

O JABUTI E A COMIDA SACRIFICIAL: o consumo do jabuti na castanha em baião-pará

Carlos Dias Júnior¹

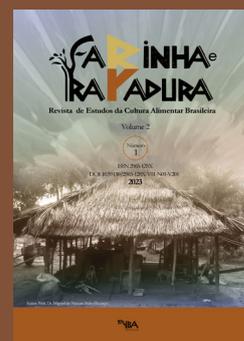
Ana Clara Favacho Dias²

RESUMO: Este estudo é fruto de pesquisa iniciada em 2020 na cidade de Baião no Pará. O estudo foca, inicialmente, no consumo do prato Jabuti na Castanha durante a festa de Nossa Senhora do Carmo na comunidade do Bairro do Limão neste município. O objetivo do estudo era mostrar a sociabilidade que gira na festa em torno do alimento e como o jabuti na castanha configura um prato de oferta e de sacrifício, incluindo vários momentos desde a captura do animal, a produção do prato e a oferta para a festa da santa. Foram entrevistadas algumas pessoas da comunidade, foi feita observação do processo de preparo, das narrativas e da organização dos cardápios de cada dia da festa. O jabuti na castanha, por algumas características observadas se configurou como um prato sacrificial e um prato que carrega valores de identidade da cidade e de diversos outros momentos de sociabilidade comensal.

Palavras-Chave: Jabuti na Castanha; Alimento; Sacrificial; Baião-Pará..

¹ Doutor em Antropologia pelo Programa de Pós-Graduação em Sociologia e Antropologia da UFPA. Professor da Universidade Federal do Pará. Vice-Líder do ALERE (Grupo de Pesquisa em História da Alimentação e do Abastecimento na Amazônia). Email: carlosdias@ufpa.br

² É discente de Licenciatura em História na UFPA e membro do Grupo de Pesquisa ALERE (Grupo de Pesquisa em História da Alimentação e do Abastecimento na Amazônia).



THE JABUTI AND THE SACRIFICIAL FOOD: the consumption of the jabuti with brazil nut milk in baião-pará

Carlos Dias Júnior

Ana Clara Favacho Dias

ABSTRACT: This study is the result of research started in 2020 in the city of Baião in Pará. The study focuses, initially, on the consumption of the dish Jabuti with Brazil Nut milk, during the feast of Nossa Senhora do Carmo in the community of Bairro do Limão in this city. The objective of the study was to show the sociability that revolves around food at the feast and how the jabuti in the chestnut configures a dish of offering and sacrifice, including various moments from the capture of the animal, the production of the dish and the offering for the feast. from the saint. Some people from the community were interviewed, observation was made of the preparation process, the narratives and the organization of the menus for each day of the party. The jabuti in the chestnut, due to some observed characteristics, was configured as a sacrificial dish and a dish that carries identity values of the city and of several other moments of diner sociability.

Keywords: Jabuti with Brazil nut milk; Sacrificial Food; Baião-Pará.

DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V201-JABUTI>

INTRODUÇÃO

Existem alguns estudos que se debruçam sobre o consumo de quelônios na Amazônia. Estes estudos são oriundos de diversas áreas, com destaque para a História. Existem, também, muitos textos de viajantes que descrevem as diversas formas de apreensão, preparo, consumo e comercialização destes animais, mas existem poucos estudos sobre o consumo do jabuti.

Este texto é fruto do início de uma pesquisa que começou em 2020 e que tem por objetivo descrever o consumo do prato conhecido como “jabuti na castanha” na cidade de Baião, no Pará, e compreender se o consumo desse prato o caracteriza como comida sacrificial. A motivação deste estudo é o consumo deste prato em muitos momentos de encontro, festa e sobretudo em festividades de santos. Para um primeiro momento escolhemos uma comunidade religiosa chamada “Nossa Senhora do Carmo” e que fica localizada no Bairro do Limão no município de Baião-Pará.

Para esta pesquisa utilizamos formulários no *Google Forms*¹ observação de campo e pesquisa em grupos de *whatsapp* da comunidade. Estas observações foram feitas em dois momentos: no ano de 2020 e no ano de 2021, durante a realização da festa religiosa e ainda sob forte influência da pandemia de covid-19. A pesquisa, hoje, segue coletando dados no município de Baião com intuito de pensar em outros elementos como identidade e pertencimento através do alimento.

Neste artigo, fruto do processo da pesquisa, iremos discutir o sacrifício, tendo como base o trabalho de M. Mauss e H. Hubert (2005), tentando compreender se a estrutura descrita do sacrifício tem relações com um dos rituais de comensalidade que envolvem o consumo do prato jabuti na castanha.

O CONSUMO DO JABUTI E O JABUTI NA CASTANHA

Baião é um município do Estado do Pará, localizado no chamado “Baixo Tocantins”². Sua população estimada em 2021 é de pouco menos de 50 mil habitantes (IBGE, 2021). Essa população está dividida em campo e cidade, ficando em torno de 50% para cada. Portanto, Baião é um município que tem uma influência muito grande de sua zona rural. A zona rural do município é formada por diversas vilas que estão localizadas em ilhas, colônias³ etc.

