiro a ser servido, o cevador, novamente. Em geral a roda começa pela direita mas no caso de não estarem todos agrupados é de uso o cevador perguntar “de quem é a vez ?” para manter a ordem correta.

Agradecer ao cevador significa que se está satisfeito, demonstrando que não deseja ser servido novamente. Assim, na próxima “rodada” da cuia, ele não é mais servido, e a ordem segue sem ele.

Uma regra que possui caráter de imposição é beber até o fim o conteúdo da cuia servida, o que é constatado pelo barulho que a bomba faz quando o conteúdo líquido chega ao fim, o “roncar”. É esta a mais importante das maneiras pois indica que bebeu-se tudo, sem deixar restos para o outro que virá a seguir. Como a cuia e a bomba são as mesmas, este detalhe passa a ser de máxima importância e o seu não cumprimento é considerada uma falta muito grave.

Há outras regras que fazem parte do ritual do chimarrão mas que não são sempre respeitadas sendo que algumas são mesmo desconhecidas pela maioria das pessoas da região. Porém, dentro do meio tradicionalista, elas possuem caráter impositivo, tornando-se um marcador importante e elemento significativo da *mise en scène* tradicionalista que procura cultuar as tradições preservando-as tal como existiriam no passado.

Uma delas é versar a água da chaleira pegando esta pelo contrário, com a palma da mão virada para cima. Outra, é que o cevador deve sempre servir a cuia com a mão direita. Quando, por qualquer motivo, tiver de usar a esquerda deve pedir desculpas dizendo “desculpe a mão” ao que

quem recebe deve responder “é a mão do coração”.

São pequenos gestos mas que para os tradicionalistas são muito importantes. Como o chimarrão é um costume comum a toda a região e não exclusivo daqueles que têm como objetivo a preservação das tradições, manter este código é diferenciar-se e, se o chimarrão marca um pertencimento regional, manter estes gestos “tradicionalistas” é marcar um pertencimento a um grupo, o dos tradicionalistas, os que «guardam a tradição”. Mas, no uso comum, estas pequenas regras são flexibilizadas e mesmo desconsideradas.

O chimarrão permite ver, assim, a relação entre costume, tradição e tradicionalismo. O chimarrão é um costume, provavelmente um dos mais difundidos e, portanto, dinâmico, vivo e se adaptando em função das circunstâncias. Se no passado era algo associado ao «fogo de chão» (fogueira) dos galpões de estâncias ou das cozinhas hoje aparece nos mais diversos espaços com garrafas térmicas.

Enquanto costume, podemos dizer que ele é tradicional, no sentido de que possui uma história e que vem preencher e responder a algo no presente. Mas quem bebe um chimarrão não está celebrando um culto às tradições, está fazendo algo tradicional espontaneamente. Já os tradicionalistas, afirmam regras e como forma de mantê-las em um mundo em transformação e assim realizar o seu objetivo, o culto às tradições.

C) A roda de Chimarrão

Uma roda de chimarrão é uma reunião de um grupo de pessoas que partilham a mesma coisa tomando juntos um chimarrão. É um momento de pausa e de relaxamento. O ambiente da roda é, em geral, de convivialidade e camaradagem. Seja num galpão de estância (especialmente se este tiver um “fogo de chão”, uma fogueira para esquentar a água), seja próximo ao fogão da cozinha, (em especial se este for à lenha), seja na beira do mar, em quintais, parques, sob árvores, é comum ver-se, por todo o lugar, pessoas reunidas compartilhando o chimarrão.

No passado, nas cidades pequenas e nos bairros residenciais das grandes, era comum o “chimarrão de calçada” ou seja, nos dias de temperatura amena as pessoas colocavam cadeiras nas calçadas (o que indica também a arquitetura tradicional no Rio Grande do Sul onde as portas são colocadas diretamente para a rua) ou em varandas na frente da casa e ficavam “chimarreando e conversando”, em especial nas noites de verão.

Outras pessoas passavam pela rua e quando conhecidos, paravam para tomar um mate e conversar um pouco. Uma pessoa numa cidade pequena podia ingerir vários mates em vários lugares numa única noite, o que fazia também com que as informações, notícias e «fofocas» do dia circulassem pela cidade ou pelo bairro. Só terminava quando o tempo esfriava, chovia ou então ficava muito tarde. As vezes, servia mesmo para indicar a meteorologia. Assim, quando alguém chegava de uma outra localidade e era perguntado sobre que tempo estava fazendo lá, podia dar

como resposta: “de chimarrão na calçada, só uma noite”, o que indicava frio e/ou chuva.

Com a expansão da televisão este hábito decaiu mas continua em vários lugares. Já foi observado que, em pequenas cidades, continua ocorrendo, mas de uma maneira « adaptada »: um pouco na calçada e um pouco na sala ou então transferindo-se da calçada para a sala, em frente da TV, ficando a porta aberta e recebendo quem passa e para e que assim partilha, então, a TV, o chimarrão e a conversa nos intervalos.

Este aspecto serve para mostrar os laços existentes. Não é qualquer um que passa que pode parar em um grupo na calçada ou entrar em uma casa e compartilhar do chimarrão. Quem pode partilhar define os laços e as relações de conhecimento, vizinhança e proximidade. O que não quer dizer hierarquia social, um empregado pode passar, parar para conversar e ser servido de um mate.

No entanto, quando uma pessoa desconhecida chega e fica conversando, ela pode ser convidada a tomar um chimarrão, o que significa sua aceitação pelo grupo, que pode permanecer na conversa. O contrário também pode ser.

Em certos bairros da capital, Porto Alegre, também isso ocorre e já foi observado mesmo, nas noites de verão, mesmo com a violência presente nas cidades, pessoas que habitam prédios de apartamentos descem ao térreo e ficam chamarreando em frente do prédio. A violência, mais do que a TV tem sido apontada pelo declínio deste hábito.

Na roda as pessoas conversam, contam histórias (causos), falam. Não há roda calada, ela é precisamente um momento de trocas imbuídas de oralidade. Na roda fala - se e bebe - se, as histórias passam de boca em boca (ou de ouvido em ouvido) assim como a cuia de mão em mão.

Participando, bebe-se, escuta-se e fala-se. Conversa-se. Exercita-se uma certa « arte da conversação à gaúcha ». Assim, o chimarrão, com sua característica de partilha, reforça, de uma maneira particular, os contatos e os laços sociais. A bomba onde cada um coloca seus lábios é a mesma para todos. Ao mesmo tempo, a roda é o momento da palavra, das trocas recíprocas. Absorve-se uma bebida mas absorve-se também o outro a partir da conversação.

Para fazer uma roda, é necessário haver tempo. É um momento de tranquilidade pois o ritual do chimarrão exige tempo. Calma para o preparar, calma para versar a água quente, calma para aguardar a sua vez. Assim, não é necessariamente a bebida em si que envia ao relaxamento e ao descanso mas todo o contexto de ocorrência ritualizado.

Barbosa Lessa confere à roda de chimarrão uma significação muito especial. Segundo ele, trata-se de um hábito que traz em si a cordialidade e se opõe às brigas e à violência, afirmando mesmo que «o comunismo existe ainda na roda de chimarrão⁹», referindo-se ao aspecto de comunhão e de acordo entre pessoas. Hoje em dia há a venda um espécie de “kit chimarrão” composto por uma pequena maleta de couro para o transporte da cuia, bomba, erva-mate

9

JORNAL ZERO HORA, 20 de outubro de 1992.

e garrafa térmica. Frequentemente possuem desenhos e inscrições que lembram a figura do gaúcho e são muito valorizados. É característico que, em viagem pelo Brasil, os gaúchos possam se reconhecer e serem reconhecidos pelo porte do chimarrão e / ou deste maleta. Neste caso, trata-se não apenas de manter um hábito mas de assinalar um pertencimento.

Nos fins de semana é comum que as pessoas saiam a passeio transportando a maleta e/ ou a garrafa e a cuia pelos parques da cidade. Até mesmo tomam chimarrão na praia, à beira do mar, em pleno verão. Os aficionados desta modalidade dizem que, tomando chimarrão quente em pleno calor do sol, acabam tendo a sensação inversa, ou seja, ele combateria o calor.

Porém, talvez a maior transformação seja o fato das pessoas passarem a tomar chimarrão andando, passeando pela cidade, ao invés de pararem, sentarem e aproveitarem calmamente. Um dos lugares onde este fato pode ser observado é o “brique da Redenção”, que ocorre todos os domingos em uma das extremidades do Parque Farroupilha, o mais central e concorrido da capital.

Passear e chimarrear ao mesmo tempo, embora estejam associados ao ócio, ao não-trabalho, possuem significados diversos. Neste caso, o chimarrão perde o sentido de descanso e seu caráter de sociabilidade é modificado pois a roda não se forma, embora a cuia possa ser partilhada por várias pessoas, conhecidos que são encontrados ou pelo grupo que está passeando junto.

O Chimarrão não é vendido. É mesmo impensável fazer comércio deste tipo de bebida, pelo menos no Brasil. No entanto, Em Buenos Aires, surgiu no bairro de San Telmo um bar. *Mr. Mate*, que embora tenha em seu nome o “Mr.”, é a primeira *materia* Argentina, um espaço temático onde o ritual do mate é praticado, em especial, para turistas que querem conhecer o costume da região, (NORRILD, 2003). Porém, tratado desta forma implica em modificar radicalmente seu significado. De fato, introduzir no ritual uma troca comercial é considerado um absurdo sendo classificado por alguns como “criminoso”. No aeroporto de Porto Alegre, a Secretaria de Turismo mantinha inclusive um espaço para receber, com chimarrão, os turistas e os “nativos” que chegavam ao Estado.

As trocas que ocorrem com o chimarrão são de outra ordem. No ritual, são colocados em jogo as trocas que se dão na roda, o que remete ao pensamento de M. Mauss - dar, receber, retribuir - uma «forme désintéressée et obligatoire en même temps» (MAUSS, 1983, p. 194). A partilha implica em dar mas também de receber. Bebendo, escuta-se, fala-se isto é, participa-se de trocas recíprocas.

No processo de construção, afirmação e reconstrução de identidades sociais, a comida se transforma em um marcador identitário, apropriado e utilizados pelo grupo como um sinais diacrítico, um símbolo de uma identidade reivindicada. Através do chimarrão pode-se ver que seu significado vai além: ele implica em pertencimentos que ocorrem em vários níveis, implica em rituais, partilhas, reforço de laços sociais, enfim, uma forma de contato e comunicação entre as pessoas. Implica em um encontro com o outro que se dá de uma forma íntima, partilhada. Assim, ainda que seja um marcador de identidade, ficar apenas neste aspecto é não perceber a

riqueza de uma manifestação social tão eloquente quanto a deste caso, do chimarrão.

Para finalizar, a poesia gauchesca mais famosa, obra do poeta tradicionalista Glaucus Saraiva, tem como tema, o chimarrão:

*Amargo doce que eu sorvo
Num beijo em lábios de prata
Tens o perfume da mata
Molhada pelo sereno
E a cuia, seio moreno,
Que passa de mão em mão
Traduz, no meu chimarrão,
Em sua simplicidade
A velha hospitalidade
Da gente do meu rincão*

REFERÊNCIAS

- BARBOSA LESSA, L. C. **História do Chimarrão**, Porto Alegre, Sulina, 1986 (3a.Edição).
- BARBOSA LESSA. Proposição apresentada ao I Congresso de Cultura do Rio Grande do Sul, 1989.
- Botalla, Horacio. **“Bebidas del Ócio en el Rio de la Plata”**. Todo es História, n° 380.
- FAGUNDES, Glênio. **Cevando mate**. Porto Alegre, Grupo Habitasul, 1980.
- FISCHLER, Claude. **“La cuisine selon Michelin”**. Nourritures. Autrement n° 108, septembre 1989.
- FOURNIER, Dominique. **“Ferments de cultures”**. Mille et une bouches, cuisines et identités culturelles. Autrement n° 154, mars 1995.
- GANDARA, José Manoel; SCHLÜTER, Regina G. (coord.). **Gastronomía y Turismo. Una introducción**. Buenos Aires, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.
- JORNAL ZERO HORA, 20 de outubro de 1992. 24 de setembro de 1999.
- MACIEL, Maria Eunice. **“Churrasco à gaúcha”**, Horizontes Antropológicos, n° 4, 1996.
- MAUSS, Marcel. **Sociologie et Anthropologie**. Paris, P.U.F., 1983.
- NORRILD, Juana. **Turismo y Comunicación del Patrimonio Intangible - el caso de Mr. Mate en buenos Aires – Argentina”**. Gastronomía y Turismo. Una introducción. Buenos Aires, Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos, 2003.

MATE AS AN ELEMENT OF IDENTITY AND INTEGRATION IN THE URUGUAYAN CULTURE

Maurício Lopes Rolim Júnior

ABSTRACT: This essay intends to point out the place that Mate occupies in Uruguayans' lives. This is an ethnographic study, which proposes to study and describe through textual and imagetic narratives, the experiences of Uruguayans with the Mate. The data presented here were collected from websites related to the theme, as well as through observations and interviews answered in the Google forms platform.

Keywords: Yerba mate, Identity, Sociability.

O MATE COMO ELEMENTO DE IDENTIDADE E INTEGRAÇÃO NA CULTURA URUGUAIA

Maurício Lopes Rolim Júnior¹

RESUMO: Este ensaio pretende apontar o lugar que o Mate ocupa na vida dos uruguaios. Trata-se de um estudo de cunho etnográfico, o qual se propõe a estudar e descrever por meio de narrativas textuais e imagéticas, as experiências dos Uruguaios com o Mate. Os dados ora apresentados foram coletados em sites relacionados ao tema, assim como por meio de observações e de entrevistas respondidas na plataforma Google forms.

Palavras-chave: Erva-mate, Identidade, Sociabilidade.

¹ Maurício Lopes Rolim Júnior, Teólogo, estudante de pós-graduação em Antropologia Intercultural, na Unievangélica, residente na cidade de Montevidéu, Uruguai. E-mail: mauricio_rolim@apmt.org.br

INTRODUÇÃO

“Em todos os tempos e lugares, foi o mate que fez a roda e não a roda que trouxe o mate.” afirmou um antropólogo uruguaio (VIDART, 1953, p. 1).



Fonte: https://es.wikipedia.org/wiki/Archivo:Mate_03_calabaza.png

Na foto acima, vemos três pequenos componentes que fazem parte da vida do povo uruguaio para o consumo de sua bebida diária: a cuia, a erva mate e a bomba. O mate é uma bebida tradicional no Uruguai e na parte da região sul-americana que inclui Paraguai, Argentina, Chile, Bolívia e Rio Grande do Sul no Brasil. É uma infusão que feita com erva-mate, da planta de mesmo nome. Nas regiões nomeadas, o mate adquire diferentes denominações e modos diversos de bebê-lo. Em algumas regiões do Paraguai, Bolívia, em províncias do nordeste da Argentina e no Mato Grosso do Sul, no Brasil, é conhecido como Tereré e é bebido com água fria. Nas demais regiões da Argentina, Uruguai e Rio Grande do Sul é tomado com água quente. O Uruguai e a Argentina chamam a bebida com a mesma palavra em espanhol, “mate”, e no Brasil o nome adotado em português é chimarrão.

Entre as diferentes características que identificam a cultura uruguaia poderíamos mencionar três grandes elementos, é certo que não os únicos, mas estes três representam com muita propriedade a identidade uruguaia, o mate, o asado (churrasco) e o futebol. O propósito deste ensaio é estudar, ainda que brevemente o primeiro deles, o mate uruguaio.

É interessante como uma bebida ou um alimento ganha tamanha expressão em uma cultura,

como no caso aqui tratado, em que a condição de ser um uruguaio reside no gosto por tomar mate. Por lá, alguns afirmam que se um nativo não toma mate é porque não é um “verdadeiro” uruguaio. Podemos aplicar a essa realidade do mate o que falou o antropólogo Robin Fox sobre a comida, uma vez que todos necessitam comer, então ele diz que aquilo que se come se torna um grande símbolo de quem você é (FOX, 2014). Assim pensam, normalmente, a maioria dos uruguaio sobre o mate, um elemento inseparável da sua identidade.

Ainda que o Uruguai não produza a erva mate em escala comercial, ele importa sua erva principalmente do Brasil e depois de preparar para o consumo, revende no mercado interno e exporta por volta 200 toneladas ao ano para uruguaio que vivem no exterior. Em uma reportagem da BBC News que trata sobre os países consumidores da erva mate (PAIS, 2017), o Uruguai é mencionado como o Rei do Mate, ou seja, o maior consumidor de erva mate do mundo, pois, ainda que seja um país bem pequeno em relação aos seus vizinhos, com uma população de pouco mais de 3 milhões de pessoas (INE, 2011), calcula-se que um mateador² uruguaio consuma por volta de 8 quilos de erva mate ao ano.

Isso posto, torna-se importante saber que os conteúdos deste artigo são descritos em duas seções. Na primeira intitulada de “A cultura do mate no Uruguai”, buscou-se descrever a importância e a relação dessa bebida com a cultura uruguaia. Já na segunda seção, a qual tem como título “Os modos singulares de beber o mate no Uruguai”, descreve particularidades no modo de beber e de preparar essa infusão no contexto uruguaio.

1- A CULTURA DO MATE NO URUGUAI

Não é possível pensar na cultura uruguaia dissociada do mate, ou melhor, na tradição de beber mate, a qual funciona como marcador da identidade nacional daquele país. Essa realidade que vincula uma bebida ou comida à identidade cultural não é exclusiva dos uruguaio. O antropólogo Frédéric Duhart, que se há dedicado ao estudo do vinho na cultura francesa, ajuda-nos a entender a relevância da bebida como uma prática que está além das realidades biológicas, tem a ver diretamente com a cultura: “Quando bebemos, estamos envolvidos em um ato que é concomitante e inextricavelmente biológico e cultural.” (DUHART, 2019, p. 31). Encontramos essa mesma constatação nos estudos do antropólogo Miguel Picanço, o qual estuda a relação da comida com as culturas: “Então, se aquilo que comemos é portador de sentimentos, de emoções, o ato de comer não se reduz a meras substâncias nutricionais capazes de sustentar os humanos. Concomitante a isso, aquilo que se come (ou se bebe, grifo meu) encontra-se substancialmente entremeado de significados que expressam as múltiplas características da cultura, assim como os modos de viver dos humanos [...].” (PICANÇO, 2021, p. 1).

Então, nessa perspectiva que aponta para o mate, ou melhor, para o uso dessa bebida como linguagem de identidade coletiva no contexto uruguaio, considera-se relevante saber sobre a herança

2 Pessoa que consome ou toma o mate.

desse costume na cultura daquele país, conforme descrito no que segue.

A história do mate como elemento da cultura do Uruguai antecede o período colonial, pois os índios guaranis presente na região já eram consumidores da erva mate, a qual chamavam de “caiguá” (káa = erva, y = água, gua = um sufixo de procedência que quer dizer “o que pertence à erva”). Daí que se pode afirmar que o mate é uma herança recebida dos índios guaranis (VIDART, 2018). Os nativos charruas da então chamada Banda Oriental, denominação dada ao território uruguaio que se encontra ao lado leste do rio Uruguai, logo obtiveram por meio de intercâmbio a erva-mate com os guaranis e começaram a consumir a infusão, que a partir do século 17, por meio das missões Jesuíticas, tornar-se-ia como uma bebida típica não somente no Uruguai, senão também nas diferentes regiões da América do Sul.



Fonte: cedida por Maria de Souza Leal

Além disso, considera-se importante saber que o mate uruguaio nunca “anda sozinho”, senão que sempre é acompanhado por seus amigos inseparáveis, a saber, a erva-mate, a bombilla (bomba), o termo (garrafa térmica) e em alguns casos, a matera, conforme notado nas imagens que seguem.



Fonte: Maurício Rolim

Ainda que essa bebida seja compartilhada por diferentes pessoas dos países do Sul da América, não importa onde esteja no mundo, é perfeitamente possível identificar, por meio dos elementos utilizados e pelo modo como são usados, se, trata-se ou não de um uruguaio a beber o mate. Não sem razão, o mate está vinculado à identidade cultural do uruguaio. É muito comum constatar nas ruas do Uruguai as pessoas carregando debaixo do braço, próximo à região das axilas o termo (garrafa térmica) e na mão deste mesmo braço o mate com a yerba mate e bombilla dentro, pronto para ser usado. Daí nasce um ditado popular que afirma que o uruguaio pode fazer tudo somente com uma mão, ou seja, com uma mão toma o mate e com a outra faz as demais coisas.



Fonte: cedida por Luis Schmidt

Alguns detalhes particulares dos utensílios usados podem nos dizer se a pessoa é uruguaia, argentina ou talvez do sul do Brasil. Por isso, os utensílios que se usam e a maneira como se usam define a identidade cultural do uruguaio, que pode ser identificado em qualquer lugar público do mundo.

Os uruguaios bebem mate quase todas as horas do dia, sozinhos ou coletivamente, e é por isso que os utensílios para preparar e bebê-lo os acompanham aonde quer que vão, seja no jardim da casa, no trabalho, na faculdade, numa reunião administrativa, na praia, ao longo da muralha da China ou até mesmo no deserto de Saara. Como dizem, o mate é um companheiro para toda hora e o modo como os uruguaios o consomem é muito particular, conforme se descreve a seguir.

2- OS MODOS SINGULARES DE BEBER O MATE NO URUGUAI

A priori, é preciso saber que a erva-mate (yerba mate para os uruguaios), é uma bebida feita com as folhas torradas e moídas de uma árvore chamada cientificamente de *Ilex paraguariensis*, nativa da região da América do Sul, Paraguai, Brasil, Argentina e Uruguai. Ela cresce em lugares de serras, próximo a correntes de água. A árvore possui folhas de cores verdes lustrosas e troncos, que são caracterizados por manchas brancas, podendo algumas árvores atingir a altura de 20 metros. A árvore produz um fruto redondo de cor vermelha que serve de alimento para pássaros e para a reprodução de sementes.



Fonte: Museo Nacional de História Natural

As folhas da erva-mate são secadas, trituradas e moídas para que estejam aptas para o consumo. O tipo de erva-mate difere de região a região. Em alguns lugares como no sul do Brasil e Argentina, as folhas moídas são misturadas com ramos, os pequenos pedaços de galhos, no caso do Uruguai a yerba mate é pura folhas moídas, resultando em um pó e com um gosto acentuadamente amargo. Por isso, em alguns lugares se costuma adicionar açúcar, o que chamam de mate doce, mas a proporção de pessoas que tomam o mate dessa maneira é menor, às vezes caracterizado por mul-

heres e crianças, não significando que não haja homens que tomem mate doce ou mulheres que não tomem mate amargo. Porém, a maioria consome o mate amargo.

Existem diferentes marcas e qualidades de yerba mate no mercado uruguaio, as pessoas costumam escolher a erva conforme a suas preferências. Algumas ervas são puras e outras são compostas, isso quer dizer que elas recebem adição de outros tipos de ervas, menta, boldo, etc.



Fonte: Maurício Rolim (erva-mate marca canarias e erva-mate marca arminio)

Dito isso, importa saber que a palavra mate é de origem quéchua (matí) e significa cabaça ou recipiente, uma referência aos primeiros utensílios usados para o consumo da bebida. Assim a palavra mate faz referência ao costume, mas de maneira mais específica, refere-se ao recipiente onde se coloca a yerba mate e a água para consumi-lo. Esse recipiente pode ser feito de diferentes materiais, entre eles, louça e plástico. Antigamente, o material mais comum usado era o porongo ou cabaça, o fruto de uma planta presente em diversas partes do mundo, que foi usado como recipiente para várias utilidades culturais, como para tomar água, para colocar comida, no caso da região da América do Sul, para fazer o recipiente do mate. Corta-se a parte menor da cabaça e após limpá-la internamente, dando-lhe a forma do mate, é necessário curti-la, de modo a deixá-la própria ao uso, depois de também lavá-la com água quente e de abastecê-la com erva-mate usada, deixando-a até o dia seguinte quando se retira e se volta a lavar o recipiente com água quente. Em seguida, raspa-se o interior com uma colher e se repete esta mesma ação por dois dias. A ideia é que o recipiente não interfira no gosto da bebida.

Algumas pessoas não deixaram de usar o mate de cabaça por duas razões, a primeira é a necessidade de um maior cuidado para que não se acumulem fungos, que podem trazer doenças estomacais. A segunda é que alguns acreditam que esse recipiente pode causar naturalmente acidez ou gastrite.



Fonte: Maurício Rolim

Um terceiro elemento importante para o consumo do mate é o termo (garrafa térmica). O termo é o recipiente que conserva a água quente. Existem termos de várias marcas, modelos, tamanhos e materiais. Normalmente um bom termo é de um litro a um litro e meio e de um material que conserve a água quente por várias horas do dia, pois é comum esquentar a água e levá-la para o trabalho, passeio ou outra atividade longe de casa e se espera que a água esteja quente no momento do consumo, ainda que seja muito comum encontrar máquinas ou lugares onde se vendem água quente para o consumo do mate. O material mais comum usado é o termo de aço inoxidável.



Fonte: Maurício Rolim

O quarto elemento importante para o consumo do mate é a bombilla (bomba), objeto usado para chupar a água, é semelhante a um canudo, mas possui sua estética sofisticada e singularidade para esse evento. É feito especialmente para o consumo do mate. O material da bombilla normalmente é de metal, ainda que os tipos e qualidades possam variar. A bombilla mais barata é feita de alpaca, um metal de menor valor, o que possibilita a compra por muitos. Outros metais usados são a prata, o ácido inoxidável e ainda o ouro. Pelo tipo do metal, já se pode saber o preço que custará a bombilla. Muitos são extremamente cuidadosos com sua bombilla quando essa lhe custou caro.



Fonte: Maurício Rolim

O último objeto que podemos mencionar é a matera, que é o recipiente que se usa para transportar o mate, o termo e a erva mate. A matera é tipo de mochila ou sacola. Pode ser feita de couro, de pano ou de madeira. É muito útil, pois o mate é um elemento inseparável para muitos uruguaios, sair sem levá-lo é ter a sensação de que algo importante está ficando para trás. Ela não é um elemento indispensável, pois como afirmado anteriormente é muito comum carregar o termo debaixo do braço e o mate na mão. Alguns usam a matera para ir ao trabalho, na faculdade ou num passeio, pois permite transportar com facilidade e segurança cada elemento do mate.



Fonte: Maurício Rolim

2.1. Sobre a preparação do mate

Existe um conjunto de normas para a preparação, para tomar e compartilhar o mate. Começamos com a preparação, uma prática que exige conhecimento e destreza e que determina o bom desfrute do mate. Qualquer pessoa pode preparar a bebida, desde que tenha consciência e domínio para manipular fogo e água quente, com isso já ficam eliminadas as crianças até a idade da adolescência, quando começam a preparar e até mesmo a consumi-la, o que não significa que alguns pais não comecem a introduzir seus filhos pequenos na cultura do mate. Vez ou outra as crianças pedem aos adultos para experimentar a bebida. Mas não estão aptas para prepará-la.

Com isso a pessoa apta, então, toma um recipiente, que pode ser uma chaleira, uma pan-

ela ou até mesmo uma jarra elétrica para esquentar a água, a qual não deve estar fervendo, senão quando entra em ponto de ebulição deve ser separada e colocada em uma garrafa térmica, chamada no Uruguai de “termo”, onde se manterá a temperatura para o consumo do mate. Alguns, para se certificarem de que a temperatura da água não esteja sobremodo quente, colocam uma pequena quantidade de água fria para manter a água na temperatura ideal, ou seja, além de morna³.

Enquanto a água está esquentando, coloca-se a erva-mate dentro do mate, normalmente, colocam-se dois terços do recipiente, de forma inclinada deixando um espaço vazio para a colocação da bombilla e da água. Uma vez colocada a erva-mate dentro do mate, faz-se necessário acrescentar um pouco de água para provocar certo “inchaço” na erva. Essa água pode ser fria ou morna, mas não quente, para que não queime a erva. Coloca-se a água em pequena quantidade, isso pode depender muito do tamanho do mate, mas em se tratando de um mate de tamanho médio, seria por volta de meio copo ou 150 ml. Depois disso, espera-se alguns minutos, necessários para que a erva absorva a água e a bebida se apresente pronta ao consumo.

Tudo está pronto, a água dentro do termo, a erva inchada dentro do mate, então vem o momento muito esperado pelos uruguaios: que é desfrutar do mate.

2.2. As regras para compartilhar o mate

Assim como a preparação da bebida exige considerável expertise, para bebê-la não é diferente, ou seja, não se pode consumi-la de qualquer maneira. Antes, é preciso atentar e seguir as diretrizes que figuram e performam o seu consumo no Uruguai. Sobre isso, início atentando para o fato de que, naquele país, com regularidade, toma-se o mate pela parte da manhã, antes de sair ao trabalho. Alguns o bebem somente em família, esposo e esposa, ou alguns até mesmo o bebem sozinho. Durante o dia ou na parte da tarde é quando se costuma tomar com um grupo maior. Nos fins de semana, se o clima permite, é muito comum ir a uma praça, parque ou ainda à área da costaneira dos rios nas cidades, chamadas ramblas, para desfrutar do mate em família, com amigos e conhecidos.

Afora isso, faz-se necessário frisar que o consumo coletivo do mate é performado segundo normas específicas que precisam ser consideradas pelo grupo, conforme descrevo no que segue.

O anfitrião do grupo, ou seja, a pessoa que serve o mate, é conhecida como cevador, é sua responsabilidade que o mate e a temperatura da água estejam em perfeito estado, é ele quem convida e distribui o mate na roda dos participantes de maneira ordenada. Normalmente, o cevador é o dono do termo, do mate e a pessoa que coloca a erva. Isso não impede que o dono peça à outra pessoa para cevar o mate para o grupo.

3 É importante salientar que, segundo reportagem publicada pela BBC e artigo publicado pela Revista Panamericana de Salud Pública, a água em alta temperatura deve ser evitada, para não correr o risco de comprometer o esôfago a doenças como o câncer.

A pessoa que recebe e toma o mate é chamada de mateador. Ela recebe normalmente da mão direita do cevador e deve tomar toda a água presente no mate até que emita um som de um ronquido⁴, o que significa que tomou até o final. Deixar água dentro do mate é falta de respeito e ainda anti-higiênico, pois é um único recipiente compartilhado por um grupo de pessoas. A pessoa que toma o mate não pode mexer na bombilla, removendo-a de um lugar a outro. Quando aquele lugar da erva já esteja perdendo o gosto amargo, então o cevador “dará volta” ao mate, ou seja, removerá a erva de lugar para que o mate não fique “lavado”, sem gosto.

Não existe um tempo para terminar a roda de mate. É possível que se descarte a erva lavada, coloque-se nova erva, volte-se a esquentar água e se dê continuidade à roda, mas quando uma pessoa entende que já tomou suficiente mate e está satisfeita, ao entregar o mate ao cevador lhe agradece dizendo “gracias” ou “muchas gracias”, o que significa que esta pessoa já não receberá mais a bebida do cevador. Ela pode continuar na roda conversando. É importante entender que não se agradece ao cevador quando se recebe o mate, sob pena de ele entender que a pessoa não quer mais tomar mate. O agradecimento se faz ao chegar a um ponto de satisfação ou quando se termine de cevar o mate.

Ainda que se possa beber mate em todos os lugares e tempos, é muito comum que se tome na parte da manhã e na parte da tarde, no horário que antecede o trabalho, ou nas primeiras horas do trabalho quando permitido, e na parte da tarde ao retornar do trabalho. Normalmente, são poucos os lugares onde se proíbem tomar mate, mas existem lugares portando cartazes que anunciam tal proibição, como nos hospitais e ônibus, pois, devido ao movimento, a água quente pode cair e provocar acidentes, também em cinemas, onde as luzes estão apagadas. De modo geral, o mate é adequado para qualquer lugar e momento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por fim, não seria descabida asseverar que o mate performa de modo singular e profundo da cultura uruguaia, constituindo-se em marcador das identidades coletivas daquela gente, ao promover, como diria Baker (2008) conversações e encontros marcados por sociabilidades que ao adensarem o sentimento de pertencer aquelas territorialidades uruguaia se configuram, por isso mesmo, em potentes eventos sociais. Como diz Durkheim (2001), não existe acontecimento humano que não seja um acontecimento social. Assim, a cultura do mate não se confunde com um simples acontecimento uruguaio, é, antes de tudo, um arbitrário cultural que os une e estabelece pontes para fortalecer relações existentes e construir novas relações.

O antropólogo uruguaio Daniel Vidart menciona que por trás do gesto litúrgico de preparar, cevar e beber o mate há uma concepção do mundo e da vida. Continua dizendo que o mate tem o poder de superar as tendências isolacionistas do criollo, uruguaio do interior, e vai mais além pois nivela as classes sociais (VIDART, 2018).

4 Um chiado de sucção indicando que não tem mais água na cuia.

Como um elemento distintivo da cultura uruguaia, o mate integra e fomenta as relações sociais. Como se trata de uma bebida compartilhada, as pessoas se reúnem para “matear”, ou seja, para tomar mate e conversar sobre diferentes áreas da vida. A cultura do mate é tão forte neste aspecto pois não é necessário programar uma “mateada”, uma roda para compartilhar o mate, pois o mate naturalmente provoca essa realidade entre os uruguaio. Ou seja, onde está o mate facilmente se produzirá uma roda de confraternização onde ele (o mate) é o elemento vinculante entre as pessoas. Quando pessoas se conhecem por muito tempo podem facilmente dizer “já tomamos muito mate juntos”.

REFERÊNCIAS

DUHART, Frédéric. **Bebidas con identidad. Elementos para una antropología del beber. Analíticos**, 1, 2019, p. 31- 47. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/338902143_Bebidas_con_identidad_Elementos_para_una_antropologia_del_beber_Analiticos_1_2019_p_31- Acesso em 15 de maio 2022.

DURKHEIM, Émile. **As regras do método sociológico**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.
FOX, Robin. Food and Eating: An Anthropological Perspective. Disponível em: <http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf> Acesso 14 de maio 2022.

INE, INSTUTO NACIONAL DE ESTADISTICAS. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpajpcglclefindmkaj/http://www.fadu.edu.uy/sociologia/files/2012/07/La-poblaci%C3%B3n-de-Uruguay-segun-Censo-2011.pdf> Acesso em 17 de maio 2022.

PAIS, Ana. **¿Qué país es el verdadero rey del mate: Argentina, Paraguay o Uruguay?**, BBC, 30 noviembre 2017. Disponível em; <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-42138588#:~:text=Uruguay%2C%20el%20rey%20del%20consumo,hace%20m%C3%A1s%20de%2030%20a%C3%B1os%3F> Acesso em: 15 de maio 2022.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Sobre A Vida Social Do Camapu**. Outubro 2021. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/355158371_Sobre_A_Vida_Social_Do_Camapu_About_Camapu's_Social_Life. Acesso em 15 de maio 2022.

VIDARTE, Daniel Vidart. **Filosofia del Mate Amargo**, 1953. Disponível em: http://letras-uruguay.espaciolatino.com/vidart_daniel/filosofia_del_mate_amargo.htm Acesso em 14 maio 2022.

SOCIABILITIES, COMMENSALITIES AND AGENCIES: an analysis of the amazon affinity in the relations between indigenous and non- indigenous people

Marcos Flávio Portela Veras

ABSTRACT: This communication presents an ethnographic approach that portrays sociabilities mediated by commensality between indigenous and non-indigenous people in Central Amazonia. When welcoming tourists, the act of inviting people to eat together is highly valued in this community. The table placed in the center of the hut is an invitation to be 'at home', where affines are consanguinized, and it is fitting here to refer to Fausto's commensality (2002) when he analyzes the issue of food as a way of producing relatives. In other words, to refer to the invitation to eat together and then to be part of a network of exchanges and alliances. However, the position of 'from home' soon after the visit can change to that of strangers and 'enemies' for not meeting the expectations of the indigenous people to buy handicrafts and make donations. This continuous process of changing one's position is a constitutive element of potential affinity, a general principle of affinity theory (VIVEIROS DE CASTRO, 2011) where the theme of war and predation are always latent. Formatting for complete works.

Keywords: Amazon affinity; Commensality; Indigenous sociability.

SOCIABILIDADES, COMENSALIDADES E AGENCIAMENTOS: uma análise da afinidade amazônica nas relações entre indígenas e não-indígenas¹

Marcos Flávio Portela Veras²

RESUMO: Esta comunicação apresenta uma abordagem etnográfica que retrata sociabilidades mediadas por comensalidades entre indígenas e não-indígenas na Amazônia Central. Na recepção de turistas, o ato de convidar a comer juntos é muito valorizado nesta comunidade. A mesa posta no centro da palhoça é um convite a ser 'de casa', onde os afins são consanguinizados, cabendo aqui fazer referência a comensalidade de Fausto (2002) quando este analisa a questão da alimentação como forma da produção de parentes. Em outras palavras, para se referir ao convite para comer juntos e em seguida fazer parte de uma rede de trocas e alianças. Contudo, a posição de 'de casa' logo após a visita pode mudar para a de estranhos e 'inimigos' por não atenderem às expectativas dos indígenas de comprarem artesanatos e fazerem doações. Esse processo contínuo de mudança da posição que se ocupa, é um elemento constitutivo da afinidade potencial, princípio geral da teoria da afinidade (VIVEIROS DE CASTRO, 2011) onde o tema da guerra e predação estão sempre latentes. Formatação para trabalhos completos.

Palavras-chave: Afinidade amazônica; Comensalidade; Sociabilidades indígenas.

¹ Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022. Esta comunicação é uma versão modificada do trabalho final da disciplina Etnologia Indígena do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas.

² Doutor em Antropologia Social. Universidade Evangélica de Anápolis. E-mail: marcos.veras@unievangelica.edu.br

INTRODUÇÃO

É bastante curioso que a temática da comensalidade seja um campo tão pouco explorado na antropologia, tendo em vista que as preferências alimentares e com quem escolhemos comer expressa tanto sobre as relações sociais que estabelecemos e a lógica por trás. Por meio de uma atividade tão básica para a existência humana pode se descortinar desejos, interesses, estratégias, alteridades que fazem pensar.

Nesse sentido, abordagens etnográficas que procurem apreender processos de sociabilidade por meio da comensalidade, podem ser caminhos úteis para entender lógicas culturais distintas e suas fronteiras. Alguns alimentos não somente podem ser grandes indicadores de pertencimento social e regional, como as singularidades em torno de seu consumo sinalizar formas de organização política e econômica visando a reprodução física e social de um grupo específico.

Tendo presenciado entre os anos de 2004 e 2018, primeiramente como agente social religioso protestante e posteriormente como pesquisador, comportamentos em torno da alimentação que revelam relações de afinidade, suscitaram um interesse em refletir melhor tal fenômeno. Com uma localização que dista 80km da zona urbana do município de Manaus, na margem direita do Paraná Anavilhanas, o rio Cuieiras abriga cinco sedes comunitárias com formas de identificação indígena e não-indígena. Minha experiência mais intensa foi em Nova Esperança, que fica no médio curso do rio e que se identifica como indígena do grupo Baré. Como demonstrei em Veras (2014), a proximidade de Manaus como centro urbano importante da região Norte do país o torna um espaço de intervenções sociais dos mais diversos agentes sociais onde alteridades são negociadas.

Diante do exposto, analiso aqui a lógica por trás da comensalidade dos membros desse grupo indígena na recepção de um grupo de turistas estrangeiros, pessoas desconhecidas. Levanto a questão da diferença, da negociação da alteridade, mesmo diante da possibilidade de manifestarem resistência a alimentos que podem lhe parecer exóticos e indigestos.

A ideia é aplicar a teoria da afinidade potencial dos estudos etnológicos ameríndios nesse contexto relacionando comensalidade, sociabilidade e afinidade. Considero este aporte oportuno para refletir as situações sociais acima descritas na tentativa de elucidar estratégias políticas indígenas que muitas vezes estão para além das fronteiras nacionais.

1- COMENSALIDADE E ALTERIDADE

Ao longo de muitos anos acompanhei a dinâmica de recebimento dos turistas que chegavam cheio de curiosidade para conhecer uma aldeia. Houve um período que as visitas eram recorrentes e ocorriam no terceiro dia da semana. Logo ao amanhecer a movimentação começava, por se tratar do dia em que a comunidade recebia a visita de turistas de várias nacionalidades.

As mulheres ficavam encarregadas de preparar uma alimentação regional com chibé, beiju,

cará cozido, mingau de mandioca, entre outras iguarias da região e servir numa mesa no centro da palhoça escolhida para a recepção. As crianças eram vestidas com adereços indígenas, colhiam urucum para pintar o rosto e se posicionavam na beira do rio para recepcionar as lanchas que chegavam com os turistas. Os homens por sua vez preparavam a banca de artesanatos produzidos por sua família naquela semana e que ficava localizada em local estratégico para ser apresentado e vendido aos turistas em uma das etapas da visita.

O primeiro contato com as crianças já expressa a representação indígena que a comunidade pretende veicular com suas marcas corporais, pequenos cocares e saias de palha para as meninas. Já na recepção se percebe um jogo de atores sociais, onde os comunitários identificando-se como indígenas tentam assumir o ser índio dentro do imaginário dos visitantes, o que envolve processos mais amplos de negociação desta identidade no âmbito estatal e local.

Dentre outros momentos que envolvia o protocolo da recepção dos turistas na palhoça, sempre encerrava com a apresentação das comidas indígenas e estas eram oferecidas aos convidados. As reações eram variadas, desde aqueles mais curiosos e dispostos a comer, até os que nem chegavam perto. Mas o fato de estarem dispostos a comer juntos com estranhos é um elemento que deve suscitar questionamentos, haja visto que algo tão íntimo e família seja reservado para pessoas do convívio.

Em Veras (2014) chamei a atenção da existência de dois grupos de convivência que se reúnem em torno da figura do líder comunitário e outro em torno da mãe de sua esposa. Estes dois grupos dificilmente comem juntos sem desconforto. Foi o que denominei de alteridades internas ao grupo. A luta pelo poder político no interior do grupo também cria seus afins e consanguíneos.

Em minha própria experiência com o grupo sempre percebi que havia uma expectativa de demonstrar afeto por meio do sentar-se no assoalho e comer juntos. Quando comia junto e demonstrava satisfação, isso me fazia um deles. O chibé que passei a apreciar era visto como uma forma de identificação muito grande com a cultura local, bem como o fato de jamais demonstrar indisposição de comer o que fosse oferecido.

2- SOCIABILIDADE E AFINIDADE

Seria oportuno mencionar o aporte de Viveiros de Castro (2011) que define a teoria da afinidade como uma teoria geral da socialidade amazônica baseada no conceito de parentesco. A ideia é de que a compreensão da sociabilidade amazônica está para além do parentesco, tendo, portanto, uma natureza de construção que se desvia um pouco de modelos universais e prescritivos. Segundo este autor: “A sociologia da Amazônia indígena não pode limitar-se a uma sociologia do parentesco (ou de sua simples sublimação sociológica), porque o parentesco é limitado e limitante ali” (p.105-6).

Nesse sentido, usa a noção de *dado e construído* de Roy Wagner em *A invenção da cultura*, onde este antropólogo levanta a questão de como o contraste de tais categorias são entendidas em diferentes tradições. Aplicando tal noção juntamente com a dicotomia central do parentesco ocidental formulada por Morgan, entre *consanguinidade e afinidade*, conclui que as construções indígenas e ocidentais são

distintas a respeito da forma como é apreendido o contraste entre *dado e construído*.

Enquanto para os ocidentais a consanguinidade está no âmbito dado, ou seja, os familiares são marcados e a afinidade no âmbito do construído, aqueles que podem vir a se tornar familiares não são marcados; na construção indígena se dá o inverso, atribui-se “[...] à afinidade a função do dado na matriz relacional cósmica, ao passo que a consanguinidade irá constituir a província do construído, daquilo que toca à intenção e ação humanas atualizar” (VIVEIROS DE CASTRO, 2011, p. 406).

Descrevendo o desenvolvimento da teoria da afinidade e a diferença que Viveiros de Castro identifica entre os sistemas asiáticos e os sistemas de parentesco amazônico, Silva (2004) menciona a relação simétrica das categorias consanguinidade e afinidade nos sistemas asiáticos que gera uma grade circular, sendo tais categorias atributos contraditórios; enquanto nos sistemas amazônicos esta relação é hierárquica. Segue afirmações bem elucidativas desta diferença:

Este fenômeno estaria associado ao fato desses sistemas gravitarem em torno de *oposições sócio-cosmológicas* que [...] organizam o espaço social com base nas categorias de *interioridade e exterioridade, proximidade e distância, identidade e diferença*. Nesse quadro, a *consangüinidade* engloba a *afinidade* no plano local e é por ela englobada no plano global. A casa, o espaço aldeão, a roça, a vida cotidiana a família, os co-residentes, a parentela e assim por diante (Overing, 1984) remetem diretamente ao universo da *consangüinidade*. Enquanto isso, as relações entre os grupos locais, a vida cerimonial, a floresta, os territórios distantes, a feitiçaria e a inimidade são marcados pelo signo da afinidade (SILVA, 2004, p. 655).

A teoria da afinidade seria movida pelo princípio da *afinidade potencial*, fazendo uma distinção entre afinidade como uma espécie de *valor genérico* e a afinidade manifesta de forma particular, ou seja, a afinidade matrimonial efetiva como parte de um processo mais amplo e com uma dimensão virtual que seria a sua condição exterior. “Ela [afinidade potencial] é a dimensão de virtualidade de que o parentesco é o processo de atualização” (VIVEIROS DE CASTRO, 2011, p. 412).

O sistema parentesco na Amazônia na teoria da afinidade seria movido por um valor presente no *socius* da região que lhe é exterior e que o torna distinto da matriz de parentesco de outras, como esclarece a seguir:

A afinidade potencial é o lugar onde o parentesco, como estrutura, conhece seus limites de totalização, ecoando apenas como linguagem – como tropo que só ganha sentido pleno porque se afasta da letra. O parentesco, e a aliança matrimonial que o cria, é estrutura estruturada, condicionada pela estrutura estruturante da exterioridade, que se exprime como afinidade potencial. (VIVEIROS DE CASTRO, 2011, p. 157).

A afinidade potencial não se restringe a morfologia social, mas a noção que chama de economia política de pessoas. O autor chama a atenção para as relações sociais em diferentes níveis, tais como indivíduos da mesma aldeia ou etnia e até de outras, na compreensão dos

mecanismos encontrados pelos indígenas amazônicos para fazer alianças estratégicas seja por meio de casamentos, parcerias comerciais, guerras, entre outros, e que a posição de aliados e inimigos estão constantemente mudando.

Sejam quais forem as situações e os personagens, todas essas relações evocam o mesmo fundo de valores e disposições [...] todas declinadas em um idioma de afinidade. Hospedes e amigos ao mesmo título que estrangeiros e inimigos; aliados e clientes políticos assim como parceiros comerciais ou companheiros rituais; animais de caça tanto quanto espíritos predadores – todas essas gentes estão banhadas em afinidade [...]. O Outro, em suma, é primeiro de tudo um Afim. A afinidade potencial e seus harmônios cosmológicos continuam a dar o tom das relações genéricas com os grupos não-aliados, os brancos, os inimigos, os animais, os espíritos (VIVEIROS DE CASTRO, 2011, p.416-7).

Toda essa configuração da socialidade amazônica indígena que intitula afinidade potencial, culmina na reprodução social. Em seu ensaio sobre as cabeças Mundurucu, Menget (2003) analisa o ritual das cabeças, estas obtidas em guerras com outros grupos, mas que no interior do grupo ocupava um papel social, era consanguinizada e tornada símbolo da reprodução social do grupo. Logo, o fim último deste processo é a reprodução social do grupo.

3- ALTERIDADE E AFINIDADE ENTRE ÍNDIOS E NÃO-ÍNDIOS

A teoria da afinidade apresenta-se como pertinente para analisar o material etnográfico em questão neste texto. A situação configura-se de forma muito oportuna para extrair elementos para uma reflexão sobre a forma de organização e negociação dos indígenas da comunidade Nova Esperança com o *outro*, com o *afim*, com vistas a uma aliança com aqueles (turistas estrangeiros) que historicamente podem lembrar um passado sofrido de colonização, categorizado como inimigos, mas que potencialmente podem ser aliados por uma série de razões. Passo então a pontuar alguns desses elementos.

A comunidade está inserida num movimento que também reúne outras seis comunidades dentro e fora do Rio Cuieiras que busca um reconhecimento étnico e a demarcação das terras onde habitam. O etnônimo Baré utilizado para se identificar é também utilizado por uma grande quantidade de comunidades amazônicas, especialmente na região do médio e alto curso do Rio Negro. Segundo Moreira Neto (1988) era uma designação usada no período colonial para identificar índios que haviam aceitado pacificamente o jugo português, assumindo a *língua geral* como língua materna, sinônima da palavra Manaós. Logo, a comunidade representa uma longa história de contato e intervenções das mais diversas agências sociais, tais como madeireiros, seringueiros, ONGs, missionários, turistas e do próprio Estado.

Ao contrário da chave de leitura que predominou por muito tempo, de caráter culturalista, em que os índios estariam sujeitos a deixar de existir assimilando a cultura ocidental com base num progressivo processo de mudança cultural, as novas abordagens, onde o índio é visto como

protagonista e o contato como algo estratégico, contribuem para se perceber que os índios não deixaram de ser índios, mas se apropriaram de novos mecanismos de reprodução social. Sendo assim, as identidades étnicas antes vistas como fixas e imutáveis, passam a ser vistas como “construção histórica de caráter plural, dinâmico e flexível” (ALMEIDA, 2010. p. 24). Para John Monteiro (2001) é necessário refletir as novas unidades sociopolíticas que surgiram do processo de conquista, os grupos que foram se reorganizando, reinventando, fundindo com outros grupos, que antes de pensar em etnocídio como extermínio de etnias, perceber como as populações se reinventaram em face da nova realidade, de uma compreensão nativa dos processos pelos quais vivenciavam.

A afinidade pode-se dizer, já dava o tom das relações sociais no período colonial, se levarmos em consideração o contato como estratégia de reprodução social. A comunidade Nova Esperança, por sua vez, não só faz parte desta história, mas seguindo a hipótese de Viveiros de Castro (2011) que estaria banhada de afinidade e que o *outro*, mesmo trazendo em si a imagem de dominação é potencialmente um afim e, portanto, um aliado na sua reprodução social.

O indigenismo é visto como estratégia política e algumas questões são importantes de serem mencionadas sobre esta mobilização política do indigenismo. Conklin & Graham (1995) mencionam que o indigenismo tem tido uma repercussão internacional, que muitos países de primeiro mundo estão atentos e apoiando a luta dos indígenas da Amazônia especialmente devido às notícias de destruição de sua biodiversidade. Este contexto levou a alianças políticas internacionais de indígenas com ativistas dos direitos humanos e até representantes políticos de outros países interessados na conservação da Amazônia. E nessa relação mencionam a noção de *middleground*, desenvolvida pelo historiador Richard White que se constitui num processo de negociação mútua que envolve novos sistemas de significado e troca entre índios e não-índios de forma que ambos possam atingir seus interesses. O *middleground* seria um espaço político de negociação, troca e ação política conjunta. Portanto, os índios surgem como atores-chaves de uma rede social com a participação de organizações internacionais cuja ideologia está pautada na conservação da Amazônia, tendo seus habitantes tradicionais, práticas conservacionistas, sendo necessário manter a terra em suas mãos.

A relação dos indígenas com turistas nesse sentido é uma estratégia política, pois representa um apoio a uma das lutas mais importantes do indigenismo que é o direito a terra. E não somente isso. São os turistas estrangeiros que se sensibilizam com a situação em vivem, seja na necessidade da construção de uma escola ou de um posto de saúde que seria papel do Estado viabilizar.

A alteridade dos turistas estrangeiros e que são afinizados por serem potencialmente aqueles que podem atender suas necessidades comprando artesanatos e ajudando na renda das famílias da comunidade ou até fazendo pequenas e grandes doações financeiras em seu benefício. A menção que o cacique faz pela construção da escola é um exemplo disso e mais recentemente a construção de um posto de saúde, todos com doações de turistas estrangeiros que visitaram a comunidade.

Com estudos pioneiros na área das relações de contato entre índios e não-índios no Brasil pesquisando o caso dos Tikuna do Alto Rio Solimões, no estado do Amazonas, Cardoso de Oliveira (1964) formula a noção de fricção interétnica, situação em que os indígenas estariam num contexto

de interdependência social, econômica e política com atores sociais da sociedade regional, ou seja, dialeticamente unidos, embora com interesses distintos. Comentando essa teoria, Oliveira (1988, p.45) que também pesquisou os Tikuna, afirma que “a própria escolha do termo fricção já indicaria a preocupação do autor em salientar como componentes estruturais do contato o conflito e a interação continuada”. É notável que os estudos de contato sempre estivessem apontando para a lógica da afinidade que envolve a questão do outro como fundamental para entender as relações sociais, de como envolve processos sociais banhados dos binarismos da afinidade potencial.

Nota-se que o ato de convidar os estrangeiros a *comer juntos* é muito valorizado nesta comunidade. A mesa posta no centro da palhoça é um convite a ser ‘*de casa*’, onde os *afins* são *consanguinidades*, cabendo aqui fazer referência a *comensalidade* de Fausto (2002) quando este analisa a questão da alimentação “como dispositivo da produção de corpos aparentados [...] comer *como* e *com* alguém (comensalidade)” (p. 8). Em outras palavras, para se referir ao convite para comer juntos e em seguida fazer parte de uma rede de trocas e alianças. Contudo, a posição de ‘*de casa*’ logo após a visita pode mudar para a de estranhos e ‘inimigos’ por não atenderem às expectativas dos indígenas de comprarem artesanatos e fazerem doações. Esse processo contínuo de mudança da posição que se ocupa é um elemento constitutivo da afinidade potencial, princípio geral da teoria da afinidade onde o tema da guerra e predação estão sempre latentes.

Nesse sentido é pertinente mencionar os estudos de Bonilla (2005) entre os Paumari em que o tema da predação é aplicado na relação comercial com os regatões que estabelecem relações de patrão/empregado no médio rio Purus, sul do Amazonas. Para esta autora os Paumari fazem uma leitura de si mesmos como fregueses e empregados e que, portanto, dependem dos patrões de quem estão sempre em dívida gerando um cenário muito singular de afinidade potencial, patrões estes tratados como *o bom patrão e o inimigo voraz*. No rio Cuieiras os turistas são uma atualização da relação que os índios tinham com os madeireiros, que eram os patrões e foram tradicionalmente seus patrões no rio Negro, mas que com as políticas de proibição da extração de madeira já não tem o mesmo poder. Ouvi do cacique certa vez que os patrões onde eles moravam matavam os índios/empregados que pagassem suas dívidas totalmente e suspendiam seus corpos sobre as árvores para os outros observassem. Esta relação de interdependência vai se transformando de acordo com cenário, mas está sempre presente na construção de uma sociologia amazônica.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno. **Identities, territórios e movimentos sociais na Pan-Amazônia**. In: ALMEIDA, A. W. B. & MARIN, Rosa E. A (Orgs.). **Populações Tradicionais – Questões da Terra na Pan-Amazônia**. Belém: Associação das Universidades Amazônicas, 2006.
- ALMEIDA, Maria Regina Celestino. **Os índios na História do Brasil**. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 2010.
- BONILLA, Oiara. **O bom patrão e o inimigo voraz: predação e comércio na cosmologia Paumari**. Revista Mana. Rio de Janeiro: UFRJ, 2005, 11 (1), pp. 41-66.
- CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **O índio e o mundo dos brancos**. São Paulo: Difusão Européia do livro, 1964.
- CONKLIN, Beth; GRAHAM, Laura. **The shifting middle ground: Amazonian Indians and eco-politics**. American Anthropologist. 1995, n. 97, v. 4, pp. 695-710.
- FAUSTO, Carlos. **Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia**. Revista Mana. Rio de Janeiro: UFRJ, 2002, 8 (2), pp. 7-44.
- OLIVEIRA, João Pacheco. **O nosso governo: os ticunas e o regime tutelar**. São Paulo: Marco Zero/Brasília: MCT/CNPq, 1988.
- LASMAR, Cristiane. **De volta ao lado de leite – Gênero e transformação no Alto Rio Negro**. São Paulo: Editora UNESP: ISA; Rio de Janeiro: NUTI, 2005.
- MENGET, Patrick. **Notas sobre as cabeças Mundurucu**. In: CARNEIRO DA CUNHA, M. & VIVEIROS DE CASTRO, E. **Amazônia: história etnologia indígena**. São Paulo: NHII/USP & FAPESP, 1993.
- MONTEIRO, John Manuel. **Entre o Etnocídio e a Etnogênese – identidades Indígenas Coloniais**. In: **Tupis, Tapuias e Historiadores – Estudos de História Indígena e do Indigenismo**. Campinas: Tese de Livre Docência, 2001. pp. 52-78.
- MOREIRA NETO, Carlos de Araújo. **Índios da Amazônia – de minoria a maioria (1750-1850)**. Petrópolis: Vozes, 1988.
- SILVA, Marcio. **Parentesco e Organização Social na Amazônia: um rápido esboço**. *Anuario de Estudios Americanos*, V.61, N. 2, 2004.
- VERAS, Marcos Flávio Portela. **Alteridades, agências e intervenções sociais – o caso de Nova Esperança**. 2014. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Instituto de Ciências Humanas e Letras, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2014.
- VERAS, Marcos Flávio Portela. **Entre a fixação e a mobilidade: um estudo das percepções territoriais de agrupamentos indígenas e não indígenas e das intervenções estatistas no rio Cuieiras (Baixo Rio Negro)**. 2019. Tese (Doutorado em Antropologia Social). Instituto de Filosofia, Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2019.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. **A inconstância da alma selvagem**. São Paulo: CosacNaify, 2011.

HÁBITOS CULINÁRIOS E PERCEPÇÕES SOBRE A CULTURA ALIMENTAR DE ORIGEM DE NORDESTINOS RESIDENTES NO RIO DE JANEIRO

Elga Batista da Silva¹
Nicolas Rafael de Oliveira Garcia²

RESUMO: O trabalho objetivou estudar os hábitos culinários e percepções sobre a cultura alimentar de origem de nordestinos e nordestinas residentes no estado do Rio de Janeiro através de um questionário online com 24 perguntas, que foi respondido por 37 pessoas. Foram pesquisados aspectos como o uso de ingredientes típicos e o preparo de pratos típicos e bebidas de sua região em casa, além de percepções sobre hábitos que fortalecem a sua cultura alimentar e o compartilhamento dos ensinamentos das receitas nordestinas a outras pessoas. Os resultados da pesquisa evidenciaram que parte dessas pessoas mantêm seus hábitos alimentares de origem, apontando um laço entre a população estudada e sua cultura, além do orgulho dos entrevistados no que tange às suas origens.

Palavras-chave: fazeres culinários; gastronomia; gastronomia regional; migrantes; patrimônio alimentar

CULINARY HABITS AND PERCEPTIONS ABOUT THE FOOD CULTURE OF ORIGIN OF NORTHE ASTERN RESIDENTS IN RIO DE JANEIRO

Elga Batista da Silva
Nicolas Rafael de Oliveira Garcia

ABSTRACT: The work aimed to study the culinary habits and perceptions about the food culture of Northeastern and Northeastern origin living in the state of Rio de Janeiro through an online questionnaire with 24 questions, which was answered by 37 people. Aspects such as the use of typical ingredients and the preparation of typical dishes and drinks from their region at home were researched, as well as perceptions about habits that strengthen their food culture and sharing the teachings of Northeastern recipes with other people. The research results showed that part of these people maintain their original eating habits, pointing to a bond between the population studied and their culture, in addition to the pride of the interviewees regarding their origins.

Keywords: culinary activities; food heritage; gastronomy; migrants; regional gastronomy

¹ Doutora e mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Líder do Grupo de Pesquisa em Gastronomia, Alimentos e Bebidas – GAB. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ).

² Discente do Curso de Bacharelado em Hotelaria da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ).

INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares tradicionais do povo nordestino têm características muito singulares, que refletem a rica cultura daquela Região e envolvem preparações culinárias e matérias-primas (tanto de origem animal quanto vegetal) muito representativas. Quando migrantes, esses indivíduos tendem a reproduzir em seus novos locais de residência tal riqueza cultural, inclusive a partir daquilo que é praticado na cozinha caseira. Considerando essas afirmativas, emergiu a ideia de estudar como se dá a alimentação de nordestinos e nordestinas que atualmente residem no estado do Rio de Janeiro (RJ) no que tange à manutenção de suas tradições alimentares e percepções sobre o que essa comida representa. O RJ é um dos estados sudestinos que abriga de forma mais expressiva as pessoas com o perfil em questão.

Durante a etapa de revisão de literatura, foram estudados vários trabalhos que pesquisaram aspectos diversos dos migrantes nordestinos no Sudeste, em especial abordando sua presença em São Paulo. Como exemplos dessa afirmativa cita-se o artigo de Melo e Fusco (2019), no qual foram pesquisadas informações socioeconômicas e distribuição espacial dessas pessoas na Região Metropolitana de São Paulo; bem como o trabalho de Fernandes e Bastos(2020) sobre a hospitalidade dos migrantes nordestinos naquela cidade. Por outro lado, pesquisas com o mesmo tema realizadas no Rio de Janeiro ainda são escassas, fato que aponta a relevância de trabalhos para estudar a população escolhida como objeto para o presente trabalho. Uma dessas pesquisas foi conduzida por ngelo, Fogaça e Barbosa (2020), que estudaram representações, subjetividades e saberes dos nordestinos que vivem na cidade do Rio de Janeiro com ênfase à Feira de São Cristóvão, realizada no Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas.

De forma semelhante, não foram encontradas pesquisas nacionais abordando os quesitos relacionados aos hábitos alimentares que os nordestinos e nordestinas trouxeram consigo de seus estados de origem, e que ainda são mantidos por esses indivíduos desde sua chegada aos municípios do Rio de Janeiro ou outros estados sudestinos (Espírito Santo, Minas Gerais e São Paulo). Considerando a riqueza da culinária da Região Nordeste do Brasil, local com ampla variedade do uso de tradicionais ingredientes regionais, utensílios e técnicas específicas de preparo de numerosas receitas de alimentos e bebidas, justifica-se a relevância do presente trabalho com vistas a levantar e posteriormente registrar conteúdos com o perfil supracitado.

Assim sendo, o objetivo desse trabalho foi estudar através de um survey online os hábitos culinários e percepções sobre a cultura alimentar de origem de nordestinos residentes no Rio de Janeiro. Para tanto, foram verificadas indagações sobre a manutenção de hábitos culinários regionais mesmo que distantes de seus estados natal, principais preparações culinárias típicas elaboradas pelos participantes da pesquisa em âmbito residencial e percepções dessas pessoas sobre as tradições culinárias de seus estados de origem.

1- REFERENCIAL TEÓRICO

Segundo Trevizan (2011) as migrações são inerentes às histórias de muitas sociedades, sendo um fenômeno que garante a miscigenação não apenas em termos populacionais, mas também culturais. Quando são considerados os fenômenos migratórios no território nacional, o fluxo de pessoas saindo do Nordeste rumo ao Sudeste tem recebido destaque desde o século passado. Dentro desse cenário, emerge o conceito de migrante, ou seja, todos os indivíduos que residem em uma localidade diferente daquela onde nasceu, geralmente buscando melhores condições de subsistência para si e/ou para sua família.

A Região Nordeste (NE) é formada por nove estados que, embora detenham suas especificidades, possui uma série de problemas em comum de ordem social. Como exemplo dessa afirmativa, cita-se a condição climática denominada seca, um fenômeno que segundo Ojima e Fusco (2015) atinge o Nordeste de forma crônica, embora não esteja presente em toda a Região. Além da seca citam-se a dificuldade ou a ausência de acesso à água potável, baixa empregabilidade comparada a outras localidades e precariedade de unidades públicas e gratuitas de ensino (fundamental e médio) e serviços de saúde. Esses fatores, presentes especialmente em áreas sertanejas e outras distantes dos grandes centros urbanos nordestinos, quando somados à falta de perspectivas de melhores condições de vida e alcance de uma renda familiar digna impulsionam, há décadas, muitos nordestinos e nordestinas a buscar oportunidades em outras regiões brasileiras. Destas, cita-se a Sudeste como aquela a mais receber pessoas nascidas no NE, particularmente nos estados do Rio de Janeiro e São Paulo.

Segundo Magalhães (2019) os fluxos migratórios se intensificaram no século passado, a partir da década de 1930, em função de fatores como a seca e a pobreza que são observadas ainda na contemporaneidade naquela Região; sendo a industrialização e a modernização agrícola do Sudeste enxergadas como atrativos para os povos nordestinos em condição de vulnerabilidade social e sem maiores perspectivas de condições de trabalho e renda.

De acordo com Silva (2019a, p.01)

Os fatores climáticos do Nordeste sempre foram um desafio para quem viveu na região. Os longos períodos de seca não favoreciam o cultivo da agricultura, nem muito menos a criação de gado. Esses problemas interferiam na qualidade de vida, principalmente dos sertanejos que viviam distante das capitais dos estados nordestinos. Eles sobreviviam período após período e quando não observavam mais saída para tais problemas, migravam tanto para as capitais quanto para o eixo Rio-São Paulo.

Nesse contexto, ainda segundo Magalhães (2019), muitas pesquisas focadas em estudos migratórios com pessoas residentes no Sudeste são realizadas a partir de entrevistas que buscaram aplicar o método de história oral. Essas entrevistas apresentavam várias orientações metodológicas além da narração de histórias de vida em si, como as entrevistas semiestruturadas ou estruturadas e

entrevistas em grupo como fontes primárias ou secundárias de coleta de dados.

Adicionalmente, os processos migratórios de indivíduos provenientes do Nordeste também têm sido temas de obras artísticas, como a literatura de cordel (NGELO, 2018) e as músicas (SILVA, 2019a), inclusive no que tange à fixação dessas pessoas no estado do Rio de Janeiro. No campo musical, cita-se a canção “Baião de São Sebastião”, cantada pelo músico pernambucano Luiz Gonzaga (1912 – 1989), o famoso “rei do baião”, que fala de forma poética sobre a chegada do cidadão nordestino ao então estado da Guanabara, antiga denominação do Rio de Janeiro, destacando os medos e sonhos diante de um “mundo novo, diferente”. Também o cantor paraibano Jackson do Pandeiro (1919-1982) narrou as representações de seca e sua correlação com a migração para estados sudestinos em seu acervo musical, conteúdos que foram objetos de pesquisa de Silva (2019a).

De acordo com Martins (2019) também na década de 1930 o município do Rio de Janeiro passou a receber de forma mais intensa em especial os migrantes dos estados de Pernambuco, Paraíba e Bahia, que contribuíram de forma marcante para o crescimento econômico nos espaços urbanos da capital fluminense.

Além da arte, a cultura alimentar nordestina, umas das mais valorizadas do Brasil, também merece destaque em termos de migração no eixo Nordeste – Rio de Janeiro. Sobre a cultura alimentar brasileira, Silva e Silva (2018, p.03) afirmaram que esta

Engloba uma cultura original de populações nativas, assim como um vasto número de tradições, como a africana, portuguesa, espanhola, alemã, francesa, holandesa entre outras. Muitos alimentos típicos brasileiros são bem conhecidos, como por exemplo, açaí, guaraná, mangaba, mandioca, castanha-do-pará. No entanto, existem muitos outros alimentos nutritivos e saborosos originais ou introduzidos há longas datas (aves, caprinos, arroz vermelho e amêndoas de cocos) que eram apreciados e faziam parte das refeições familiares, mas que foram, aos poucos, esquecidos ou desvalorizados [...]. Contudo, é possível que haja resistência por parte das pessoas em aderirem a esse padrão alimentar [...] mediante a valorização do símbolo dos alimentos e comidas nacionais.

A cultura alimentar nordestina é riquíssima, não apenas em termos quantitativos: muitas preparações e saberes culinários são considerados patrimônios, como o bolo Souza Leão e o bolo de rolo em Pernambuco (SOUZA, 2020) e o ofício da baiana do acarajé (OLIVEIRA, 2019), respectivamente. Nesse sentido, Santilli (2015) destacou a necessidade de reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial, visando não só a valorização, mas também a manutenção de hábitos culinários regionais.

Certos produtos são muito representativos dessa cultura, sendo, inclusive, encontrados com certa facilidade em serviços de alimentação no Rio de Janeiro, assim como no comércio de rua. São exemplos dessa afirmativa o baião de dois (JULIÃO, ANDRADE E BEZERRA, 2017), o queijo coalho (MENEZES, 2011) e as várias preparações culinárias a base da macaxeira (SHINOHARA et al., 2014), popularmente chamada de aipim pelos cariocas. Pesquisas como a de Cavignac (2019), que enalteceu os saberes culinários do Nordeste brasileiro, destacou ainda as preparações culinárias que

têm o milho como ingrediente estrela em receitas muito representativas da cultura alimentar nordestina também presentes no RJ.

De forma complementar, Silva e Silva (2018, p.14) comentaram que as iniciativas de resgatar e valorizar a cultura alimentar brasileira são úteis para resistir à “padronização alimentar contemporânea” e incentivar hábitos alimentares mais saudáveis, pois a elaboração desses alimentos emprega “diversos elementos tais como a consciência dos ingredientes e o processo de preparo”. Em adição, Silva (2019b) mencionou que as pesquisas que envolvem a culinária nordestina frequentemente apontam-na como uma marca identitária dessa Região, sendo influenciada por fatores diversos que incluem o clima e a criação de animais, capazes de contribuir em seus hábitos alimentares e seu valor de pertença.

A partir da leitura de referências sobre a presença dos nordestinos que residem no Rio de Janeiro, que destacam conteúdos de cunho demográfico e econômico, emergiu o seguinte questionamento: os aspectos da cultura alimentar de origem dos migrantes oriundos do Nordeste são mantidos mesmo distante das suas raízes culturais, ou seja, geograficamente longe de seus estados de nascimento? Desse modo, admite-se a gênese dessa indagação como a questão norteadora da presente pesquisa.

2- METODOLOGIA

2.1- Caracterização da pesquisa

A pesquisa tem caráter quali-quantitativo, de natureza descritiva, atendendo à necessidade do investigador acumular informações sobre o tema de pesquisa em que se pretende estudar (TRIVIÑOS, 1987). Foi desenvolvida a partir da metodologia netnográfica ou etnográfica virtual, definida por Kozinets (2014) como uma variante da etnografia (que busca compreender questões sobre cultura e comportamento humano), empregando comunicações envolvendo computadores e outros dispositivos como fontes para coleta de dados através da internet usando surveys e também fóruns, grupos de notícias, blogs e redes sociais. Soares e Stangel (2021, p.02) destacaram que a pesquisa netnográfica “surgiu em função da necessidade de pesquisadores abordarem o mundo online em suas pesquisas”.

A coleta de dados foi realizada através de um questionário disponibilizado online utilizando a plataforma Google Docs®, contendo perguntas abertas e fechadas, direcionadas especificamente a pessoas nascidas na Região Nordeste do Brasil, mas que atualmente residem em municípios do estado do Rio de Janeiro (migrantes nordestinos). A pesquisa do tipo survey foi utilizada para permitir o levantamento de dados do público-alvo, de maneira específica e direta. A divulgação da pesquisa ocorreu através de e-mails, contatos em redes sociais virtuais (RSV) e pelo método bola de neve (snowball) virtual descrita por Costa (2018) e Vinuto (2014), que é realizada quando os participantes indicam outras pessoas que também pertencem ao público definido como objeto de pesquisa. Nessa metodologia a formação da amostra ocorre ao longo do processo e não é determinada previamente, sendo, portanto, o número de respondentes da pesquisa parte dos seus futuros resultados. Também de acordo com Costa (2018) esse método pode ser utilizado para acessar grupos sociais mais restritos, como é o caso do público alvo de respondentes da presente pesquisa, considerando que a etapa de coleta de dados

HÁBITOS CULINÁRIOS E PERCEPÇÕES SOBRE A CULTURA ALIMENTAR DE ORIGEM DE NORDESTINOS RESIDENTES NO RIO DE JANEIRO

foi realizada em um momento da pandemia pela COVID-19 no qual o isolamento social ainda se fazia necessário (não houve coleta de dados presencial). Essa aplicabilidade foi corroborada por Vinuto (2014, p. 203), quando destacou que tal modalidade de amostragem “pode ser útil para pesquisar grupos difíceis de serem acessados ou estudados, bem como quando não há precisão sobre sua quantidade [...] além disso, esse tipo específico de amostragem também é útil para estudar o conhecimento das pessoas pertencentes a um certo grupo”.

Os participantes que cooperarem com a pesquisa não foram identificados visando manter o sigilo das suas identidades (SANTOS, 1999).

2.2- Elaboração do questionário da pesquisa e análise dos resultados

Para definir os conteúdos das perguntas, foram utilizadas as metodologias adaptadas de Cavignac (2019) e Pereira (2016). O instrumento de pesquisa, que foi dividido em três partes, a saber: I) Informações gerais sobre os respondentes, II) Hábitos culinários e III) Percepções sobre as tradições culinárias.

A análise dos dados foi desenvolvida segundo Kozinets (2014), contemplando a transformação dos conteúdos coletados da participação e observação netnográfica, com o emprego de arquivos com respostas ao survey e gráficos formados a partir dessas. Posteriormente, os resultados foram correlacionados à literatura pertinente ao tema central da pesquisa para compor a discussão.

3- RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 - Informações gerais sobre os respondentes

O questionário foi respondido por 37 voluntários residentes no Rio de Janeiro, cujas faixas etárias predominantes foram dos 30 aos 45 anos (48,6%) e dos 45 aos 60 anos (21,6%), majoritariamente do gênero feminino (83,8% dos respondentes).

Acerca do tempo de residência no Rio de Janeiro, 48,6% e 16,2% dos nordestinos e nordestinas mencionaram morar no estado há mais de 20 anos e de 5 a 10 anos, respectivamente. Com relação aos seus estados de origem, os respondentes são migrantes principalmente da Bahia (35,1%), Pernambuco (21,6%) e Paraíba (18,9%). Resultados semelhantes foram observados na pesquisa de Martins (2019), que também mencionou que a diáspora nordestina é proveniente sobretudo desses estados para o Rio de Janeiro desde a década de 1930. Em percentuais mais discretos participaram também da pesquisa os cearenses e maranhenses (8,1% cada), além dos alagoanos, norte-rio-grandenses e sergipanos (2,7% cada). Nenhum respondente mencionou ter nascido no Piauí.

Sobre a habilidade para cozinhar, foi observado que 91,9% dos respondentes afirmaram exercer tal atividade. O ato de cozinhar é maiormente exercido em âmbito residencial, visto que 73% dessas pessoas nunca atuaram em serviços de alimentação. Apesar disso, Fernandes (2019) comentou que é comum que os migrantes nordestinos resguardem fortes conexões com a comida, fato que reflete com certa frequência a profissionalização dessas pessoas na área de gastronomia. No que tange às pessoas

que já atuaram em serviços de alimentação, suas experiências profissionais ocorreram com maior frequência em restaurantes comerciais e lanchonetes (ambos com 38,5% das respostas), buffet (casas de festas e salões de festas) e restaurantes situados em empresas (ambos com 15,4%).

3.2- Hábitos culinários

Sobre o emprego de utensílios típicos de sua terra natal para cozinhar, 54,1% dos respondentes mencionaram utilizar esse tipo de insumo para elaborar pratos típicos. Com relação a esses utensílios, todos já foram mencionados em referências que abordaram os fazeres da culinária popular nordestina, como pode ser observado no quadro 1.

Quadro 1. Utensílios culinários citados por nordestinos residentes no Rio de Janeiro que participaram da pesquisa já mencionados em obras sobre cultura alimentar da Região Nordeste.

Utensílio culinário	Menção na literatura	Fonte
Cuscuzeira	Panela para elaboração do cuscuz, prato oriundo do norte da África, na qual coloca-se água no fundo para promover a cocção a vapor do fubá (farinha de milho) com sal, sozinho ou com temperos. No Maranhão é preparado com flocos de arroz.	Farias et al. (2014)
Colher de pau	Coadjuvante no preparo de massas de bolos, ainda que feitos inicialmente em batedeira porque depois, quando há adição da farinha, acredita-se que suas massas não devem ser mais batidas naquele equipamento, somente mexidas à mão para que o bolo fique “fofo”. Também é usada para preparar massas mais densas de biscoitos.	Suassuna (2010)
Panela de barro	Agregada à cozinha nacional a partir da influência originalmente africana, as panelas de barro também são produzidas por povos indígenas. Podem ser moldadas em diferentes formatos de acordo com sua finalidade, como, por exemplo, a cocção de carnes, cuscuz, feijão e arroz.	Rego (2013)
Pilão	Elaborado em materiais como madeira, metal, louça ou pedra, pode ser considerado um utensílio típico da cozinha sertaneja, empregado para socar alimentos como milho, licuri, carne seca, café, beiju (ou cuscuz). Fala-se também que os alimentos são “pisados” no pilão.	Venâncio Filho (2019) e Oliveira (2011)
Ralador de coco	Também chamado raspa-coco ou, mais popularmente, rapa-coco, é empregado para utilização desse fruto <i>in natura</i> (quando é ralado um pouco antes de sua adição à receita, garantindo o seu frescor), conferindo sabor marcante às receitas de doces em calda, pastosos e cocadas.	Suassuna (2010)

Fonte: Os autores (2022).

Acerca da utilização de ingredientes típicos de seus estados de origem, 81,1% dos participantes da pesquisa afirmaram manter o hábito de adquirir gêneros alimentícios da Região Nordeste para preparar refeições em suas residências. Como pontos de aquisição desses ingredientes foram apontados

os supermercados (65,6%), feiras livres (40,6%), lojas especializadas em produtos regionais físicas e/ou online (59,4%) e ambulantes (3,1%). Ademais, foram citados casos de produção caseira de matérias-primas regionais em hortas, e também da aquisição na cidade natal do respondente. Cabe ressaltar que nessa questão os participantes poderiam assinalar várias opções, considerando que os gêneros alimentícios podem ser adquiridos em estabelecimentos comerciais com variadas tipologias. Os ingredientes regionais citados nas repostas estão listados na tabela 1.

Tabela 1. Ingredientes regionais citados pelos migrantes nordestinos residentes no Rio de Janeiro que participaram da pesquisa.

Alimentos proteicos	Leguminosas e outros vegetais	Farináceos	Temperos	Outros gêneros
Carne de bode	Macaxeira ¹	Farinha de milho	Coentro Colorau	Azeite de dendê
Camarão seco	Cará	Fubá		
Queijo coalho	Maxixe Vinagreira	Tapioca	Pimenta-do-reino	Manteiga de garrafa
Carne de charque	Feijão macassar ²	Farinha de mandioca	Pimenta-de-cheiro	Leite de coco
Carne de sol	Fava	Canjiquinha	Louro Cominho	Azeite de coco
	“Castanha” ³	Massa puba	“Pimentas” ⁴	babaçu
	Inhame			

Legenda: 1A macaxeira também é conhecida como aipim e mandioca; 2O feijão macassar é também conhecido como feijão-de-corda, feijão-caupi, feijão-verde, feijão-fradinho, entre outras nomenclaturas; 3 O termo está apresentado entre aspas pois o respondente não especificou quais “castanhas”; 4O termo está apresentado entre aspas pois o respondente não especificou quais “pimentas”. Fonte: Os autores (2022).

Vários alimentos mencionados pelos respondentes foram citados em pesquisas pregressas sobre a alimentação nordestina, como a macaxeira (SHINOHARA et al., 2014), a carne de sol (RIBEIRO, CORÇÃO, 2013) e o queijo coalho (MENEZES, 2011), reforçando a presença e, por conseguinte, a relevância desses alimentos nos hábitos da população em questão. Curiosamente, não foram citados alimentos tradicionais da Região Nordeste como a rapadura (SILVA, 2019b) e o melaço de cana ou mel de engenho (RODRIGUES, ROSS, 2020), que são empregados para consumo direto ou como ingredientes de numerosas receitas.

Sobre o preparo de bebidas regionais em suas casas, 32,4% responderam que costumam elaborar esse tipo de produto. As bebidas citadas por aqueles que mencionaram tal prática foram: licores, cachaça, cachaça de jambu, sucos (mangaba, cajá mirim, caju, seriguela, sapoti, tamarindo e buriti) e coquetéis (nevada, quentão e batidas).

Já com relação à elaboração de pratos típicos, 97% afirmaram cultivar tal prática em suas residências e citaram uma extensa lista desses pratos, conforme apresentado na tabela 2.

Tabela 2. Pratos típicos comumente preparados pelos nordestinos residentes no Rio de Janeiro que participaram da pesquisa, segundo suas presenças mais usuais nos cardápios brasileiros.

Prato principal	Guarnição de prato principal	Lanche
Sarapatel	Pirão	Cuscuz ¹
Jabá com jerimum ²	Arroz de cuxá	Tapioca ¹
Moqueca	Cuxá	Munguzá
Buchada de bode	Vatapá	Bolo de macaxeira ³
Bolinho de feijão	Caldo de sururu ¹	Acarajé ¹
Baião de dois	Caruru	Feijão doce
Quiabada	Vinagrete de tomate verde ⁵	Canjica
Arrumadinho	Canjiquinha	Bolo de fubá
Jabá com macaxeira ⁴	Quibebe	Bolo de milho
Carne de bode	Arroz de coco	Bolo mole
Bobó de camarão	Feijão de coco	Bolo pé de moleque
Favada	Milho cozido ¹	Cartola
Carne de sol		
Carne de sol com macaxeira		

Legenda: 1Esse prato também é consumido em outras refeições; 2O jabá também é conhecido como carne seca e o jerimum como abóbora; 3A macaxeira também é conhecida como aipim e mandioca; 4Usado também como recheio do acarajé; 5O jabá também é conhecido como carne seca e a macaxeira como aipim ou mandioca. Fonte: Os autores (2022).

De acordo com os resultados apresentados na tabela 2 os pratos principais foram os mais citados pelos respondentes da presente pesquisa, destacando-se também a presença de opções proteicas muito representativas da culinária típica da Região Nordeste, como a buchada de bode, o sarapatel, a carne de sol e o jabá, este também é conhecido como carne seca.

Acerca das guarnições mencionadas, foi possível observar a presença de gêneros de origem vegetal como ingredientes estrela de todas as preparações citadas, incluindo, além das hortaliças em preparações como acarajé, vinagrete de tomate verde e quibebe, os cereais (arroz e milho) e as leguminosas (feijão).Embora a ingestão de saladas com vegetais crus não seja habitual nos cardápios de muitos nordestinos, percebe-se a inserção desses ingredientes submetidos à cocção como bases de vários pratos típicos, contribuindo para o aporte nutricional de micronutrientes e fibras dessa população. Pesquisas pregressas também registraram preparações culinárias comuns aos hábitos alimentares dos nordestinos, a exemplo do baião de dois (JULIÃO, ANDRADE E BEZERRA, 2017), do cuscuz (PEREIRA, 2016) e dos pratos que têm o milho como ingrediente estrela (CAVIGNAC, 2019).

Com relação aos lanches, cabe novamente ressaltar não apenas a presença, mas também a relevância do milho e seus produtos derivados nas preparações apontadas pelos respondentes. Esse cereal pode ser destacado pelas suas propriedades nutricionais, pois de acordo com pesquisa de Holanda, Lazarini, Sanches (2021) o milho apresenta, em sua composição centesimal, teores de proteínas de 6,7%, lipídios 1,4% e cinzas (conteúdo total de minerais) 10,9%. Além disso, segundo Santos, Mendonça e Shinorara (2020) o milho tem um papel fundamental na Festa de São João, celebração popular originalmente católica que também resguarda proximidade com Santo Antônio e São Pedro. Os mesmos autores destacaram que o festejo ocorre em um período conhecido como a Época do Verde, no qual é realizada a colheita desse cereal, justificando sua presença em vários pratos

do São João como pamonha, bolo de milho, mungunzá e canjica.

Além do milho, também foram mencionados como opções de lanches pelos respondentes cinco tipos de bolos e os tradicionais acarajé e tapioca. Segundo Coelho (2022) o acarajé, bolinho frito típico da Bahia, é elaborado com feijão fradinho frito em azeite de dendê, geralmente com recheio de camarão, vatapá, quiabo, salada e pimenta, sendo uma herança das religiões de matriz africana (comida de orixá). Ressalta-se que outras comidas ritualísticas às divindades africanas (ROCHA, 2022) também foram mencionadas pelos respondentes, como a canjica, o caruru e o quibebe. Já a tapioca é uma das preparações de origem indígena mais representativas da culinária nordestina, considerada “o pão de casa” de muitas famílias, além de, na atualidade, configurar um elemento turístico presente nos buffets de café da manhã de muitos meios de hospedagem da Região Nordeste (MARTINS, COSTA, BATISTA, 2017).

Sobre o compartilhamento de receitas típicas oriundas de suas localidades de origem, 83,3% mencionou já ter ensinado saberes e fazeres culinários. Essas receitas foram ensinadas a amigos (77,4%), familiares (58,1%) e colegas de trabalho (19,4%). A exemplo do que fora comentado na questão sobre onde os ingredientes regionais são adquiridos, nessa pergunta os participantes poderiam assinalar várias opções como respostas, considerando os variados grupos sociais com os quais convivem. Sobre a manutenção do compartilhamento de receitas típicas Moser e Perini (2016) comentaram que preparar receitas específicas é uma tradição nas famílias, ação muitas vezes transmitida por gerações e que permite manter vivas as memórias afetivas, ainda que com a eventual alteração parcial dos procedimentos por diferentes tecnologias e substituição de ingredientes. Esses autores também destacaram a importância da oralidade nesse contexto, pois tais receitas são geralmente compartilhadas através de narrativas orais.

3.3- Percepções sobre tradições culinárias

A tabela 3 apresenta as percepções dos respondentes sobre as suas tradições culinárias de origem.

Tabela 3. Percepções dos respondentes sobre as suas tradições culinárias de origem.

Proposições	CT (%)	CP (%)	CD (%)	DP (%)	DT (%)
Acredito que preparar e consumir receitas típicas da minha terra é uma forma de fortalecer a cultura alimentar da minha região.	86,5	10,8	2,7	-	-
Considero importante ensinar receitas típicas de uma região para outras pessoas.	81,1	10,8	8,1	-	-
Considero importante manter as tradições culinárias da minha terra, apesar da distância.	83,3	13,5	2,7	-	-
Sinto-me mais próxima/próximo da minha terra preparando e consumindo receitas típicas.	86,5	8,1	2,7	-	2,7
Sinto orgulho das tradições culinárias da minha terra.	94,6	5,4	-	-	-

Legenda: CT – concordo totalmente; CP – concordo parcialmente; CD – não concordo nem discordo; DP – discordo parcialmente; DT – discordo totalmente. Fonte: Os autores (2022).

Acerca de afirmativa “Acredito que preparar e consumir receitas típicas da minha terra é uma forma de fortalecer a cultura alimentar da minha região”, observou-se que 97,3% dos respondentes concordam, em algum nível, com tal afirmativa. Além desse hábito ser importante para tal fortalecimento, essas receitas resguardam considerável carga afetiva, considerando o conceito de comfort food, que segundo Costa e Tavares (2019) pode ser aplicado às sensações de aconchego e bem-estar associadas à ingestão de alimentos que provocam algum grau de afetividade em um indivíduo. Em adição, Silva (2019b) ressaltou que a culinária regional apresenta fazeres, saberes, expressões e celebrações que estão inter-relacionados à própria identidade do povo nordestino, sendo, portanto, relevante para a ressignificação identitária de um povo.

As reações à proposição “Considero importante ensinar receitas típicas de uma região para outras pessoas”, 91% dos participantes desta pesquisa aprovam tal ideia, expressando o reconhecimento desses respondentes acerca da relevância de compartilhar saberes e fazeres culinários de sua terra natal com outras pessoas. Sobre a frase “Considero importante manter as tradições culinárias da minha terra, apesar da distância”, foi observado que 96,8% dos respondentes concordam, em algum nível, com tal afirmativa, reforçando a ideia de enaltecimento de suas culturas alimentares de origem, mesmo distantes dos seus respectivos estados de nascença. Amaro (2012), em sua pesquisa sobre a tradição discursiva de receitas culinárias da Paraíba, mencionou que a manutenção das tradições culinárias ocorre de maneira dinâmica, através de sua constante reelaboração em função do tempo, espaço e da própria identidade, possibilitando a comunicação entre passado e presente de um povo. Essa autora também destacou que através da alimentação é possível identificar hábitos e costumes tanto familiares quanto da sociedade em geral, e enalteceu o papel das receitas como fontes de memórias culinárias.

Sobre as respostas para a afirmativa “Sinto-me mais próxima/próximo da minha terra preparando e consumindo receitas típicas” verificou-se que 94,6% dos respondentes concordam, em algum nível, com essa proposição. O consumo de pratos típicos pode ser um elemento capaz de trazer à tona lembranças de momentos agradáveis vivenciados pelo migrante nordestino, podendo também contribuir para aplacar as saudades de sua terra natal. Silva (2019b) considera que isso só é possível pois o alimento é capaz de criar uma conexão genuína do comensal com o seu local de origem, visto que o nordestino geralmente desenvolve uma forte ligação com seu passado através da culinária. Por outro lado, alguns respondentes também discordaram totalmente da proposição, ou seja, não se sentem mais próximos de sua terra natal através do preparo e consumo de receitas típicas. Esse tipo de reação pode ser justificado pelo fato de que a culinária é apenas um elemento dentro da vastidão de lembranças e sentimentos de um indivíduo, que contemplam ainda as questões ligadas às próprias experiências pessoais dos respondentes em seu estado de origem, incluindo lembranças de entes queridos e momentos específicos. Nesse contexto, evidencia-se o papel da culinária apenas como uma parcela da relação do nordestino com seu estado de origem.

Todos os respondentes concordaram (totalmente ou parcialmente) com a frase “Sinto orgulho das tradições culinárias da minha terra”, a proposição final do instrumento de pesquisa. O posicionamento dessa afirmativa enquanto último questionamento foi proposital, uma vez que o ato

de responder a um conjunto de perguntas sobre a correlação entre seus hábitos alimentares e origem geográfica pode, potencialmente, ser um momento de reflexão e conseguinte empoderamento do respondente no que tange à sua naturalidade. Pesquisa de Oliveira, Silva e Gaião (2018), que teve como objetivo estudar o ethos dos nordestinos através de entrevistas, evidenciou sentimentos como admiração, apego, eternidade, orgulho, paixão e amor dos respondentes pela terra natal.

Por fim, os respondentes foram convidados a comentar livremente sobre a pesquisa, quando 32,4% fizeram comentários nos quais foram observados, além de elogios sobre a realização da presente pesquisa e o amor pela terra natal, falas que remetiam à valorização da cultura alimentar nordestina, enaltecendo sua riqueza (“A culinária nordestina é rica e todos deveriam conhecer!” – respondente 17). Além dessas, foram observadas falas ressaltando que as “preparações típicas” têm um custo considerável de produção em função dos gastos com seus ingredientes quando obtidos no Rio de Janeiro (respondentes 17 e 23), o que impossibilita que seu consumo ocorra de forma habitual, resultado que resguarda concordância com Maciel (2001) quando mencionou que os pratos típicos não são necessariamente cotidianos. Além disso, outro ponto levantado por um respondente refere-se a uma “qualidade duvidosa” dos ingredientes oriundos de seu estado de origem (respondentes 23):

Importante ressaltar que, infelizmente, essas preparações típicas, em sua maioria, não fazem parte do cotidiano... São elaboradas em dias especiais, devido ao alto custo dos ingredientes que as compõe. (Respondente 17).
Ingredientes típicos do Nordeste aqui no Rio de Janeiro tem preços elevados e qualidade duvidosa, muitas vezes diminuindo a frequência que eu cozinharía essas receitas. (Respondente 23).

Um último comentário destacou que o sabor inerente às preparações culinárias pode servir como uma espécie de conexão com a cidade natal (respondentes 35): “É muito bom acreditar que a apesar da distância o sabor culinário nos transporta a (sic) nossa cidade de origem”. (Respondente C35).

CONCLUSÕES

Com relação ao consumo alimentar dos nordestinos participantes da presente pesquisa foram evidenciados alimentos típicos que compõem grandes e pequenas refeições, tanto de origem animal quanto de origem vegetal, atrelados ao emprego de utensílios também associados aos fazeres culinários da Região Nordeste. Com relação à aquisição, os gêneros alimentícios regionais foram adquiridos principalmente em estabelecimentos comerciais como os supermercados e feiras livres. Destaca-se, entre esses pratos, aqueles diretamente associados a certas tradições religiosas presentes no NE como a festa de São João e as comidas de santo (ritualísticas às divindades africanas). Em menor proporção, foi citada a elaboração de bebidas típicas em âmbito domiciliar.

Cabe ainda ressaltar certos pontos sobre esse consumo alimentar mencionadas pelos respondentes: o custo de aquisição dos ingredientes das preparações culinárias e seus padrões de qualidade. Ademais, foi ressaltado em alguns comentários que os pratos típicos não fazem parte da alimentação diária, em função dos entraves supracitados. Outro resultado interessante refere-se ao compartilhamento das receitas de preparações culinárias típicas por parte dos respondentes, que ocorre sobretudo com amigos e familiares, o que também pode contribuir para o fortalecimento da cultura alimentar nordestina.

Os resultados da pesquisa evidenciaram que parte dos respondentes mantêm seus hábitos alimentares de origem mesmo após vários anos de migração ao Rio de Janeiro, reforçando o laço entre a população estudada e sua cultura, além do orgulho dos entrevistados no que tange às suas origens e a manutenção das tradições culinárias.

REFERÊNCIAS

AMARO, L. V. **Do manuscrito ao impresso: tradição discursiva das receitas culinárias.** Dissertação. Universidade Federal da Paraíba. Programa de Pós-Graduação em Linguística. 2012. 178 p.

ÂNGELO, E. R. B.; Fogaça, I. F.; Barbosa, C.A. **O Rio de Janeiro “nordestino”: representações, subjetividades e saberes sobre a cidade. Patrimônios e sociedade: desafios ao futuro**, v. 09, n.01, p.168 – 180, 2020.

ÂNGELO, E. R. B. **Patrimônio da migração nordestina: A literatura de cordel no Rio de Janeiro e São Paulo**, Brasil. Revista del CESLA, n.18, p. 2081-1160, 2018.

CAVIGNAC, J. **Folclore, turismo e saberes culinários no Nordeste brasileiro.** Esferas, n.15, p.1-13, 2019.

COELHO, I. B. **“A gente vai mudando, se reinventando, se adaptando”:** as transformações no ofício das baianas de acarajé de Salvador e a informalidade. **Patrimônio cultural e trabalho.** Laborare, ano V, n.08, p.181-198, 2022.

COSTA, B. R. L. **Bola de neve virtual: o uso das redes sociais virtuais no processo de coleta de dados de uma pesquisa científica.** RIGS - Revista Interdisciplinar de Gestão Social, v.7, n.1, p.15-37, 2018.

FARIAS, P. O. L.; Shinohara, N. K. S.; Padilha, M. R. F.; Oliveira, K. K. G.; Matsumoto, M. **O cuscuz na alimentação brasileira.** Revista Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v.03, n.01, p.27-39, 2014.

FERNANDES, A. P. T. de A.; Bastos, S. R. **A hospitalidade e os migrantes nordestinos no Bixiga (São Paulo/SP).** Cadernos CERU, v.31, n.02, p.213-231, 2020.

FERNANDES, A. P. T. de A. **O migrante nordestino e a cena gastronômica do Bairro do Bixiga (São Paulo/SP).** Revista Ingesta, v.01, n.02, p.198, 2019.

HOLANDA, J. M. F. De A.; Lazarini, E.; Sanches, I. R. **Drymatter production and bromatological composition ofhy droponiccorn and soya bean in rice strawandnitrogen in topdressing.** Research, Society and Development, v. 10, n. 6, p. e26310615765, 2021.

JULIÃO, M. S. S.; Andrade, F. J. F.; Bezerra, J. A. B. **Ensaio sobre a identidade cultural cearense a partir do baião de dois.** Essentia (Sobral), v.18, n.2, p.68 – 82, 2017.

KOZINETTS, R. V. **Netnografia: Realizando pesquisa etnográfica online.** Porto Alegre: Penso, 2014. 203p.

MACIEL, M. E. **Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin.** Horizontes Antropológicos,v.7, n.16, p. 01-10, 2001.

MAGALHÃES, V. B. **A história oral nos estudos das migrações do Nordeste para o Sudeste: relato de pesquisa.** Cadernos CERU, série 2, v.30, n.1, p.293 – 320, 2019.

MARTINS, I. M. M. **O migrante na cidade do Rio de Janeiro.** E-metropolis, n.37, ano 10, p.22 – 29, 2019.

MARTINS, U.; Costa, C.; Batista, M. M. **A valorização da gastronomia tradicional no contexto turístico: o caso da tapioca em Fortaleza.** Turismo: Estudos &Práticas (RTEP/UERN), v.06 (número especial), p.127 – 146,2017.

MELO, M. N. M.; Fusco, W. **Migrantes nordestinos na Região Metropolitana de São Paulo: características socioeconômicas e distribuição espacial.** Confins, n.40, 2019.

MENEZES, S. S. M. **Queijo de coalho: tradição cultural e estratégia de reprodução social na Região Nordeste.** Revista de Geografia (UFPE), v.28, n.01, p.40 – 56, 2011.

MOSER, G. P.; Perini, K. P. **O tradicional e o contemporâneo: Florianópolis, Cidade Unesco da Gastronomia.** Rosa dos Ventos, v.08, n.04, p.509 -520, 2016,

OJIMA, R.; Fusco, W. **Migrações e nordestinos pelo Brasil: uma breve contextualização.** p.11 – 26. In: Migrações nordestinas no século 21 – um panorama recente. São Paulo: Editora Edgard Blücher, 2015.

OLIVEIRA, R. S.; Silva, M. E.; Gaião, B. F. S. **Orgulho de ser nordestino! Um estudo sobre ethos compartilhado por seguidores em uma página do Facebook.** Revista Gestão. Org, v.16, n.02, p. 182-193, 2018.

OLIVEIRA, M. **Comida como patrimônio.** 2019. Acesso em: 05/10/2022. Disponível em: <https://www.faturabrasil.com.br/curiosidades/comida-como-patrimonio/>

OLIVEIRA, L. **Lembranças da cozinha caipira paulista: pilões, gamelas e poiás.** Geograficidade, v.01, n.01, p.105 -108, 2011.

PEREIRA, V. C. **A culinária da região Nordeste e a Feira Central da Ceilândia: uma relação identitária no Distrito Federal.** Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v.05, p.26 – 39, 2016.

REGO, H. M. **As panelas de barro de Pernambuco – do século XIX ao XXI.** Dissertação. Universidade Federal de Pernambuco. Programa de Pós-graduação em Arqueologia, 2013. 196 f.

RIBEIRO, C. S. G.; Corção, M. **O consumo de carne no Brasil: entre valores socioculturais e nutricionais.** Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, v.08, n.03,p.425-438, 2013.

Rocha, D. **Comida em tenda dos milagres (1969),** de Jorge Amado. Revista de Alimentação e Cultura das Américas, v.03, n.01, p.88–101, 2022.

Rodrigues, G. S. S. C.; Ross, J. L. S. **A trajetória da cana-de-açúcar no Brasil: perspectivas geográfica, histórica e ambiental.** Uberlândia: EDUFU, 2020, 272 p.

SANTILLI, J. **O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial.** Demetra, v.10, n.03, p.585-606, 2015.

SANTOS, M. C. L.; Mendonça, C. M. M.; Shinorara, N. K. S. **Milho e o São João: identidade gastronômica.** Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, v.08, n.01, p.33 – 44, 2020.

SANTOS, A. R. **Metodologia científica: a construção do conhecimento.** Rio de Janeiro: DP&A,

1999. 166 p.

SHINOHARA, N. K. S.; Veloso, R. R.; Borckmans, M. V. L.; Alexandre, E. F.; Padilha, M. R. F. **Macaxeira na cultura alimentar pernambucana**. Revista Eletrônica “Diálogos Acadêmicos”, v. 07, n.02, p. 86-102, 2014.

SILVA, G. P. **A seca do Nordeste, as práticas migratórias e suas representações na musicografia de Jackson do Pandeiro**. Revista Rural & Urbano, v. 04, n. 02, p. 74 - 97, 2019a.

SILVA, J. S. **Culinária e migração nordestina no município de Duque de Caxias: ressignificações identitárias da nordestinidade**. Tese. Programa de Pós-Graduação em Humanidades, Culturas e Artes. Universidade do Grande Rio. 2019b. 202 p.

SILVA, A. C. B.; Silva, M. C. C. B. **Debates sobre culturas alimentares: conversas em torno da cultura alimentar brasileira**. RELACult - Revista Latino-Americana De Estudos Em Cultura E Sociedade, v.4, n.3, p.1 – 16, 2018.

SOARES, S. S. D.; Stangel, M. **Netnografia e a pesquisa científica na internet**. Psicologia USP, v.32, e200066, p.01 – 11, 2021.

SOUZA, E. **Conheça os alimentos considerados patrimônio histórico**. 2020. Acesso em: 05/10/2022. Disponível em: <https://www.folhape.com.br/sabores/conheca-os-alimentos-considerados-patrimonio-historico/158585/>.

SUASSUNA, A. R. D. **Gastronomia sertaneja – receitas que contam histórias**. Ed. Melhoramentos. 2010. 202p.

TREVIZAN, F. K. F. **Migração, redes e inserção social: estudo de caso dos migrantes nordestinos em Anastácio (MS)**. 2011. Dissertação. Programa de Pós-graduação em Geografia. Universidade Estadual de Ponta Grossa. 109 p.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987. 176 p.

VENNCIO FILHO, R. P. **Comidas e cozinha na cultura sertaneja: passado e presente no interior da Bahia**. Fronteiras: Revista de História, v.21, n.38, p.223 – 238, 2019.

VINUTO, J. **A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto**. Temáticas, v.22, n.44, p.203-220, 2014.

THE PASS OVER ORDER: brief considerations on the foods of the jewish holiday of pesach

Bruna Stall Blaskiewicz

Estevan de Negreiros Ketzer

ABSTRACT: This work brings considerations related to the Passover seder. It is associated with Jewish identity combined with the experience of spending a night in this celebration. In the light of the anthropological studies of food by Maciel, Montanari and Souza, we think about the processes of incorporation of the Passover seder (keará). The delicacies that make up this celebration go beyond culinary practice and become a vehicle for interlocation of the chapters of the biblical Exodus in which the story of the departure of the Hebrew people from Egypt is narrated. The research sought historical records such as the Torah, illuminations from the Haggadah (oral narrative), to contemporary materials such as YouTube videos and books by Rabbis Jill Jacobs and Joseph Telushkin. We are going to shed light on what was lived by one of our researchers at a Pesach ceremony of the Lubavitch-Chabad line in the city of Porto Alegre, in 2022.

Keywords: Judaism; Identity; Gastronomy.

A ORDEM DA PASSAGEM: breves considerações sobre as comidas na festa judaica de pessach¹

Bruna Stall Blaskiewicz²

Estevan de Negreiros Ketzer³

RESUMO: Este trabalho traz considerações referentes ao sêder do Pessach associadas à identidade judaica aliada à experiência de passar uma noite nesta celebração. À luz dos estudos antropológicos da alimentação de Maciel, Montanari e Souza, pensamos os processos de incorporação do seder de Pessach (keará). As iguarias que compõem a esta celebração excedem a prática culinária e tornam-se um veículo de interlocução dos capítulos do Êxodo bíblico nos quais é narrada a história da saída do povo hebreu do Egito. A pesquisa buscou desde registros históricos como a Torá, iluminuras da Hagadá (narrativa oral), até materiais contemporâneos como vídeos no Youtube e livros dos rabinos Jill Jacobs e Joseph Telushkin. Daremos valor ao que foi vivido no Pessach, principalmente por um de nossos pesquisadores envolvidos, por estar durante uma cerimônia de Pessach na linha Lubavitch-Chabad, na cidade de Porto Alegre, em 2022.

Palavras-chave: Judaísmo; Identidade; Gastronomia.

¹ Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

² Cozinheira, graduada em Gastronomia (UP-PR).
Email: blaskiewicz@gmail.com

³ Psicólogo clínico, escritor e professor. Doutor em Letras (PUCRS). Email: estevanketzer@gmail.com.

INTRODUÇÃO

Comer é um ato de identidade, por meio do qual os homens podem se orientar e se distinguir. Por ser uma atividade social, a alimentação humana produz diversos sistemas alimentares. Na concepção desses sistemas, história, sociedade e cultura influenciam na escolha de representações e imaginários sociais. Assim, estando a alimentação humana impregnada pela cultura, podemos encarar os sistemas alimentares como sistemas simbólicos em que códigos sociais estão presentes, estabelecendo relações entre os homens e a natureza (MACIEL, 2005, p.49).

No processo de construção e afirmação dessas identidades, elementos culturais como a comida podem se transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como símbolos de uma identidade reivindicada. É por isso que, mais do que simples hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam modos de expressão de aspectos da vida próprio de cada grupo (MACIEL, 2005, p.50).

Em seu livro *Comida como Cultura*, Massimo Montanari elucida:

O homem escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. A comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. (MONTANARI, 2008)

Desta forma, o que é colocado no prato, além de idealmente satisfazer nossas necessidades nutricionais, serve também para revelar pertencimento e reconhecimento social. Pode-se dizer que em termos de comida e identidade, o Judaísmo oferece um rico material de estudo. Das proibições aos banquetes religiosos, os alimentos têm um papel bastante evidente em materializar os preceitos da religião (SOUZA, 2022).

Sendo assim, nosso objetivo é abordar aqui algumas questões referentes à identidade judaica relacionadas à alimentação durante o Pessach (a Páscoa Judaica), considerando esta uma festividade através da qual essa comunidade marca sua distinção, se reconhece e se vê reconhecida. No judaísmo, O Pessach é comemorado entre os 14º e 22º dias de Nissan, primeiro mês do calendário Judaico, que equivale ao mês de abril do nosso calendário. A festa reúne todos os anos familiares e amigos em torno da mesa, onde se segue um cuidadoso ritual de preparação com orações e uma culinária específica para a ocasião. Essa refeição ritual e familiar, rica em simbologia e significados é, em outros termos, uma das maneiras pelas quais constrói sua identidade social (WOUK, 2002).

A presente pesquisa objetiva entender como a comida implica modos de expressão de um modo de vida próprio a determinado grupo. O estudo é de cunho qualitativo com enfoque exploratório. Para obtenção de dados foi consultado uma bibliografia sobre a cultura judaica, tais como os livros *The Art of Jewish Cooking*, de Jennie Grossinger (1958), *Hagadá de Pessach*, produzido pelo centro educacional Merkos L'Inyonei Chinuch (2014), e *Liturgia Judaica: Fontes, estrutura, orações e festas*, de Carmine di Sante (2004). Não apenas em livros nos mantivemos, pois tivemos a experiência de

campo junto a alguns membros da linha judaica Lubavitch-Chabad⁴, na celebração do ano de 5782 - ano 2022 do nosso calendário, na cidade de Porto Alegre. Quanto à discussão sobre o papel dos alimentos em materializar os preceitos da religião, usaremos como referência o historiador Massimo Montanari e a antropóloga Maria Eunice Maciel.

1- HISTÓRICA E EXPERIÊNCIA DA HISTÓRIA

Em uma comunidade pequena como a de Porto Alegre e altamente assimilada pelo cristianismo, pode ser interessante observar os elementos mantenedores do judaísmo: ir à sinagoga para formar o Minian (dez homens adultos nascidos de ventre judaico); manter-se atento às festividades; estar disponível para a comunidade e participar ativamente dela, propondo estudos ou mesmo apenas ajudando a montar a Suca (após o Rosh HaShaná - Ano Novo Judaico - e o Yom Kippur - Dia do Perdão - deve-se montar uma barraca - Suca - para nela serem comidas as refeições por sete dias) na Sinagoga. Mas existe uma outra formamuito importante que é simplesmente aprender a fazer Tzedaká (caridade). Dentro do termo Tzedaká encontramos a letra Tsade, a qual é identificada como a letra simbólica da justiça e do justo. O justo é aquele que age corretamente. O que é agir corretamente? Para o judaísmo Chabad é saber qual é a sua função no mundo, encontrá-la e estar com ela em seu coração, transmitindo aos outros um ensinamento. “Sempre convém falar de Torá à mesa.” Foi assim que me explicou Israel Tvorecki, meu amigo de muitos anos, com o qual sempre aprendo um pouco mais. “Falar de torá à mesa anima nossa alma, nos estimula a estarmos em contato com Deus. Deus é como a comida do Shabbath (sábado judaico), apresentando fartura.”

Para entender como a comida atua como veículo de expressão da identidade de um grupo, primeiro precisamos contextualizar historicamente a festividade em questão. Assim, devemos recorrer à Torá, isto é, os 5 primeiros livros do judaísmo nos quais encontram-se ensinamentos referentes às relações sociais, familiares e religiosas.

No capítulo 7 do livro de Êxodo (*Beresheit*) do Pentateuco Judaico (*Torá*), narra-se:

Assim diz o Senhor: Nisto você saberá que eu sou o Senhor: com a vara que trago na mão ferirei as águas do Nilo, e elas se transformarão em sangue. Os peixes que estão no rio vão morrer, e o rio vai cheirar tão mal, que os egípcios terão nojo de beber água dele. E o Senhor disse também a Moisés: — Diga a Arão que pegue o bastão e estenda a mão sobre os rios, os canais, os poços e os reservatórios, para que as suas águas virem sangue. Assim, haverá sangue até nas tigelas de madeira e nas jarras de pedra. Moisés e Arão fizeram como o Senhor havia mandado. Na frente do rei e dos seus funcionários, Arão levantou o bastão e bateu no rio, e a água virou sangue. Os peixes morreram, e o rio cheirou tão mal, que os egípcios não podiam beber água dele. E em todo o Egito houve sangue. (ÊXODO, 7:17-18)

⁴ Esta dinastia de rabinos se acerca dos ensinamentos do mestre ucraniano Baal Schem Tov, o qual durante o século XVIII ensinamentos mais místicos com a finalidade de renovar o judaísmo unindo-o mais fortemente à Cabala de Isaac Luria e dos ensinamentos do Rebe Schneur Zalman de Liadi. Há nesta linha uma tendência messiânica mais forte do que encontrada nas linhas liberais e conservadoras. Coube ao movimento Chabad ocupar o posto da linha mais comumente aceita das atuais ortodoxias judaicas contemporâneas. Aconselhamos o leitor a se inteirar melhor pelo site pt.chabad.com, com o artigo: “O Movimento Chabad-Lubavitch” (MOVIMENTO, 2022).

Essa foi a primeira das dez pragas a que o Egito foi submetido diante da recusa do faraó em libertar o povo de Israel. Após a transformação das águas do Nilo em sangue, seguiram-se infestação de rãs, piolhos, moscas, pestes no gado, úlceras, chuva de granizo, gafanhotos, três dias de escuridão e morte dos primogênitos. (ÊXODO, 7:19-29) (TORÁ, 2001, p.172) Antes da execução da décima praga, a morte dos primogênitos, Moisés (oprofeta designado para liderar a partida dos hebreus rumo à terra prometida) instruiu as famílias hebréias:

O animal escolhido será macho de um ano, sem defeito, e pode ser cordeiro ou cabrito. Guardem-no até o décimo quarto dia do mês, quando toda a comunidade de Israel irá sacrificá-lo, ao pôr-do-sol. Passem, então, um pouco de sangue nos umbrais e nas vergas das portas das casas nas quais vocês comerão o animal. Naquela mesma noite comerão a carne assada no fogo, com ervas amargas e pão sem fermento. (ÊXODO, 12:5- 8) (TORÁ, 2001, p.186)

A ação de sacrificar um cordeiro e molhar com o sangue do animal o umbral das portas de suas casas tinha como propósito demarcar os lares que não seriam atingidos pela passagem do anjo da morte, o mesmo que levaria consigo os primogênitos do Egito em cumprimento da décima praga. A decisão de acompanhar a carne deste animal de pães ázimos e ervas amargas se deve pela carga simbólica dessas comidas, a qual vai ser explorada mais a frente. Os escritos sagrados narram que à meia-noite, um anjo enviado por Deus matou todos os primogênitos egípcios, desde os dos animais até o primogênito da casa de Faraó. O faraó, temendo sofrer mais represálias daquele Deus que castigara todo o Egito, decidiu libertar o povo de Israel, fato este que deu início ao êxodo dos hebreus rumo à terra de Canaã. O Êxodo estabelece a celebração deste “dia de libertação” em “estatuto perpétuo”. (ÊXODO, 12: 5-31); (TORÁ, 2001, p.186)

A palavra *Pessach* significa “passar por cima”, no sentido de “poupar”. Essa expressão refere-se ao trecho do livro de Êxodo que ilustra, ao ser passado o sangue do sacrifício do cordeiro nos umbrais das portas das casas dos judeus, a vida dos seus primogênitos foi poupada da morte, o que não ocorreu com os primogênitos dos egípcios (ELWELL, 1998, p.101). Assim, esta data celebra a saída dos hebreus da tirania egípcia, comemorando a libertação de um povo em relação a seus opressores. Temos o ano novo do universo e o ano novo do povo judeu: o povo judeu tal como conhecemos hoje nasceu ali, no *Pessach*.

Contudo, tenha o nosso interlocutor o quanto o judaísmo é uma conversa entre pessoas genuínas. O valor do lar judaico é manter as tradições, mas ter a consciência o quanto elas também sofrerão com o tempo, o próprio povo judeu sofrerá com elas e terá de lutar muito para mantê-las (BONDER, 1998; KETZER, 2022). Esta espécie de luz advinda da paciência ao esperar o Messias é um dos marcos mais importantes para a continuidade da tradição: enquanto se espera, melhoramos o mundo. E este fato sempre deixou o judaísmo muito atrelado a uma dimensão mais material e histórica do que a uma dimensão metafísica. Contudo, a dimensão metafísica está em cada gesto que Deus quer de nós. O que ele quer de nós no Pessach, por exemplo? E lá fomos ao *Seder* (o jantar de Pessach) para celebrar com pessoas que também estão ali para aprender sobre suas tradições.

2- O SÊDER DO PESSACH

O seder é a refeição da noite de Páscoa, sendo esta a mais rica e mais solene entre todas as refeições hebraicas. O seder deve começar logo após voltar da sinagoga para casa, quando o prato do seder (*keará*) é preparado após o anoitecer. Existem algumas tradições em relação à disposição dos itens no prato do sêder. Mais comumente, a alface romana é colocada no centro, na posição das seis horas, seguida por, movendo-se em sentido horário, pela salsinha (colocada na parte esquerda inferior), um ovo cozido (no lado esquerdo superior), um punhado de ervas amargas (no lado superior), um osso de galinha ou cordeiro (do lado direito superior), e uma mistura de maçãs, nozes e peras (no lado direito inferior) (CHINUCH, 2014, p.11). Abaixo, podemos ver como fica a disposição de tais comidas:



Figura 1 - a disposição das comidas no *Keará* em texto de Ashley Kahn para a Talahassee Magazine

Além dos itens no prato do sêder, a mesa do sêder também deve ter três pedaços de pão asmo (*matzá*) embrulhados ou cobertos com um pano e um recipiente de água salgada ou vinagre para mergulhar os vegetais verdes (*karpas*). Este é um detalhe tão importante que alguns pratos de sêder possuem compartimentos especificamente para estas funções (JACOBS, 2011, p. 86).

A tradição estabelece catorze pontos nas quais cada palavra exprime um elemento particular no ritual, que deve ser seguido cuidadosamente. São elas:

1. o *kadesh*, no qual o jantar começa com a recitação do kidush sobre a primeira das quatro taças de vinho;

2. os *urcbats*, em que todos os presentes devem lavar as mãos;
3. as *karpás*, em que come-se uma folha de erva molhada mergulhada na água salgada;
4. os *yácbats*, no qual o pão ázimo (*matzá*) do meio da travessa do sêder é quebrado em duas partes desiguais; pondo uma metade novamente no centro e escondendo a outra metade;
5. o *baal hagada*, pai ou avô, enche uma segunda taça de vinho e antes de beber narra a libertação do Egito com histórias e cânticos;
6. os *rochts*, em que lavam-se as mãos;
7. o *hamotsi matsa*, no qual abençoa-se o pão ázimo (*matzá*) e come-se um pedaço;
8. o *maror*, em que come-se uma folha de erva amarga com um pouco do doce de maçãs e de nozes;
9. O charoset é uma pasta espessa, feita de maçãs raladas, amêndoas moídas ou batidas, algum tipo de noz, mel com um pouco de vinho;
10. seguido pelo *karpas*, em que come-se uma folha de erva amarga, desta vez com um pedaço de pão ázimo (*matzá*);
11. o *shulchan orech*, que anuncia a hora da ceia, que se inicia com o ovo cozido;
12. seguido pelo *tsafun*, em que come-se o pedaço de pão ázimo (*matzá*) que havia sido escondido previamente;
13. terminada a refeição, acontece o *berach*, no qual lavam-se as mãos mais uma vez e recita-se uma prece, bebendo o terceiro copo de vinho;
14. Então no *halel* agradece-se a Deus pela ceia pascal através da qual se reviveu o milagre da liberdade. Enche-se a quarta taça de vinho, que se bebe depois de ter recitado os salmos. No fim de tudo abre-se a porta, para favorecer a entrada de Elias, o mensageiro;
15. Enfim, no *nirtsá*, anuncia-se o final da ceia pascal e pede-se a Deus que seja sempre o libertador de Israel (CHINUCH, 2014, p.7).

Ao lermos estes 15 pontos em sequência também entendemos porque se chama de *Seder* este jantar. *Seder* significa ordenamento ou ordenação, por em ordem as coisas. O mundo é organizado como em um *Seder*: cada coisa tem seu lugar e seu momento na tarefa de Deus. Podemos até dizer que este fato une religião e alimentação, pois é com o Pessach que vemos surgir também a palavra religião como *Dat* - formada pelas letras hebraicas *Dalet* e *Tav*. Individualmente *Dalet* é porta e *Tav* é morte. A morte na porta foi o ato de Deus para discriminar os judeus dos egípcios no dia da passagem do anjo da morte no êxodo para o deserto. Por esta razão este feriado é tão importante, pois também é entendido como o mês 1 do calendário judaico, chamado de Nissan.

Apesar de serem 15 pontos bem simples de serem organizados, na mesa de meu amigo as coisas não foram bem assim. Sua mãe estava lá e por vezes estava cansada com cada explicação da história do êxodo do Egito. “Eu to com fome!”, seus dois filhos também estavam impacientes. A maioria ali queria muito comer, pois esta cerimônia, com duração média de 4 horas, dificultava em muito a saciedade. Cada alimento degustado deveria ser “entendido” também. Ao comer o

charoset, senti aquele alívio do amargo e estava tentando manter a concentração na figura de nosso anfitrião, que por sua vez tentava fazer a cerimônia pelo modo *chabad*, portanto, focando mais nos ensinamentos, parte por parte do êxodo. “Silêncio, pessoal!” Disse ele já demonstrando sinais de brabeza. A cerimônia já estava para lá das 23h. A esposa de Israel, Elisa dormia enquanto seu filho menor, Davi bagunçava toda a mesa. Na minha frente estava Guilherme Comelli, diretor do teatro da Hebraica de Porto Alegre. Ele e eu já éramos amigos de muitos anos, mais ainda de Israel, mas percebia a ansiedade em todos ali na mesa. Admito que estava com fome, mas não queria estragar a celebração com meu desejo de comer. Algo que aprendi muito com Israel foi aprender a esperar para encontrar algo melhor. Antropologicamente falando, aprender o judaísmo passava a ser aprender o judaísmo dentro de mim. “Como um pai que fala ao seu filho que o ama.” Israel utilizava esta metáfora, ainda que seja muito óbvia sua relação com a outorga da Torá, e de Deus como Pai, ela me tocava profundamente. Será que eu aprendi a ser um bom filho? Consegui colocar meu egoísmo de lado e ir para a terra de leite e mel (*halav vedavash*) (ÊXODO, 3:8); (TORÁ, 2001, p. 268)? Já não era de agora que o judaísmo também servia para eu buscar quem eu era, como eu era, para organizar o desconhecimento e fazer isso simplesmente seguindo os passos de Moisés pelo deserto do Egito, há 3200 anos atrás.

3- POR DETRÁS DA COMIDA

O conteúdo da memória judaica teria tido fundamento, primeiramente, na fonte bíblica, e, posteriormente, nas cerimônias que evocam esses acontecimentos. Durante o seder, não contamos apenas a história do Êxodo, vemos, cheiramos, sentimos e provamos a libertação. O prato do seder indica a execução de um rito, momento de passagem da oralidade aos atos, que marca a eficácia da manutenção da memória através da realização de gestos ligados a uma mitologia específica. Vários elementos dessa experiência sensorial aparecem como peça central durante essa celebração. Todos os itens do prato do seder tem um porquê em estar ali, cada um simbolizando uma parte da história da libertação dos hebreus (BELMAIA, 2017, p.547).

O primeiro destes itens é comer um vegetal verde (*karpas*), na maioria das vezes salsa. No decorrer do seder, mergulhamos os *karpas* em água salgada ou vinagre para representar tanto a esperança do novo nascimento quanto as lágrimas que os escravos israelitas derramaram sobre sua condição (TELUSHKIN, 1991, p. 654).

O segundo destes itens é uma pasta doce de frutas (*haroset*). Esta mistura de frutas, vinho ou mel e nozes simboliza a argamassa que os escravos israelitas usavam para construir edifícios para o Faraó. O próprio nome vem da palavra hebraica para “barro” (*cheres*). Judeus Ashkenazi geralmente incluem maçãs em haroset, uma referência para a tradição de que as mulheres israelitas iam aos campos e seduziam seus maridos sob as macieiras, desafiando as tentativas egípcias de impedir a reprodução separando homens e mulheres. As receitas sefarditas de haroset aludem a esse simbolismo

da fertilidade ao incluir frutas, como tâmaras e figos, mencionadas no *Cântico dos Cânticos* (*shir hashirim*), o livro bíblico com maior número de citações sobre o amor entre Deus e o povo de Israel (TELUSHKIN, 1991, p. 658).

O terceiro deste item é a erva amarga (*maror*). Esta erva amarga nos permite saborear a amargura da escravidão. Com o passar dos anos, o vegetal escolhido para o maror foi se adaptando de acordo com a disponibilidade local, sendo hoje comum famílias usarem desde rábano até folhas amargas como a escarola e a chicória para este fim. Seja como for, é esperado que ele seja mergulhado no haroset para associar a amargura da escravidão ao trabalho que causou tanto dessa amargura (CHINUCH, 2014, p.13). Este elemento, além de constar na *Torá*, ganhou sua própria iluminura na Hagadá de Lombardia, cuja impressão é a mais antiga que se tem registro.



Figura 2 - Homem segurando um maço de *maror*. *Les Enluminures*, New York, NY

O quarto item é a segunda erva amarga (*chazeret*), muitas vezes alface romana. Esta segunda erva amarga é usada no *korech* ou no sanduíche Hillel, que consiste em *matzá*, ervas amargas e frequentemente *charoset*. Muitos judeus usam rábano para maror e alface romana ou outro verde amargo para *chazeret*. Outros, porém, não incluem *chazeret* no prato do sêder (CHINUCH, 2014, p.14).

O quinto item é um osso de galinha ou de cordeiro (*zeroa*). O zeroa não desempenha um papel ativo no seder, mas serve como um lembrete visual do sacrifício que os israelitas ofereciam imediatamente antes de deixar o Egito. Os vegetarianos muitas vezes substituem o osso por uma beterraba assada, uma vez que o vermelho da beterraba se assemelha ao sangue do sacrifício (TELUSHKIN, 1991, p. 658).

O sexto item é o Beitzah, isto é, um ovo cozido. Uma das inúmeras ideias relacionadas com o ovo colocado como símbolo na travessa do sêder é de que, normalmente, um alimento quanto mais é

cozido, mais macio se torna. No caso do ovo é o contrário; quanto mais se coze, mais duro se torna. Assim é o povo judeu: quanto mais é oprimido ou afligido, como ocorreu no Egito, mais fortalecido e numeroso se torna. O formato do ovo também representa o ciclo da vida – mesmo nos momentos mais dolorosos, sempre há esperança de um novo começo (GROSSINGER, 1958).

Além destes, um alimento muito importante na noite de Pessach, mas que não constitui o prato do seder, é o pão ázimo. Como vimos, o Pessach tem suas próprias especialidades, porém, muitos alimentos do dia-a-dia são especificamente proibidos durante esse período. O fermento, por ter a função de mudar a natureza do pão, é visto como um ingrediente impuro e inadequado em festas e dias sagrados. Além disso, a ingestão do pão ázimo serviria para relembrar os judeus que, na pressa de deixar o Egito, não puderam deixar o pão fermentar. Por esse motivo, durante a festa só é permitido o consumo de pão ázimo. Outro aspecto desta festividade são os quatro copos de vinho bebidos em vários pontos durante a recitação da Hagadá. Caso algum dos presentes não consuma bebidas alcoólicas, faz-se a substituição por suco de uva (GROSSINGER, 1958).

“Certo, já podemos comer nosso sanduíche de *matsá*!”

Finalmente comer à vontade. Comemos a *matsá* com *charoset*, mas não era em grande quantidade. Na verdade, a comida no Pessach é muito sem graça, amarga, destituída de sabor. Mas porque a *matsá* fica tão boa? “Em Israel eles comem farinha de batata no lugar do *chametz*⁵.” Disse Israel muito feliz. Ele não apenas conduzia a cerimônia com tranquilidade como reconhecia o gosto diferente desta época do ano. Ele disse para todos na mesa: “Para nós judeus comer *matsá* não é ruim, mas é algo que fazemos com gosto. Ela tem um gosto diferente nesta época do ano que todos gostamos de sentir.”

Para mim, aprender a sentir o gosto das coisas era muito importante. Na verdade, viver um judaísmo diferente do dado por meus pais, mais livre e feliz, também parte de uma herança a qual eu ainda não entendia bem. Na mesa posta do Pessach concorrem muitos judaísmos: os dos amigos, os que tiveram de seus pais uma parte meramente ritualística, os que tiveram a parte mais cabalística, os que não tiveram nada, os que eram *Goyim* (gentios ou não judeus), mas se conectavam de maneira encantada com algo que não entendiam bem. Cada um da sua forma estava agora ali enfrentando o Egito.

4- COMIDA E IDENTIDADE

O ato de lembrar tornou-se imperativo no judaísmo: é através da lembrança que os acontecimentos constitutivos para a formação desse grupo não se perdem com o passar das gerações. Ainda que espalhados pelo mundo devido à diáspora, tradições religiosas como o Pessach mantêm o povo judeu ligado às suas origens, preservando sua identidade através de símbolos e ritos nos quais a sua fé está presente. Nestas tradições, chama a atenção a relação dos judeus com a comida.

O ato de lembrar a criação de um povo através de uma narrativa sustentada pela comida fez desta uma cozinhas diferenciada, uma maneira culturalmente estabelecida, codificada e reconhecida de

5 Chametz é a fermentação de certos cereais que fermentam após 18 minutos em contato com a água. Por esta razão é proibida a ingestão de trigo, aveia, cevada, centeio e espelta durante os 7 dias de festividade (ASHERI, 1995).

se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos. É uma cozinha emblemática, que por si só representa o grupo. O emblema, como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade (MACIEL, 2005, p.50).

A cozinha de um grupo é muito mais do que um somatório de pratos considerados característicos ou emblemáticos. É um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas. A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento (seja um país, seja uma região, um grupo étnico ou outro conjunto) segue caminhos diferentes, dadas as suas condições históricas. Assim, ao se focalizar essas cozinhas deve-se, necessariamente, levar em consideração o processo histórico-cultural, contextualizando e particularizando sua existência (MACIEL, 2005, p.50).

À mesa, são dispostas comidas ricas em simbolismo, a fim de se trazer à memória essa experiência. Apesar de cada uma destas iguarias desempenharem um papel claro no prato do sêder, não devemos nos limitar a interpretar a história contada através delas pelo seu sentido literal apenas, mas por aquilo que traz implícito. Entende-se a saída do Egito como o desvencilhamento daquilo que nos aprisiona, e poder começar a ir pelo nosso coração, e ir para o nosso coração exige que a gente vá com pouca coisa, nós vamos com o que temos a mão para ir ao deserto. Isso é parte da jornada do ser humano na terra. Esse ensinamento ainda toca nos dias de hoje: o nosso ego, os nossos desejos mais primitivos eles endurecem a nossa vida, e ficamos com dificuldade de sentir qual o seu sentido. Isso é tão forte que tem um feriado para isso, o feriado do renascimento, de poder sair do Egito.

CONCLUSÃO

As tradições aparecem em nossas vidas. Nos mostram pontos cujo sentido só talvez fique claro com um certo passar dos anos. Sair do deserto não é apenas algo simples. Gerou medo demais no cerne de cada judeu. Afinal é o momento de rever conceitos, sair do lugar determinado pela nossa cabeça como o lugar adequado, aquele que imaginamos ser o nosso lugar definitivo.

Comer é um milagre para toda a cultura judaica em geral, mas comer naquela mesa específica do Pessach é ir mais além, também deixar a tradição me tirar do meu lugar de pertencimento, do meu Egito, do meu pai ideal. Construir um caminho em meio à desolação. Isso também significa Pessach para cada ano de vida de quem ali se conecta com esta celebração. Aliás, celebração é entendida como dia bom (*iom tov*), pois é um dia para nos aproximarmos de algo que Deus quer nos ensinar especificamente neste dia e não em outros.

É esta a reconstituição simbólica da história de saída do Egito narrada parte de uma revelação maior sobre uma passagem de mentalidade. O mês de Nissan é também o mês 1 por ser o começo do tempo, da presença de religião, da ligação dos homens por algo maior, atribuindo um significado transcendente que dê sentido à vida humana.

Tal como a teoria da polifonia segundo James Clifford (1986): inúmeras vozes compõe o campo do etnólogo, mas elas também são vistas em um momento do campo, momento este descrito

intensamente com a atividade do etnógrafo em benefício da sua experiência. Entre cozinhar, comer e não comer, ou mesmo não comer, temos instâncias e percepções fragmentárias sobre a realidade. Talvez só nos reste o simbólico a representar um grupo, faz parte de um discurso de pertencimento (MACIEL, 2005, p.50).

Na tradição judaica Deus guia os homens. O que guia não se sabe exatamente o que é. Ele vem para nós, cada um com uma missão particular. Assim também segue a culinária do povo judeu, particular e com aspectos próprios. Com o gosto de certa coisa que você pode não estar entendendo, mas ele está ali ainda assim. A passagem da comida para o cultivo de virtudes (segulot) é algo ainda hoje inspirador para o cristianismo e o islamismo, religiões monoteístas as quais a simbologia torna-se uma necessidade de se comunicar com o mundo e sua fria externalidade. Dar sentido é dar gosto à vida. Fazemos um brinde (*LeChaim*) de maneira a celebrar o milagre inexplicável de estarmos vivos. Por isso também continuamos vivos por mais um ano.

REFERÊNCIAS

ASHERI, Michel. **O judaísmo vivo: as tradições e as leis dos judeus praticantes**. Trad. Octávio de aguiar Abreu. Rio de Janeiro: Imago, 1995.

BELMAIA, Nathany Andrea. **Do Pessach à Pascha: ressignificação dos significantes da Páscoa judaica pela Páscoa cristã**. Londrina: Universidade Estadual de Londrina, 2017 Disponível em: <https://www.uel.br/revistas/uel/index.php/antiteses/article/view/27412/21287>. Acesso em 16/03/2022.

BONDER, Nilton. **A Alma Imoral**. Rio de Janeiro: Rocco, 1998.

CHINUCH, Merkos L'Inyonei. **Hagadá de Pessach**. Trad. Rabino Schmul Osher Begun. Nova Iorque: Lubavitch, 2014. Disponível em: <http://www.chabad.org/media/pdf/884/iuny8845325.pdf>. Acesso em 16/03/2022.

CLIFFORD, James. **Writing Culture: The Poetics and Politics of Ethnography**. Berkeley: The University of California Press, 1986.

DRSAMUELS. **Kadesh Urchatz: Passover Seder steps with hand-gestures**. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=p9sRQnPWMf8&t=11s>. Publicado em 8/04/2012.

ELWELL, Walter A. **Enciclopédia Histórico-Teológica da Igreja Cristã**. Vol III. São Paulo: Sociedade Religiosa Edições Vida Nova, 1998.

GROSSINGER, Jennie. **The Art of Jewish Cooking**. Nova Iorque: Bantam Books Inc, 1958.

JACOBS, Jill. **Where Justice Dwells: A Hands-on Guide to Doing Social Justice in Your Jewish Community**. Vermont: Jewish Lights Publishing, 2011.

KAHN, Ashley. **Traditional seder meal tells the tale of a welcoming people**. Talahassee: Talahassee Magazine. Disponível em: <https://www.tallahasseeemagazine.com/traditional-seder-meal-tells-the-tale-of-a-welcoming-people/>. Acesso em 16/03/2022.

KETZER, Estevan de Negreiros. **Construir uma alma imortal**. Arquivo Maaravi, v. 16, p. 01- 03, 2022.

LES ENLUMINURES. **The Lombard Haggadah**. Nova Iorque, 2019. Disponível em: https://www.lesenluminures.com/usr/library/documents/main/les-enluminures-the-lombard-haggadah-press-release_final.pdf. Acesso em 16/03/2022.

O Movimento Chabad-Lubavitch. In: PT.Chabad.Org, 2022. Disponível em: https://pt.chabad.org/library/article_cdo/aid/602732/jewish/O-Movimento-Chabad-Lubavitch.htm. Acesso em: 10/10/2022.

MACIEL, Maria Eunice. **Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação**. In: CANESQUI, Ana Maria.; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs.). **Antropologia e**

nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876-03.pdf>. Acesso em 16/03/2022.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura.** São Paulo: Senac, 2008.

SOUZA, Patricia Rodrigues. **Religião e Comida: Como as práticas alimentares no contexto religioso auxiliam na construção do Homem.** São Paulo: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2014. Disponível em <https://tede2.pucsp.br/bitstream/handle/1924/1/Patricia%20Rodrigues%20de%20Souza.pdf>. Acesso em 16/03/2022.

TELUSHKIN, Joseph. **Jewish Literacy : The Most Important Things to Know About the Jewish Religion, Its People, and Its History.** Nova York: HarperCollins Publishers, 2008.

TORÁ. Inglês. **The Torah: The Five Books of Moses.** Tradução de Harry M. Orlinsky. Skokie: The Jewish Publication Society, 2001.

WOUK, Herman. **Este é o meu Deus: A maneira judaica de viver.** São Paulo: Editora Sêfer, 2002.

O QUE O MARMELO TEM A VER COM A SEMANA DE ARTE MODERNA DE 1922 E TARSILA DO AMARAL

Suely Sani Pereira Quinzani¹

Daniela Vilela Peixoto²

RESUMO: Este trabalho pretende analisar a importância da cultura brasileira sob os aspectos artísticos e gastronômicos advindos do movimento Modernista e Antropofágico. Analisa também a obra da pintora Tarsila do Amaral e sua íntima relação com a cultura caipira, o marmelo e o prato de sua devoção: a sopa de marmelo.

Palavras-chave: Modernismo – Antropofagia – Culinária Caipira – Marmelo – Sopa de Marmelo.

¹ Graduada em Direito Pela USP, com especialização em direito Civil e Direito Processual Civil; Graduada em Gastronomia pelo Ceunsp, especialista em Docência no Ensino Superior e Cozinha Brasileira; Alimentos Funcionais pela ESALQ; Sommelier em vinhos

² Graduada em Direito com especializações em Direito Civil e Direito Processual Civil; Graduada em Gastronomia pela FMU.

WHAT DOES THE QUINCE HAVE WITH THE 1922 MODERN ART WEEK AND TARSILA DO AMARAL

Suely Sani Pereira Quinzani

Daniela Vilela Peixoto

ABSTRACT: This work aims to analyze the importance of Brazilian culture under the artistic and gastronomic aspects arising from the Modernist and Anthropophagic movement. It also analyzes the work of the painter Tarsila do Amaral and her intimate connection with the countryside culture, quince, and the dish of her devotion: quince soup.

Keywords: Modernism - Anthropophagy - Caipira Cuisine - Quince - Quince Soup

INTRODUÇÃO

“TUPI OR NOT TUPI, THAT IS THE QUESTION” (Oswald de Andrade).

Pensar em novos conceitos artísticos, romper com velhos padrões, explorar a brasilidade, valorizar o Brasil e sua cultura nos leva a pensar na semana de Arte Moderna que aconteceu em São Paulo entre os dias 13 e 17 de fevereiro de 1922, no famoso Teatro Municipal de São Paulo.

Esse movimento, que neste ano de 2022 completou 100 anos, foi encabeçado por Mario de Andrade, Oswald de Andrade e Menotti del Picchia. Denominado movimento modernista ou futurismo paulista, este acirrou um esforço incansável por impor novas ideias que se opunham às tendências parnasianas. Naquele momento, o Brasil passava por uma série de mudanças sociais, políticas e econômicas, especialmente após o fim da Primeira Guerra Mundial.

De acordo com Boaventura (2000), os primeiros modernistas estavam atentos à problemática cultural brasileira marcada pela necessidade de forçosamente combinar os impulsos de modernização fornecidos pela Europa e em busca de autenticidade: Futurismo nacional, filho legítimo de São Paulo. [...] Desejamos ser atuais. Atuais de França e Itália como da América do Norte e de São Paulo”. (CAMARGOS, 2001. p.26)

Seus participantes eram descendentes da elite cafeeira de São Paulo, quando este dominava no país a política do “Café com Leite”. Por esse motivo, tinham poder de influência nos assuntos sociais da cidade de São Paulo.

Essa elite, em sua grande maioria, havia estudado na Europa e de lá trouxeram tendências artísticas como o: futurismo, cubismo, dadaísmo, surrealismo e expressionismo. Mesclaram essas novas ideias europeias com a brasilidade para criar suas obras nos vários setores artísticos fossem eles literários, musicais, pintura ou arquitetura.

O importante é que esse movimento, nascido nas terras paulistas, fez grande oposição ao modelo parnasiano, trazendo uma grande revolução na roupagem artística da época e uma ruptura com arte erudita.

Inspirado no futurismo italiano do início do século XIX que emergiu a partir do chamado Manifesto Futurista idealizado pelo poeta e escritor Filippo Tommaso Marinetti em 1909. Esse movimento expressava o real, as figuras em movimento, valorizava a industrialização, as ideologias políticas e a ruptura com a arte do passado. Enaltecidos pela tipografia da época, utilizam os meios de comunicação, figuras lúdicas como caricaturas e o uso de onomatopéias (figura de linguagem que reproduz fonemas ou palavras que imitam os sons naturais, quer sejam de objetos, de pessoas ou de animais, aumentando a expressividade do discurso).

Nas artes plásticas Paul Cézanne estabelece o elo de ruptura entre o passado e o novo que apresentava em suas obras. Cézanne foi o elo entre o impressionismo no fim do século XIX e o cubismo do início do século XX. O pintor serviu também de inspiração para Picasso, Braque, Anita

Mafalhti e outros artistas, tornando-se um grande influenciador da Arte Moderna.



Cartaz de Di Cavalcanti anunciando a Semana De Arte Moderna em 1922. Enciclopédia Itaú.

Esse futurismo paulista tem seu nascimento na Villa Kyrial.

Era o ano de 1904, a cidade de São Paulo começava a ostentar os símbolos do progresso. Viviam-se a *Belle Époque* e seria no final do espigão da Avenida Paulista, escolhida pelos barões de café para erguer seus palacetes, que José de Freitas Valle adquiriria uma chácara. Gaúcho de Alegrete, emigrara dos pampas em 1885 para cursar Direito na faculdade de Direito do Largo de São Francisco e adquiriu a propriedade localizada na Rua Domingos de Moraes nº 10, mais tarde batizada de Villa Kirial. O local iria transformar-se em potencial formador de opiniões e cultura, que por cerca de vinte anos marcou significativamente o cenário intelectual da cidade de São Paulo. Envoltos em modismos europeus, foi ponto de encontro de artistas, literatos e políticos. Ali promoviam-se saraus literários, audições musicais, banquetes e ciclos de conferências dos quais participavam: Lasar Segall, Guilherme de Almeida, Blaise Cendrars, Oswald de Andrade e Mário de Andrade. Desta forma, este salão contribuiu para configurar o campo intelectual do período e a eclosão de movimentos de vanguarda como a Semana de 22.

Freitas Valle faleceu em 1958. Dois anos depois, a Villa Kyrial foi vendida e, em 1961, demolida. Apagava-se, deste modo, a memória de um valioso testemunho da história cultural brasileira. (CAMARGOS, 2001).

O fato é que os modernistas relativizavam questões nacionalistas, repudiando o passado e estavam dispostos a não mais imitar formas de expressões artísticas europeias e sim dar um sentimento de brasilidade ao desenvolvimento dessas artes.

Depois da Semana de Arte Moderna, nasce o Movimento Antropófago ou Manifesto Antropofágico, publicado em 1º de maio de 1928 por Oswald de Andrade. Este movimento, liderado por Oswald de Andrade e Tarsila do Amaral, propunha assimilar outras culturas, mas não copiar. O

termo antropofágico foi utilizado como associação ao ato de ruminar, assimilar e deglutir. A ideia, portanto, era de transfigurar a cultura, principalmente a europeia, e enfatizar um caráter nacional com brasilidades e, assim, ir-se “deglutindo ideias europeias”, valorizando o que era brasileiro.

O quadro ABAPURU de Tarsila do Amaral passa a representar essa fase do Movimento Modernista. A pintora deu de presente a obra a seu marido Oswaldo de Andrade e a obra passa a ser um ícone dessa representatividade de resgate de brasilidades.

É nesse contexto, o de se resgatar brasilidades, que esse trabalho mescla as ideias trazidas pelos modernistas e o banimento das influências, principalmente francesas, na vida nacional. É uma época de valorização total do que é nacional, inclusive na recuperação de tradições alimentares, valorizando-se pratos nacionais e no caso dos modernistas paulistas, os pratos da cozinha caipira.

Dentre os modernistas, escolheu-se a pintora Tarsila do Amaral, que com sua obra Abapuru enfatiza todo o seu espírito de brasilidade. Também, por ela ser de Capivari e ter vivenciado sua infância no meio rural, trazendo o gosto e o paladar dessa cozinha tradicional para a sua mesa. Entre outras predileções, o prato mais apreciado pela pintora era sopa de marmelo, já que marmelos eram muito comuns nos quintais das propriedades interioranas paulistas, principalmente pela utilização em marmeladas.

Para tanto, realizou-se em fevereiro de 2022 uma pesquisa de campo em Capivari, na propriedade onde Tarsila do Amaral nasceu e de onde vem o seu interesse pela Cozinha Tradicional Paulista. Vivia-se nesta época uma valorização da gastronomia francesa e, neste sentido, o movimento modernista também visava resgatar as predileções nacionais e valorizar pratos nacionais.

E desta forma, analisaremos um pouco da biografia da pintora, principalmente a sua infância em Capivari, além de uma de suas principais criações, o quadro Abapuru. Ainda, em referência à artista, analisaremos os marmelos, que eram muito comuns no interior paulista. Tarsila tinha uma predileção por um prato caipira que era a sopa de marmelos

Portanto, é pela mão dos futuristas paulistas e também com Gilberto Freyre e seu Manifesto Regionalista em 1926, que se tem o início a recuperação de valores tradicionais no que tange à questão alimentícia e, desta forma, inicia-se o desenvolvimento de um regionalismo brasileiro e de uma cultura brasileira.

A verdade é que não só de espírito vive o homem: vive também do pão, inclusive do pão-de-ló, do pão doce, do bolo que ainda é pão. Não só com os problemas de belas artes, de urbanismo, de arquitetura, de higiene, de engenharia, de administração deve preocupar-se o regionalista: também com os problemas de culinária, de alimentação, de nutrição. (FREYRE, 1996, p.50)

Desta forma, podemos creditar ao Movimento Modernista e seus participantes como Tarsila do Amaral, em sua primeira fase que vai de 1922 a 1930, o resgate de tradições nacionalistas da cultura brasileira. O marmelo é um resgate da cultura paulista caipira.

Inovar essas tradições é “inventar tradições”, é essencialmente um processo de formalização

e ritualização de processos simbólicos com base em costumes de tempos imemoriais. (HOBSBAWN, 2014)

1 - TARSILA DO AMARAL, O CUBISMO E O ABAPURU

Em fevereiro de 2022 foi realizada na Fazenda São Bernardo, em Capivari, uma pesquisa de campo para melhor se compreender as origens da pintora.

Sob a orientação do Sr. Antônio Teixeira de Macedo Neto, visitou-se a fazenda e entendeu-se por que Tarsila do Amaral é denominada “caipirinha de São Bernardo”. Hoje, a casa onde a pintora nasceu é sede do Instituto Abaçai de Cultura e Arte que preserva, entre outros assuntos, a Cultura Paulista Tradicional.

Tarsila do Amaral foi uma pintora e uma das principais artistas da chamada primeira fase do modernismo brasileiro, ao lado de: Anita Malfatti, Cândido Portinari, Di Cavalcanti e José Pancetti.

Nasceu em 1º de setembro de 1886 na Fazenda São Bernardo, em Capivari, interior de São Paulo. Nascida na oligarquia cafeeira, seu pai era um barão do café. Sua família era dona de diversas fazendas, 22 no total, e apreciável fortuna. Como era costume na época, teve educação esmerada, sabendo tocar piano e falar francês.

Mais tarde mudou-se para São Paulo, onde estudou no Colégio Nossa Senhora de Sion, terminando seus estudos na Europa, em Barcelona.

Em 1906, casa-se com seu primo materno, o médico André Teixeira Pinto, com quem teve uma filha chamada Dulce. Seu marido era extremamente conservador e a impedia de desenvolver sua arte. Depois do nascimento de sua filha, separa-se do marido e volta a morar na fazenda com a filha.

Nos idos dos anos de 1920, influenciada por Freitas Valle e a Villa Kyrial, vai para Paris e passa a frequentar a Academia Julian, estudando com vários mestres cubistas da época.

As principais características das obras de Tarsila do Amaral, nesta época, foi o uso de formas geométricas, advindas do movimento cubista. Adotou o uso de cores vivas como cor-de-rosa, tom este mal conceituado, pois era considerado de mal gosto. Nessa fase, Tarsila rompe com padrões clássicos de pintura e absorve a influência do surrealismo e do cubismo, principalmente na fase antropofágica.

Em 1926, casa-se com Oswald de Andrade e no mesmo ano realiza sua primeira exposição em Paris, na Galeria Percier.

O quadro ABAPURU é a obra mais importante já produzida no Brasil. O quadro foi pintado para ser dado de presente a Oswald de Andrade, seu marido na época. Ao ver a tela, Oswald se impressiona muito com a figura ali representada e chama o escritor Raul Bopp para analisar a obra. Ficaram olhando aquela estranha figura e concluíram que ela representava algo de excepcional no contexto artístico da época.

Tarsila, então, lembrou-se de seu dicionário em tupi-guarani e batizaram o quadro de Abapuru (o homem que come). Foi a partir desse quadro que Oswald de Andrade escreveu o Manifesto Antropofágico e criou-se o Movimento Antropofágico, com a intensão de “deglutir” a cultura europeia

e transformá-la em algo muito brasileiro.

Este movimento, apesar de radical, foi muito importante e significou a síntese do Movimento Modernista, que desejava modernizar a nossa cultura de um modo bem brasileiro. A figura do ABAPURU simbolizou a antropofagia que propunha a digestão de influências estrangeiras como o ritual canibal, acreditando-se que ao devorar o inimigo absorver-se-ia suas qualidades. Dessa forma, a arte brasileira ganharia características nacionais.

O nome escolhido pela pintora também tinha a ver com seu inconsciente e com as histórias de monstros que “comiam gente”, contadas a ela, em sua infância, pelas negras escravas.

Em 1930, Oswald de Andrade separa-se de Tarsila para se casar com Patrícia Galvão, também conhecida como Pagu.

Tarsila do Amaral sofre demais com a separação e também com a perda das fazendas em razão da depressão econômica, ocorrida com a queda da Bolsa de Valores de Nova York. A economia brasileira agrário-exportadora não resistiu à retração mundial e a crise se alastra no Brasil.

O ABAPURU foi a tela mais cara vendida até hoje no Brasil, alcançando o valor de US\$1.500.000. Foi comprada pelo colecionador argentino Eduardo Constantini.



Acervo Itaú Cultural

A partir de 1931, surge uma nova fase na pintura de Tarsila, agora com cunho social. É nesta época que surgem as telas Operários e Segunda Classe. Casa-se pela terceira vez com o escritor Luiz

Martins.

Em 1965 separada de seu terceiro marido e vivendo sozinha, foi submetida a uma cirurgia da coluna e um erro médico a deixa parálitica até o final de seus dias.

Em 1966, Tarsila perde sua única filha, Dulce, que faleceu de um ataque de diabetes. Nesses tempos difíceis, Tarsila declara sua aproximação ao espiritismo. A partir daí, passa a vender seus quadros, doando parte do dinheiro obtido a uma instituição administrada por Chico Xavier, de quem se torna amiga. Ele a visitava, quando de passagem por São Paulo e ambos mantiveram correspondência.

Em 1969, com curadoria de Aracy Amaral é apresentada ao público sua Retrospectiva “Tarsila, 50 anos de pintura”, no MAM-RJ e MAC-SP.

Tarsila do Amaral, a artista-símbolo do modernismo brasileiro, faleceu no Hospital da Beneficência Portuguesa, em São Paulo, em 17 de janeiro de 1973 devido a depressão. Foi enterrada no Cemitério da Consolação de vestido branco, conforme seu desejo.



Visita a fazenda São Bernardo em Capivari onde Tarsila do Amaral nasceu e viveu.
Arquivo das autoras

Apesar de ter sido criada com os requintes das moças de sua época, Tarsila adorava a vida no campo e afirmava, “minha meninice foram as correrias e as brincadeiras nas fazendas da família”.

E como toda família tradicional paulista e de fazendeiros de café, o requinte e a sofisticação sempre estava presente no dia a dia.

De acordo com Guta Chaves (2012), o pai de Tarsila apreciava uma boa mesa e tinha uma adega com ótimos vinhos franceses, como o tinto Château – Lafittee o branco Chablis. A mãe tomava água mineral Vichy Hôpital ou Celestin e também dava aos filhos. Nas fazendas, as refeições eram compostas

tanto de receitas e ingredientes caipiras como de requintados pratos franceses.

A autora ainda afirma que, com isso, Tarsila desenvolveu um paladar cosmopolita que a fazia apreciar, com igual prazer, pratos e vinhos franceses e a peculiar cozinha caipira paulista, inclusive uma boa cachaça fazia parte da predileção da pintora. Desta forma, a cozinha francesa e a cozinha caipira se mesclavam na mesa da família e muitas vezes se utilizavam ingredientes como chuchu ou palmito. Nas refeições de Tarsila não faltavam o bolo de fubá com erva doce, o pão de queijo, a geleia de laranja cavalo azeda e os sequilhos no café da manhã e lanche da tarde. No almoço e no jantar, o trivial à base de arroz, feijão, batata, salada, carne e maionese estavam sempre se fazia presente.

Conta-se também que quando morava em Paris, no seu ateliê costumava oferecer memoráveis banquetes com pratos da cozinha brasileira, para deleite de convidados franceses e brasileiros que lá residiam.

Mas o prato de sua maior predileção está em uma fruta muito comum nessa época nas fazendas do interior paulista: o marmelo. Tarsila adorava sopa de marmelo, uma de suas receitas prediletas. Esta receita era muito consumida nas fazendas da época, feita na calda e servida quente com pedacinhos de queijo.

Para melhor entendimento deste prato, passaremos a abordar um pouco da Cozinha Tradicional Paulista e o marmelo.

2- A CULTURA CAIPIRA E O MARMELO

A memória é o recurso humano de lembrança, essencial para que o passado se torne presente nas narrativas dos indivíduos. Isto significa que a memória é uma conexão de um contexto social (BERNARDO, 1998). É através da memória da história da fundação da Vila de Piratininga que se busca identificar a cultura paulista, também denominada de “caipira”, principalmente no contexto alimentar dos primórdios da existência de seus habitantes.

Ao se pensar em alimentação humana, devemos buscar fundamentação nas palavras de Poulain (2003), quando estabelece que comer está submetido a duas condicionantes flexíveis:

a- A primeira está no fato do ser humano ser onívoro, ou seja, ter a capacidade de se alimentar de vários produtos que podem ser de natureza animal ou vegetal, impostas aos comedores humanos por mecanismos bioquímicos da nutrição e às capacidades do seu sistema digestivo, deixando um espaço de liberdade para os chamados gostos culturais;

b- A segunda é representada por condicionantes ecológicos oferecidos pelo meio ambiente dentro do qual está instalado um determinado grupo de indivíduos. Esse espaço comestível determina a escolha feita pelo específico grupo humano no interior do conjunto de produtos vegetais e animais disponíveis em seu meio. Esta escolha pode se expressar, ainda, pela implementação de algum tipo específico de cultivo preferenciado referido grupo. Ainda, de acordo com Poulain (2003), esta escolha não é somente adaptativa, pois grupos que habitam locais semelhantes podem apresentar hábitos alimentares

diferenciados.

Para o referido autor, sociologicamente falando, o espaço culinário, a cozinha e o que se come é um conjunto de ações técnicas de operações simbólicas e de rituais, que participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o transforma em consumível.

De acordo com Souza (2005), existem dados de que a Amazônia foi povoada por índios desde 31.500 a.C.. Os grandes troncos linguísticos indígenas que habitavam a Amazônia até a chegada dos portugueses em 1616 eram; **TUPI, ARUAK, KARIB, TUCANO, PANO e JÊ**. O autor também menciona que os índios amazônicos não conheciam a escrita, eram povos com tradição oral. A palavra oral era a forma de transmitir conhecimentos e sua história, ao longo dos tempos. Segundo o autor, a maior parte dos índios habitavam as margens dos rios amazônicos (várzea), devido à facilidade de se encontrar alimentos e também devido à fertilidade do solo das praias onde plantavam a mandioca, o milho, o algodão, o tabaco e as frutas. Outra região habitada pelos índios era a terra firme, onde para cultivarem seus roçados tinham que derrubar a floresta e fazer queimadas: as chamadas coivaras. Como os índios que habitavam as terras não tinham a mesma facilidade dos índios que moravam às margens dos rios, eram constantes e frequentes as guerras entre as tribos amazônicas pela ocupação das várzeas do rio Amazonas. Os povos indígenas eram todos agricultores, cuja técnica já era dominada desde 9.000 a. C.

De acordo com Monteiro (2004), a presença indígena na província de Piratininga é muito antiga e sua data imprecisa. Porém, dois aspectos dão indicações desse povoamento: o primeiro, é que o principal grupo que habitava as terras ao redor do Rio Tietê falava “a língua mais usada na costa do Brasil” – um dialeto da família linguística tupi-guarani (ramo linguístico **TUPI**); o segundo diz respeito ao fato de existir etnias diferenciadas dentro desse grupo linguístico. O autor também estabelece que se convencionou identificar como Tupiniquim as populações que habitavam o Planalto paulista.

Belluzzo (2008) descreve os nativos que habitavam o Planalto, como nômades; coletavam alimentos silvestres, como: pinhão, palmito, jenipapo, sapoti e cambuci. Eram caçadores de animais silvestres, aves e peixes. Seus alimentos básicos eram: feijão, milho, mandioca, batata-doce, abóbora, cará, cumari, amendoim, taioba e cambuquira. Utilizavam as cinzas do curuá para condimentar a comida. O milho era o produto mais utilizado, sendo consumido assado, cozido e ralado. Seus grãos, fermentados em água e pilados, eram peneirados e torrados para a confecção da farinha ou do fubá. Utilizava-se bastante a paçoca, uma mistura de amendoim e farinha de milho socada no pilão. Os peixes eram enrolados em folhas de bananeira, assados no moquéim ou cozidos. A mandioca-brava ou amarga era utilizada para o preparo da farinha e a mandioca-doce (aipim ou macaxeira), assada na brasa. Tinham também o hábito de se alimentar de formigas iças, jacarés e lagartos. (HOLANDA, 1975).

De acordo com Sergio Buarque de Holanda (1975), os índios foram os principais formadores da cultura paulista, impondo sobretudo, a chamada “civilização do milho”, que iria se opor à cultura do trigo, trazida pelo colonizador.

Definida como “simples, porém saborosa” (Belluzzo, 2008), a comida caipira tem suas raízes junto ao sistema alimentar dos índios tupis e também no bandeirantismo e tropeirismo. Estes últimos

foram os precursores desse tipo de alimentação, onde a simplicidade e sobretudo a “sustância” davam as diretrizes do modo de se alimentar tipicamente paulista.

Candido (1971) relata, em seu livro “Os parceiros do Rio Bonito”, que a mobilidade dos bandeirantes e a incorporação do território paulista às suas conquistas começou a dar características de uma subcultura derivada do índio com o português, que se pode chamar de “cultura caipira”. Essa cultura caipira é de fato um prolongamento da cultura bandeirista, que foi sendo assimilada dos índios. Os índios contribuíram para a assimilação do uso de elementos, tais como: utensílios domésticos e em geral, plantas comestíveis, hábitos de pescar e caçar. Os portugueses contribuíram com ensinamentos referentes às culturas de plantio, incorporando a práticas da utilização de hortas e pomares, bem como a criação de porcos, galinhas e gado e sobretudo introduzindo suas sofisticadas técnicas culinárias.

Dessa cultura caipira, fruto da miscigenação entre brancos e índios (mamelucos) e mais tarde os negros, é que surgem os primeiros paulistas, habitantes do interior, ou seja, os caipiras. É dessa identidade social dos caipiras e de seu jeito de ser que se estabelece a cozinha tradicional paulista.

Candido (1971) define caipira como o tipo que se formou nas camadas inferiores de cultivadores da terra, que em razão de deslocamentos constantes e devido à posse irregular da terra, mantinha vida e moradias simples com meios de subsistência de fácil acesso e com um consumo mínimo, apenas para suprir a sua sobrevivência. De acordo com Candido, 1971, era uma população dispersa, nômade e livre, composta por uma etnia branca ou mestiça, geralmente contando com a mistura entre brancos e índios, não havendo predominância da raça negra. Para o referido autor, o termo caipira exprime um modo de ser, um tipo de vida e não, propriamente, um tipo racial.

Holanda (1975) explica que os nossos caipiras se agregavam lentamente à terra, constituindo-se primeiramente como colonos e depois como pequenos proprietários. É o resultado da cultura híbrida entre português e índio que também norteou, a princípio, a sua culinária. Sua base alimentar estava no feijão, milho e mandioca. O arroz entrou em sua alimentação mais tarde. O feijão completou o cardápio português, juntando-se ao toucinho e à carne de porco. O milho era comido assado, assim que colhido e do seu suco preparavam-se a pamonha e o curau. Além desses alimentos básicos, utilizava-se a abóbora, a batata doce, o cará, legumes com o almeirão, a chicória e a serralha. Apreciava-se a carne de aves caseiras como frangos e galinhas e também se utilizava bastante a carne de porco. A pesca artesanal era um hábito constante, assim como era hábito caçar animais, como: pacas, tatus, capivaras, porcos do mato e outros animais.

Muitas frutas fazem parte dos alimentos do caipira, tais como: goiaba, laranja, banana, cambuci e marmelo, muito marmelo. Frutas do mato como jabuticaba, uvaia, gabiroba, jaracatiá (espécie de mamão do mato), pitanga e amora também compõem o cardápio caipira.

Ressalta-se também o hábito de beber jacuba e água e o consumo de pó de café, rapadura e farinha de milho.

Desses ingredientes resultam pratos emblemáticos da cozinha paulista, tais como: “suã” de porco com arroz; virado de feijão com linguiça, ovo frito, couve e torresmo; lombo de porco com farofa; frango assado com farofa, canja de galinha, quibebe de abóbora; moquecas de peixe ou galinha,

paçoca de carne socada no pilão, milho cozido e assado, pamonha, curau de milho verde, sopa de milho verde com cambuquira; farofa de iças torradas e muitos outros pratos além de variada doçaria como complemento à tradicional cozinha paulista.

Em termos gerais, isto era ser caipira e pertencer à cultura caipira!

A doçaria da cozinha tradicional paulista está intimamente ligada à introdução da cana de açúcar na Capitania de São Vicente, com farta produção de açúcar e seus derivados. Esta indústria dos engenhos de açúcar incrementaram a produção de doces, que a abundância e facilidades do açúcar possibilitavam e, em especial, o fábriço de marmeladas, nome genérico que se dava aos doces de corte macios, incluindo-se a própria marmelada. Fazia-se marmeladas de tudo: laranja, bananas, figo, pêsego, marmelos, goiabas e outras tantas frutas que eram enviadas a outras cidades da Colônia e exportadas para a Metrópole, ou seja, para Portugal.

De acordo com Macedo (2016), o marmeleiro (*Cydonia oblonga*) é uma árvore de pequeno porte e está entre os frutos introduzidos pelos portugueses no início da colonização. O marmeleiro é originário das regiões mais amenas da Ásia Menor, aclimatando-se no sudeste da Europa e espalhando-se pelo Mediterrâneo. Também é conhecido pelos nomes de marmeleiro-da-Europa, marmelo e pereira-do-Japão. Acredita-se que as primeiras mudas plantadas no Brasil tenham sido trazidas por Martim Afonso de Souza na sua viagem em 1532 e teriam se adaptado muito bem ao clima da Capitania de São Vicente, principalmente na Serra da Mantiqueira. O fruto tem cor dourada, formato arredondado e é ácido, mesmo depois de cozido. Tem perfume forte e polpa dura.

Em História da Alimentação no Brasil, Câmara Cascudo (2004) cita que os portugueses trouxeram o marmelo para o Brasil juntamente com outras frutas, como: a maçã, a pera e o pêsego. Ele identifica, na bibliografia consultada, uma antiga preferência portuguesa por receitas com marmelo, como: os pastéis de marmelo, marmeladas e almívar de marmelos (CASCUDO, 2004, p. 592-593).

Segundo Cascudo (2004), o marmelo era o doce mais popular nos séculos XVI e XVII, a ponto de constituir uma indústria. (CASCUDO, 2004, p. 642).



Fotos de Ana Alice Correa.

Leila Algranti (2005) menciona, num artigo sobre os doces na culinária luso-brasileira, a presença constante da marmelada nas refeições brasileiras desde o início da colonização portuguesa. Em São Paulo, a abundância de marmelos no período colonial servia para matar as saudades dos quitutes do Reino (ALGRANTI, 2005).

De acordo com Macedo (2016), atualmente, a principal produção de marmelo concentra-se no estado de Minas Gerais, situando-se ali a maior produção de marmeladas. A produção mineira é a mais importante comercialmente, concentrando-se nas cidades de Delfim Moreira e Marmelópolis. Economicamente, a cultura do marmelo, hoje em dia, não apresenta atrativos: além da demora para produzir, apresenta um rendimento menor que o de outras culturas de clima temperado. Hoje, as indústrias de doces importam a maior parte dos marmelos da Argentina e do Uruguai.

Mas, na infância da “caipirinha de São Bernardo”, o marmelo era abundante nos quintais rurais da vida paulista. Em seu paladar, Tarsila trazia essa predileção pela fruta e pela sopa de marmelos, sempre muito presente em sua alimentação.

A celebre pintora jamais abandonou sua origem caipira, cultivando preferências típicas de quem sempre viveu no interior do Estado de São Paulo.

Disponibilizamos aqui, em caráter de curiosidade, uma versão dessa receita que tanto encantava a pintora Tarsila do Amaral. Esta receita é típica da Serra da Mantiqueira e da cidade de Marmelópolis:

Sopa de marmelos e seus ingredientes:

7 marmelos bem maduros;
100grs. de queijo tipo Minas cortado em cubos;
6 colheres de farinha de milho;
100grs de açúcar;
1 litro de água.

Modo de preparar:

Descasque as frutas, retire as sementes e corte-as em pedaços ou gomos. Leve os marmelos ao fogo. Acrescente 1 litro de água na panela. Não demore muito a fazer isso para que a fruta não escureça muito. Deixe cozinhar até a fruta amolecer. Em seguida, coloque o açúcar e a farinha, aos poucos. Mexa sempre. Coloque cravo e canela a gosto.

Sirva a sopa quente com os pedacinhos do queijo tipo Minas.

CONCLUSÃO

Pelo exposto, pode-se verificar a importância da Semana de Arte Moderna e do Movimento Antropofágico que souberam resgatar a cultura do estado de São Paulo e o “ser brasileiro” e pertencer às suas próprias raízes culturais e históricas, mesmo sob a influência francesa que predominava naquela época.

São Paulo sempre persistiu na sua cultura alimentar de subsistência, característica que deixa marcas até os dias de hoje, principalmente no interior do Estado.

Porém, essa articulação entre o passado e o presente nos faz pensar se os paulistas ainda são “caipiras”, em razão do pertencimento alimentar de outrora, se observado o impacto da miscigenação de culturas alimentares de imigrações e migrações que este sofreu e vem sofrendo ao longo dos anos.

Entendemos que para o paulista e sobretudo para o paulistano, a comida é fundamental na cultura deste Estado. Tão fundamental que sua cultura alimentar incorporou todas as contribuições de migrantes e imigrantes, que juntos formaram um patrimônio cultural alimentar de mestiçagens.

Ao lado dessa explosão cultural, pode-se dizer que as raízes da cozinha caipira ainda se encontram resistentes no interior do Estado de São Paulo, se analisarmos os costumes de vida simples e comida simples em contraposição com a agitada vida dos moradores da capital. E graças aos “futuristas da semana de 22”, essas lembranças caipiras se fazem presente na nossa cultura e nas nossas lembranças.

Graças a uma das maiores pintoras brasileiras, Tarsila do Amaral, um prato caipira, intitulado Sopa de Marmelos, será sempre lembrado dentro dessa cultura alimentar caipira.

REFERÊNCIAS

ALGRANTI, Leila Mezan. **Os Doces na Culinária Luso-Brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira – séculos XVII a XIX.** Anais de História de Além -mar. Lisboa, vol. VI, 2005, p.139-158.

ANDRADE Oswald de. **Manifesto Antropofágico.** Revista de Antropologia, Ano I, nº1, maio de 1928.

BRAGA, Ângela; REGO, Ligia Maria da Silva. **Tarsila do Amaral.** Ed. Moderna, 1998.

BELLUZZO, Rosa. **São Paulo: memória e sabor.** São Paulo: Fundação Editora da Unesp, 2008.

BERNARDO, T. **Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo.** São Paulo: EDUC, Editora Unesp, 1998.

CAMARGOS, Marcia. **Villa Kyrial: crônica da Belle Époque paulistana**. 2ªed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

CANDIDO, Antônio. **Os parceiros do rio Bonito**. 2º ed. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1971.

CASCUDO, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 3ªed. São Paulo: Global, 2004

CHAVES, Guta. **Tarsila, uma caipira cosmopolita**. Revista História Viva. Disponível em stravaganza.blogspot.com. Acesso em 09-09-2022.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

HOLANDA, Sergio Buarque de. **Caminhos e fronteiras**. 2ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1975.

HOBSBAWM, Eric J. **A invenção das tradições**. 9ªed. São Paulo: Paz e Terra, 2014.

MACEDO, Toninho. **Mesa Paulista Tradicional; comer & beber juntos**. São Paulo; Terceira Margem, 2016.

MONTEIRO, J. M. **Dos campos de Piratininga ao Morro da saudade: a presença indígena na história de São Paulo**. IN: História da cidade de São Paulo. VI; a cidade colonial 1554-1822. PORTA, P. (org.). São Paulo: Paz e Terra, 2004.

POULAIN, J. P., PROENÇA, R. P.C. **Espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares**. Revista Nutrição, Campinas, v.16,n.3, 2003. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttex&pid=S141552732003000300002&Ing=en&nrm=iso . Acesso em maio de 2014.

SOUZA, C. A. A. **História do Acre. Novos temas, nova abordagem**. Rio Branco: Editor Carlos Alberto Alves de Souza, 2005.

UMAMI: o sabor que representa a essência da delícia!

Roseli Aparecida Saltoratto¹

RESUMO: A percepção de sabor é fator importante relacionado à qualidade de vida dos indivíduos. Distúrbios dessa percepção podem levar ao consumo de substâncias tóxicas ou ao consumo exagerado de substâncias que podem interferir no tratamento de doenças, como sal na hipertensão e açúcar no diabetes. Esta percepção ocorre pela união dos sentidos químicos (gosto e olfato) com as sensações táteis. As principais responsáveis são as papilas gustativas, presentes nos órgãos de entrada no sistema digestório. Esta sensação é variável de acordo com o estado psicológico e cultural do indivíduo e tem grande importância no desenvolvimento e determinação da qualidade de produtos alimentícios. A alimentação na atualidade está relacionada a questões de saúde pública, por ser um dos fatores que contribuem com a incidência das doenças crônicas não transmissíveis, dentre elas, a hipertensão. O consumo excessivo de sódio está associado a vários efeitos prejudiciais à saúde, como o aumento da pressão arterial e doença cardiovascular. Esse artigo tem como objetivo demonstrar que o quinto gosto proporciona mais qualidade de vida na medida em que favorece uma alimentação mais saborosa e menor consumo de sódio.

Palavras-chave: Umami; Redução de sódio; Quinto sabor

¹ Graduada em Direito com especializações em Direito Civil e Direito Processual Civil; Graduada em Gastronomia pela FMU.

Umami: The flavor that represents the essence of deliciousness

Roseli Aparecida Saltoratto

ABSTRACT: The perception of taste is an important factor related to the quality of life of individuals. Disturbances of this perception can lead to the consumption of toxic substances or the exaggerated consumption of substances that can interfere in the treatment of diseases, like salt in hypertension and sugar in diabetes. This perception occurs by the union of the chemical senses (taste and smell) with the tactile sensations. The main culprits are the taste buds present in the organs of entry into the digestive system. This sensation is variable according to the psychological and cultural state of the individual and has great importance in the development and determination of the quality of food products. Current feeding is related to public health issues, since it is one of the factors that contribute to the incidence of chronic non-communicable diseases, among them, hypertension. Excessive consumption of sodium is associated with several detrimental health effects, such as increased blood pressure and cardiovascular disease. This article aims to verify if the basic taste umami, in the form of monosodium glutamate monohydrate, seeks to gather current knowledge about taste perception and perception threshold.

Keywords: Umami; Reduction of sodium; Fifth flavor

INTRODUÇÃO

Por que estudar o quinto gosto?

Desde os primórdios dos tempos é sabido que o *Homus Erectus* não conhecia alimentos cozidos e satisfaziam a sua fome com o que tinham ao seu redor.

É através do fogo que o homem de Neandertal passa a se proteger do frio, sociabilizar, compartilhar o alimento, agora cozido, e desta forma passou a melhorar o gosto do que se comia como também a digestão desses alimentos, sua mastigação, além de uma melhora de sua saúde e sobretudo dando muito mais sabor ao que se ingeria. Os alimentos estando cozidos eram mais macios, saborosos e sobretudo eliminavam os micro-organismos que chegavam aos alimentos por ferramentas sujas ou solos terrosos (LEVI-STRAUSS, 1968).

Então, este processo, aparentemente muito simples de esquentar e cozer que disponibiliza proteínas e carboidratos, proporcionando a quebra de fibras, libera vitaminas e minerais, aumenta o valor nutritivo e torna comestíveis muitos alimentos.

Este simples processo de ingestão de alimentos cozidos permitiu a evolução do homem primitivo ainda que o próprio não tivesse noção disso e ignorasse completamente o benefício de cozer a comida.

Outro fato interessante ao se analisar a evolução do cozimento dos alimentos está na percepção do gosto.

Veja (2008) estabelece que assim como uma criança, o homem primitivo levava à boca tudo o que encontrasse e com o auxílio de suas papilas degustativas ia selecionando ou recusando alguns alimentos. Graças a distribuição desses receptores do gosto, o amargo, por exemplo, se estivesse na ponta da língua, talvez o homem morresse de inanição, recusando permanentemente todos os alimentos diante de um contato desagradável – o amargo!

Mas ao contrário como na ponta da nossa língua temos os receptores do gosto “doce”, ampliou-se a possibilidade de se descobrir novos e melhores sabores.

Essa evolução humanística através de uma melhor adaptação de ingestão dos alimentos fez surgir a melhora do corpo humano com a bipedização, manualização e erguimento do corpo, além da evolução da linguagem e da cultura. Uma evolução que dada a constante ampliação de seu universo de conhecimento, permitiu ao homem ir discriminando alguns alimentos e escolhendo outros. (MORIM, 2001).

O gosto umami está integrado à história da cultura alimentar dos povos em todas as civilizações que pautaram para o desenvolvimento da humanidade. O estudo do sabor ou gosto é uma verdadeira ciência gastronômica e nutricional. Os antigos iam retendo na memória gustativa o que era mais saboroso e condicionando seus gostos a alimentos mais frescos, mais coloridos, os cozidos de melhor sabor, aroma e textura. Sendo assim, a “sabedoria do paladar” fez com que o sabor =gosto

mais aroma mais sensações táteis se unissem a inúmeras possibilidades de gostos e aromas de outros alimentos, formando um “disco de sabor” à similaridade do disco de cores de Newton, a partir dos cinco gostos básicos: ácido, salgado, doce, amargo e umami.

Quem se interessa pela cultura alimentar, pelo comer bem e, sobretudo pela boa alimentação, não pode deixar de se perguntar qual é o fio condutor que une, passo a passo, a transformação de um molho de peixe fermentado em um molho de tomates sem que mude de nome através da história, das migrações populacionais, sobrevivendo ao auge e a decadência de impérios e civilizações? Umami é a resposta. (SILVEIRA; LÓPEZ, 2011).

É nessa contextualização que este trabalho traz essa abordagem nutricional e gastronômica e que modernamente também tem interesse na indústria alimentícia com o estudo da “essência do sabor” – umami.

Desde o início da nossa formação corporal durante a gestação da nossa mãe até o final da nossa vida, aprendemos a aprimorar o paladar diferenciando os sabores que os alimentos podem oferecer.

Esse fenômeno humano, a de gerar a própria vida, estabelece que desde o início da vida intrauterina, já sabemos diferenciar os sabores. Mais precisamente, no último trimestre da gravidez materna quando engolimos pequenas quantidades de líquido amniótico que são causadas pela alimentação da nossa mãe.

Nessa simbiose, mãe e filho passam a perceber a existência de sabores diferentes pois o feto é exposto a vários estímulos sensoriais no útero materno. O líquido amniótico é aromático e o seu odor é influenciado pela alimentação materna.

This (2006) estabelece uma distinção entre gosto e sabor. O autor determina que:

o conjunto das sensações gustativas (sabores) e olfativas (cheiros e aromas), mecânicas, proprioceptivas, térmicas é o gosto, que, uma vez sentido de maneira fisiológica, é interpretado pelo cérebro, que associa qualidades de acordo com experiências individuais ou sociais (tais como lembranças, emoções, aprendizagens etc.). (p.13).

E os sabores?

Para essa explicação o químico francês faz um retrocesso a uma teoria medieval que queria dividir o mundo e a maior parte dos fenômenos em quatro. Quatro partes do mundo, quatro pontos cardeais e a teoria pré-química de Aristóteles, segundo a qual a matéria é feita por quatro elementos: o fogo, a água, a terra e o ar.

A química traz uma inovação a esta última teoria quando o médico suíço Theophrastus Bombastus von Hohenheim, conhecido pelo pseudônimo de Paracelso (1493-1541), propôs a teoria da destilação que separa da matéria bruta o “essencial”. Essa teoria denominada de “quintessência” seria um quinto elemento que se opõe em considerar tudo pelo prisma de quatro elementos.

Ainda, de acordo com This (2006) alguns séculos mais tarde, essa idéia se estabelece na cozinha com Marin (1742) com o livro *La suite des dons de Comus*, estabelecendo-se então que o

termo quintessenciar é destilar mas também extrair, reduzir, dar sabor principalmente aos molhos criando extratos. (THIS, 2006, p.216).

Na química, então, encontramos base para a oposição à teoria dos quatro elementos e hoje, na modernidade sabemos que não são suficientes apenas quatro sabores, porque os elementos químicos se superam em centenas de possíveis combinações, assim como o número de quatro cores, não é quatro, mas infinito e o mesmo acontece com os odores.

A teoria da quintessência libera os sabores e a experiência na cozinha!

Percebida pelas papilas distribuídas na boca e na língua, as moléculas sápidas formam um universo pouco explorado e que somente a pouco tempo atrás e que se tem conhecimento de um novo sabor – o umami!

1- O UMAMI

Embora esse sabor tenha sido descoberto em 1908, pelo professor Kikunae Ikeda, da Universidade Imperial de Tóquio, em sopas com a alga marinha da variedade Kombu desidratada, foi reconhecido cientificamente em 2000 em artigo publicado na revista Nature Neuroscience, pelo professor Charles Zuker da universidade da Califórnia, demonstrando que a língua possui um receptor gustativo específico para o glutamato, presente naturalmente em carnes, peixes, vegetais e lácteos. Umami é uma palavra derivada de umai, adjetivo que em japonês significa delicioso.

O sabor umami propicia sinergia entre os demais sabores e aumenta a sensação dos mesmos (LINDEMANN, 2000). Vários alimentos tais como os vegetais (tomate, batata, repolho, cogumelo, cenoura, soja, chá verde, etc.), os frutos do mar (peixe, alga, ostra, camarão, caranguejo e mariscos) e a carne são naturalmente ricos em substâncias umami.

O glutamato puro, fora do alimento, dissolvido na água ou na saliva, não é particularmente palatável e é difícil definir suas características. É frequentemente descrito como um gosto que confere o “preenchimento do paladar”, sugerindo propriedades de textura. Uma das formas comuns de glutamato é o MSG. Em estudos comportamentais humanos sobre umami, quando se pede aos sujeitos que classifiquem uma seleção de substâncias gustativas em grupos baseados na similaridade, substâncias com qualidade umami demonstram ser muito diferentes de outras qualidades gustativas (YAMAGUCHI, 1987 apud PRESCOOT, 2014).

Estudos comportamentais e fisiológicos com animais também apontam o umami como um gosto distinto. Assim, existem fibras nervosas do paladar na língua, bem como neurônios no cérebro, que respondem mais fortemente ao MSG do que a outras substâncias gustativas (CHAUDAHARI, 2000).

Hoje é reconhecido que o gosto umami tem estado presente nos alimentos de diferentes culturas através dos séculos. Como exemplo constituem os “fundos”, caldos básicos, utilizados em diferentes tradições culinárias para o preparo de alimentos. Os caldos de tradição japonesa são o dashi, e o katsubushi, na China o qing-tang e o shang-tang, na Europa bouillon, caldo de carne, glace

de viande, bovril, garum, todos ricos em glutamato e, portanto, em umami. Esses caldos são usados para realçar, modificar ou melhorar o sabor dos alimentos e sua preparação varia ao redor do mundo de acordo com o lugar e o grupo social. No oriente, por exemplo, a base das preparações são produtos vegetais como soja, kombu e derivados do mar, fermentados como o peixe bonito. Enquanto isso, no ocidente os extratos são preparados à base de carne bovina ou suína, principalmente. Na tradição culinária andina a preparação destes fundos difere da Europa e da Ásia. Portanto, os caldos fazem parte de um prato acabado e eles não são usados para temperar outros pratos (KURIHARA, 2006, apud ALBARACCIN et al., 2016).

2- RELAÇÃO COM O SENTIDO OLFATIVO E DIFERENÇA ENTRE GOSTO E SABOR

Sabe-se que a gustação é sobretudo uma função dos corpúsculos gustativos da boca, mas é experiência comum que o sentido do olfato contribui fortemente para a percepção do gosto (GUYTON, 1997).

Dos sentidos que são responsáveis pela percepção humana do ambiente, o sentido do gosto e do olfato são os que se comunicam quimicamente com o meio e, atuando em conjunto, possibilitam o paladar. Genes olfativos formam a maior família de genes em seres humanos, constituída por cerca de 9000 genes. Estes genes codificam receptores olfativos, que interagem com as moléculas de odor no nariz para iniciar uma resposta neuronal que desencadeia a percepção do olfato. Os seres humanos podem reconhecer cerca de 10.000 odores. Porque o olfato está fortemente ligado com a percepção de sabor, estímulos de odores podem desempenhar um importante papel na preferência alimentar. Em conjunto, os estímulos ocorridos na língua pela passagem de uma substância química (alimento, bebida) e pelas partículas odorantes dessa substância ao passar pelos receptores olfativos constroem a noção que se possui sobre a sensação de ingerir a substância.

Sobre o gosto e sabor, é importante saber que, por mais que pareçam semelhantes, são distintos. Entenda as diferenças:

O gosto se refere apenas ao sentido do paladar. Receptores específicos presentes na língua reconhecem um determinado estímulo proporcionado por substâncias químicas presentes nos alimentos. Já o sabor dos alimentos é reconhecido pela combinação de dois ou mais sentidos: o PALADAR (que se refere ao gosto) + OLFATO (ao aroma dos alimentos).

Para ficar ainda mais claro, você pode experimentar esta diferença ao degustar uma bala: (i) escolha uma bala; (ii) segure o nariz com os dedos e coloque a bala na boca. Tente identificar o sabor... O que você percebe? (iii) solte a respiração devagar.

Resultado: Quando você está com o nariz tampado consegue sentir, somente, o gosto doce da bala. Assim que soltar a respiração, você começa a perceber o sabor da bala. Essa é a diferença!

O gosto pode ser definido apenas como aquilo que sentimos na língua por meio das papilas

gustativas onde, inicialmente reconhecemos os 4 gostos básicos: doce, azedo, amargo e salgado²:



Fonte: Mundoestranho.com - 2019

Já o sabor é a soma dos gostos com os aromas, a textura e a temperatura, é uma experiência sensorial. O aroma desempenha o maior papel nessa experiência sensorial.

O olfato é alertado para partículas conhecidas como odorantes que entram no nariz quando o alimento é provado. Os receptores olfativos enviam um sinal ao cérebro sobre o aroma da substância que você comeu. O aroma pode viajar pelas narinas ou pela parte posterior da boca ao longo de uma passagem conhecida como nasofaringe. Cheirar o alimento antes de comê-lo é permitir que o aroma penetre no nariz pelas narinas contribui para as sensações de sabor, pois o cérebro se identificará com os aromas familiares.

O sabor também leva em consideração a textura do alimento, pois a boca reage a sensações de comida macias ou texturizadas. Morder um pêssigo maduro, por exemplo, dará a sensação imediata da pele quente do pêssigo e do doce sabor suculento da primeira mordida. Isto é seguido por uma apreciação do sabor açucarado ou talvez um sabor amargo, se o pêssigo não estiver maduro. Veja quadro comparativo:

Gosto	Sabor
Entendendo o que é o gosto da comida	Entendendo como todos os sentidos influenciam no sabor
4 gostos básicos: doce, salgado, azedo e ácido. Quinto gosto: UMAMI	Sabor identifica gosto, incluindo não só os sabores experimentados pela língua, mas também a textura e experiências passadas

² Disponível em <https://super.abril.com.br/mundo-estranho/como-a-lingua-sente-diferentes-sabores> acessado em maio 2019

O gosto é apenas um elemento de uma grande experiência gastronômica e é sentido pela língua e pela boca.	O sabor abrange todas as sensações atribuídas a um bom sabor e alguma experiência. É uma parte dos sentidos do paladar, olfato, sensação e memória.
O gosto é apenas um elemento de uma grande experiência gastronômica e é sentido pela língua e pela boca.	O sentido do olfato é uma parte importante do sabor. É o sentido do olfato que torna o sabor diferente do gosto.
Gosto não inclui o sentido do olfato.	O sentido do olfato é uma parte importante do sabor. É o sentido do olfato que torna o sabor diferente do gosto.
Gosto pode ser agradável ou desagradável.	O sabor é adicionado aos alimentos, tornando-o mais delicioso e apelando para vários sentidos, uma sensação agradável

Fonte: gastroematia (2013)³

2.1- Percepção dos sabores

Mamíferos podem perceber e responder a um grande repertório de entidades químicas, incluindo açúcares, sais, ácidos, aminoácidos e ampla variedade de substâncias tóxicas amargas. É interessante notar que durante muito tempo pensou-se ser a língua setorizada quanto à percepção gustativa. Inclusive, testes neurológicos foram desenvolvidos baseados na falsa premissa que botões gustativos específicos para determinados sabores se concentravam em certas regiões da língua. A bem da verdade, eles estão dissipados aleatoriamente pelo dorso da língua e pelo palato, e se apresentam em menor número em outras regiões.

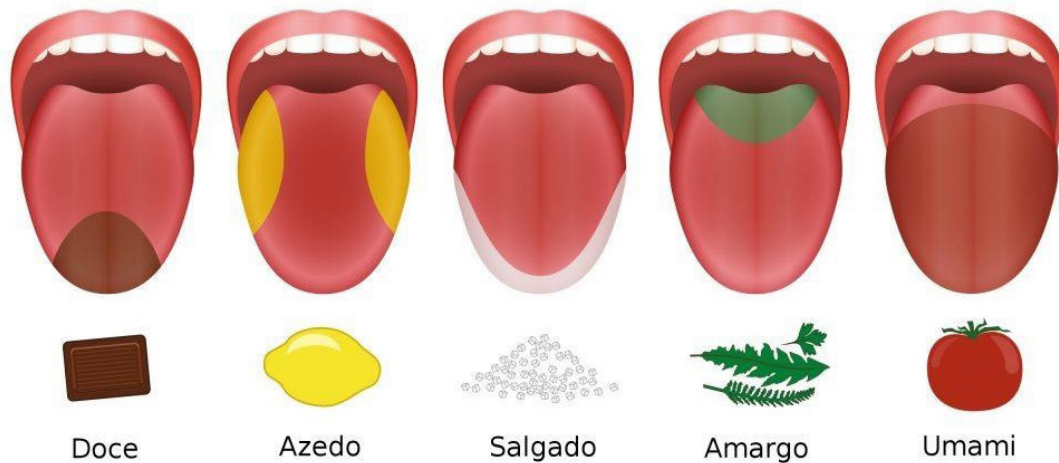
Segundo Nelson (2002), vários receptores já foram identificados, pertencendo às famílias de receptores acoplados à proteína G, uma proteína de membrana. Eles, que também são proteínas, recebem em sua denominação duas letras: TR. Elas identificam a função da molécula e são abreviaturas, no inglês, de taste receptor (receptor do sabor).

Essas estruturas iniciam sua ação, resumidamente, pela ligação de uma molécula, tal como a glicose. Ela promove alteração conformacional do receptor, desencadeando a transdução do sinal pelo citoplasma. Nesse sistema, a ativação do receptor leva à liberação de íons de cálcio proveniente de reservatórios internos à célula e estes sinalizam para terminações nervosas a percepção gustativa, sendo a mensagem interpretada como um sabor.

Mais de 30 receptores T2Rs já foram associados ao discernimento do sabor amargo. Essas estruturas podem apresentar diferenças entre espécies - tal como homem e camundongo - e isso

determina a disparidade de comportamento na seleção de alimentos com esse sabor (MUELLER, 2005, p. 225).

Os cinco sabores básicos percebidos pelas papilas gustativas:



Fonte: Shutterstock.com

Considera-se que o paladar humano consegue distinguir cinco limiares de estímulos básicos:

- doce: a célula receptora é estimulada pela sacarose, sacarina e aspartame;
- salgado: os íons de sódio (Na^+) e de cálcio (Ca^{2+}) estimulam as células receptoras;
- azedo(ácido): a célula receptora é estimulada pelo íon de hidrogênio (H^+);
- amargo: o estímulo é feito pela quinina e cafeína;
- umami: diversos aminoácidos (ácido glutâmico, por exemplo) são responsáveis por estimular as células receptoras. A percepção dos outros tipos de sabores acontece através das combinações desses sentidos primários.

2.2- O impacto da temperatura na percepção dos sabores

O aquecimento ou resfriamento de áreas da língua podem levar a sensações gustativas tanto na região anterior quanto posterior do órgão. A diminuição da temperatura evoca o sabor azedo, embora uma parcela menor de indivíduos perceba também o salgado. Já o aumento é percebido, transitoriamente, como uma sensação de doçura (CRUZ,2000).

Recentemente, foi demonstrado que essas sensações são frutos da estimulação direta de receptores ou de canais iônicos nas membranas celulares⁴. Isso significa, por exemplo, que o consumo de um mesmo chocolate em diferentes temperaturas acarreta experiências gustativas distintas. Quanto mais quente estiver o chocolate, mais doce ele parecerá (TALAVERA, 2005)

Em suma, a complexidade da percepção do paladar é ainda aumentada pela interação com a temperatura. Muito ainda há que se estudar antes de possuímos respostas para vários dos mecanismos moleculares do paladar.

2.3-Sistema gustativo

Todo o sistema gustativo é composto de língua, papilas, papilas gustativas e células receptoras. A superfície da língua é composta de cerca de dez mil papilas gustativas, encontradas nas papilas (pequenas protuberâncias na língua). Cada paladar tem cerca de 100 células receptoras.

Quando um item de alimento entra na boca, a língua o recebe. Antes de descer pela garganta, ela é dissolvida na saliva e se encaixa em todos os minúsculos poros e sulcos da língua. Assim, fibras nervosas especiais localizadas nas células receptoras são estimuladas e captam os impulsos da comida e enviam rapidamente o sinal ao cérebro para interpretação.

Os ocidentais estão familiarizados com os quatro grupos básicos de sabor: doce, azedo, salgado e amargo. Para alguns, o conceito de umami, ou o “quinto gosto”, pode ser novo. Alguns anseiam por umami, e pode haver uma razão biológica para isso. Tanto o líquido amniótico quanto o leite materno são ricos em aminoácidos que proporcionam o sabor do umami, que pode estimular uma pessoa a procurar esse perfil de sabor ao longo da vida.

2.4-Sensibilidade gustativa à feniltiocarbamida

Em 1931, houve a descoberta de que há uma variação acentuada entre os seres humanos em relação à percepção ao sabor amargo. Essa descoberta só foi possível com a ajuda do composto químico artificial feniltiocarbamida (PTC), que é uma substância encontrada naturalmente em muitos alimentos e bebidas que fazem parte rotineiramente da nossa alimentação, tais como brócolis, couve, pimenta e vinho. Além de perceber ou não o gosto do PTC em ambas as categorias, há alguma variação individual, a qual faz com que algumas pessoas tenham uma alta captação de sensibilidade de gustação amarga, mesmo em nível baixo (ZOUÉIN, et al, 2013).

Segundo Almeida (2010), existem duas classes de indivíduos: a dos que sentem sabor amargo quando experimentam a feniltiocarbamida em pequenas concentrações (provadores) e a dos que somente percebem tal gosto em elevadas concentrações, ou até mesmo aqueles que nem percebem, classificados como não provadores, demonstrando, assim, o grau de importância que tem o nosso poder de percepção aos sabores.

O desenvolvimento de pesquisas em genética levou à descoberta de fatores que explicam as diferenças individuais nessas preferências alimentares pessoais⁵. Depois de descoberta a existência de um dimorfismo da reação gustativa à feniltiocarbamida (PTC), por Fox (1932), essa substância passou a ser vastamente empregada em pesquisas de Genética Humana, e sua utilidade vem sendo de extrema importância para o esclarecimento de parâmetros relacionados à percepção gustativa do ser humano (ALMEIDA, 2010, p.92).

A feniltiocarbamida pode parecer muito amarga ou praticamente sem sabor, dependendo do genoma de cada provador, e isso, mais uma vez, reforça a ideia de que a capacidade de percepção ao PTC depende da presença de estirpes de dominância genética .

3 - ALIMENTOS NATURAIS RICOS EM UMAMI E O GLUTAMATO MONOSSÓDICO

As principais substâncias que proporcionam o umami são o aminoácido glutamato e os nucleotídeos inosinato e guanilato.

As três principais substâncias responsáveis pelo umami - glutamato, inosinato e guanilato – estão naturalmente presentes em diferentes alimentos, em quantidades variadas.

AS 3 SUBSTÂNCIAS UMAMI



1908 Glutamato
Alga Kombu
Descoberto por: Kikunae Ikeda



1913 Inosinato
Peixe Bonito Seco
Descoberto por: Shintaro Kodama



1957 Guanilato
Cogumelo
Descoberto por: Akira Kuninaka

Fonte: portalumami.com.br

Entre vários benefícios proporcionados pelo umami, os principais são o aumento da salivação e prolongamento do sabor, características que interferem diretamente na aceitação alimentar – principalmente de crianças e idosos.

Confira a lista de alimentos umami comuns no dia a dia:

Tomates: Muitos vegetais possuem o umami em sua composição, mas o tomate é o embaixador desse gosto. O grau de maturação do alimento influencia diretamente na quantidade de umami presente. Isso ocorre, pois a produção do aminoácido glutamato aumenta com o passar do tempo. Ou seja, os tomates mais avermelhados, como o cereja, são muito mais umami!

Queijos: A maioria dos alimentos proteicos possuem o umami, e os queijos não são exceções. Todos os tipos proporcionam o gosto de forma acentuada, principalmente o parmesão. Após ingerir o alimento e o gosto salgado se dissipar, ainda é possível sentir algo na língua e um leve aumento na salivação. Este é o gosto umami do queijo.

Carnes, frangos, peixes: O aminoácido glutamato está presente na maioria das carnes e frangos. Assim como os queijos, por serem alimentos proteicos, a percepção do umami se torna bem acentuada nesses alimentos. No caso dos peixes, o nucleotídeo inosinato é quem faz esse papel, proporcionando as principais características do gosto.

Cogumelos: A maioria dos cogumelos – como paris, shimeji, shiitake e champignon –, além de ser fonte de vitamina B e zinco, confere o gosto umami por meio do aminoácido guanilato. No dia a dia, é possível consumi-los crus, grelhados ou aferventados, adicionando-os em risotos, macarronadas, omeletes ou saladas.

Isso posto, torna-se necessário apontar que o glutamato monossódico (MSG) é o realçador de sabor responsável por conferir o gosto umami. Ele pode ser um ótimo aliado na redução do sal, já que possui apenas 1/3 de sódio em sua composição, quando comparado ao sal de cozinha. No preparo de arroz, por exemplo, é aconselhável utilizar meia colher (chá) de sal e meia de MSG. Desta forma, há uma redução de, até 37%, de sódio, sem perder o sabor da refeição.

UMAMI
É BOM PARA A SAÚDE

ONDE ESSE GOSTO É ENCONTRADO?

 TOMATE	 QUEIJO PARMESÃO	 CHÁ VERDE	 COGUMELOS
 MILHO	 CARNE	 ERVILHA	 FRUTOS DO MAR
		 QUEIJO CHEDDAR	 MOLHO SHOYU



Fonte: diarioonline.com.br

CONCLUSÃO

No Brasil, praticamente todas as regiões possuem um prato típico com ingredientes umami. Podemos perceber o quinto gosto por meio do aumento da salivação e da permanência deste gosto por mais tempo na língua. Alimentos tradicionais como tomates, queijo parmesão, carnes bovinas e suínas em geral são alguns exemplos de alimentos umami.

Na região Sul, conhecidíssima pelo famoso churrasco, o Umami está presente em todas as carnes, “e se acentua com a variabilidade do período de maturação. Quanto maior o período, maior a

concentração do quinto gosto”, completa o Chef.

O peixe, ingrediente muito utilizado na culinária brasileira, é o que tem com maior concentração umami e está presente em muitas regiões. No Nordeste está presente na moqueca baiana, tradicionalmente feita com os peixes abadejo, surubim ou meca, assim como o filhote no tucupi da região Norte.

Na região Centro-Oeste, “o bife de capivara é considerado um prato Umami devido à alta concentração de glutamato, aminoácido responsável por conferir o quinto gosto ao alimento”, afirma Cassio. Já no Sudeste, a feijoada, tradicional no Rio de Janeiro, e o virado à paulista, muito encontrado em São Paulo, possuem diversos ingredientes que conferem o gosto umami, como, por exemplo: carne seca, paio e linguiça, alimentos que passam pelo processo de maturação.

Para o Chef Cássio Prados, o Brasil possui uma diversidade gastronômica imensa, e pode usufruir deste benefício para treinar o paladar. “É um trabalho importante para os chefs brasileiros incluir ingredientes Umami nas criações feitas. Acrescentando alimentos diferentes às preparações fazemos com que a população experimente, de forma distinta e prazerosa, novos gostos e sabores, comuns em diversas regiões, mas não disseminados pelo país todo”.

Por fim, importa saber que O sabor do umami foi inicialmente descoberto com a sensação causada pelo ácido glutâmico, que está presente em pequenas quantidades na saliva humana.

Umami é uma palavra derivada de umai, adjetivo que em japonês significa delicioso. Intimamente ligado à sensação gustativa que alimentos ricos em aminoácidos proporcionam, o Umami tem o glutamato monossódico, sal sódico do ácido glutâmico, e outros compostos deste ácido, como um dos principais componentes responsáveis pela sensação que proporciona.

O sabor umami na gastronomia está estreitamente relacionado aos mais importantes molhos e condimentos que, enraizados nas entranhas das mais antigas civilizações, navegaram pela cultura alimentar, alimentando a carne e o intelecto da humanidade

No campo da saúde e nutrição, o umami tem papel importante e benéfico.

É notório que a alta ingestão de sódio na alimentação causa diversas doenças, entre elas a hipertensão arterial.

Estudos demonstram que a utilização de ingredientes ricos em umami na preparação das refeições podem reduzir a utilização do sal sem prejudicar o sabor do prato.

O benefício do sabor umami vai além da redução do sal, é o que comprova pesquisadores de diversos países, especialmente Japão e Inglaterra que demonstram que uma alimentação rica em alimentos frescos umami, tais como cogumelos, águas marinhas, tomate e outros vegetais beneficiam a alimentação de idosos, os quais, segundo (MALULY, H.D.B.), ao longo do tempo vão perdendo o paladar.

Outra descoberta interessante é que alimentos ricos em umami combinados com proteína ajudam no emagrecimento ao promover maior saciedade.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA ATMS. **O treino do paladar: marcadores precoces de uma alimentação saudável para a vida.** Porto. Monografia [Graduação em Nutrição] – Universidade de Porto; 2010.

AULT, A. **The monosodium glutamate story: the commercial production of MSG and other amino acids.** Journal of chemical education, v. 81, n. 3, p. 347, 2004.

CHAUDHARI, N; Yang, H; Lamp, C; Delay, E; CartFord, C; Than, T; Roper, S. **The Taste of Monosodium Glutamate: Membrane Receptors in Taste Buds.** The Journal of Neuroscience, June 15, 1996, 76(12):3817-3826

CRUZ, A. GREEN, B. **Thermal stimulation of taste.** Nature, London, v. 403, no. 24, p. 889-892, Feb. 2000.

FOX AL. **The relationship between chemical constitution and taste.** Proc Natl Acad Sci. 1932; 18(1):115-20.

GUYTON AC, Hall JE. **Os sentidos químicos: gustação e olfação.** In: Guyton AC, Hall JE. Tratado de fisiologia médica. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 1997. p. 611-7.

LEVI-STRAUSS C. **Mitológicas1. Lo crudoy lo cocido,** Mexico, 1968.

LINDEMAN, N. **The Fifth Taste: Discovering Umami.** Oxford Journal. September 2010. chemse.oxfordjournals.org/content/27/9/843.full.

MARIN, F. **Les dons de Camus ou L'art de la cuisiney réduit em pratique.** France, 1742.

MORIN, E. **Los siete saberes necessários para la educación del futuro.** Bogotá: Cooperativa Editorial Magistério, Colecion Mesa Redonda – UNESCO, 2001

MUELLER, K. L. et al. **The receptors and coding logic for bitter taste.** Nature, London, v. 434, no. 10, p. 225- 229, Mar. 2005.

NELSON, G. et al. **An amino-acid taste receptor.** Nature, London, v. 416, no. 14, p. 199-202, Mar. 2002.

PRESCOTT, J. **Umami: The Fifth Taste.** Tokyo: Japan Publ Trad Co Ltd, 2014.

SANGRONIS, E. **Aspectos sensoriales del umami.** In R. G. R. Reyes (Ed.) **Umami y glutamato** - Aspectos químicos, biológicos y tecnológicos. 2. ed. São Paulo - SP: Plêiade, 2013, p. 455–480.

SILVEIRA, C.; LÓPEZ, R.A.L. **O umami nas culturas antigas. IN: Umami e Glutamato: aspectos químicos, biológicos e tecnológicos.** REYES, F.G.R. (org.). São Paulo, Editora

Plêiade,2011.

TALAVERA, K. et al. **Heat activation of TRPM5 underlies thermal sensitivity of sweet taste.** Nature, London, v. 438, no. 15, p. 1022-25, Dec. 2005.

THIS, H. e GAGNAIRE, P. **La cuisine c'est de l'amour, de l'art, de la technique.** Paris: Odile Jacob, 2006

VEJA, E. **Longevidad y duración de la vida. Salud para a vida.** Disponível em <http://saludparalavida.sld.cu/modules.php?php?name=News&file=article&sid=173>. Consulta em 6 de novembro de 2022.

YAMAGUCHI, S. **Fundamental properties of umami in human taste sensation.** IN: UMAMI : A Basic Taste. Y. Kawamura and M. R. Kare Editors. New York: Marcel Dekker Incorporated, 1987, p.41-73.

ZOUEIN ME, Farias EE, Granja F, organizadores. **A iniciação científica em Roraima** -Boa Vista: UFRR; 2013.

FABRINHA RAPADURA



https://linktr.ee/instituto_yba