A atividade agrícola no município é muito presente, destacando-se as culturas do açaí, cacau e principalmente a da pimenta-do-reino. Entre as muitas atividades ainda podemos encontrar a caça e a pesca. Nesta pesquisa, como dito anteriormente, focamos em dois tipos de coleta de dados: 1) aquele fornecido pelos formulários eletrônicos distribuído para vários moradores de Baião; 2) aqueles coletados *in loco*, por ocasião das festividades de Nossa Senhora do Carmo, no bairro do Limão, na mesma cidade. Neste segundo item, ainda coletamos dados no grupo de Whatsapp da comunidade.

Iremos nos ater principalmente no consumo do jabuti (espécie *chelonoides carbonária e denticulata*) e do prato jabuti na castanha. O nome desse quelônio vem do tupi *iawotí* que significa “o que não bebe”. Seu nome deriva da sua capacidade de sobreviver vários dias sem beber ou

comer. Em alguns documentos de naturalistas dos séculos XVIII e XIX encontramos também o termo “tartaruga da terra”. Nas mitologias indígenas o jabuti sempre era associado ou era a personificação de uma personagem indestrutível. Essa referência pode ser encontrada na obra de C.F. Hart (1875) na qual o jabuti aparece como um animal que servia de alimento e que também faz jus a sua fama de forte e esperto:

O jabuti, como lhe chamam os portugueses, ou *yauti*, como o denominam na língua geral, é uma pequena espécie de cágado, muito comum no Brasil e de grande apreço como alimento. É um animal de pernas curtas, vagaroso, débil e silencioso; entretanto, representa na mitologia do Amazonas o mesmo papel que a raposa na do Velho Mundo. Inofensivo e retraído, o jabuti, não obstante, aparece nos mitos da língua geral como vingativo, astucioso, ativo, cheio de humor e amigo de discussão. ” (HART, 1920, p.466).

Em seu livro, o autor reescreve narrativas indígenas coletadas que tem o jabuti como personagem. Essas narrativas, em geral, sugerem a esperteza e astúcia do jabuti. Além de toda a representação que o animal poderia ter para as diversas populações indígenas, ele era também fonte de alimento. Muitas descrições de viajantes dos séculos XVIII e XIX mostram como ele era uma carne apreciada. Então, podemos compreender que o consumo de jabuti já era uma prática existente entre os indígenas da Amazônia e que seu consumo, por falta muitas vezes de outras proteínas, acabou se expandindo durante os séculos e a forma de ser consumido também foi se diversificando no contato com outras culturas, o que falaremos mais adiante.

No seu livro **A voyage up the river Amazon**, o entomologista Willian Edwards, que esteve no Pará em 1846, também enfatizava o sabor da “land turtle”, como chama o jabuti, destacando ser esta carne mais saborosa que das tartarugas: “The land turtles, Jabatis, attain a size of from twenty to thirty pounds. They are delicious food, far superior, in our estimation, to their brethren of the water”²⁴ (EDWARDS, 1847, p.190).

Nas suas **Viagens Filosóficas** (1783-1792), Alexandre Rodrigues Ferreira também faz referência ao consumo do jabuti, desta vez na Amazônia: “A maior que vi era de 3 palmos e 1/2 de comprimento. São melhores os fígados assados ou guisados de que a carne, pois esta, por mais que se cozinhe, sempre fica dura” (FERREIRA, 1972, p.29).

Outro documento, este do século XVII, de autoria do Padre António Vieira, nos dá notícia do consumo do jabuti na região do Baixo Tocantins, além de uma breve referência ao seu consumo como substituto ao peixe:

(...) como também outra espécie, que sempre vive em terra, que em as índias de Castela se chamam icotéas, e aqui jabotis, que é sustento muito geral em todas estas partes, e foram os que nesta jornada nos mataram muitas vezes a fome. Nascem estes jabotis e vivem sempre na terra, sem nunca entrarem no mar nem nos rios, e contudo estão julgados por peixe, e como tais se comem nos dias em que se proíbe a carne, por se ter averiguado que têm o sangue frio (2). Sustentam-se muitos dias e muitos sem outro mantimento que o dos próprios fígados, que são grandes e muito saborosos, e nos dias em que estes se consomem morrem também eles. São comer muito sadio, não só para os sãos mas também para os enfermos: e verdadeiramente quem os comer sem memória do que parecem, não só podem servir para a necessidade, senão para o gosto. (VIEIRA, 1654, p.370)

Não há, pelo menos no que conseguimos reunir até então, nenhuma datação para a existência do prato. A descrição do consumo desse quelônio é bem escassa entre os naturalistas do período colonial. No entanto, não é este, por hora, o propósito desta investigação. No entanto, partimos da certeza que o consumo do jabuti na Amazônia faz parte de um dos costumes alimentares dos indígenas. As lendas e narrativas que citamos anteriormente, nos dão um pouco da noção da importância desse animal para os indígenas, seu valor e sua significação e, provavelmente pelo viés da transferência, acreditava-se que a força advinda do jabuti estaria em quem comia sua carne. A facilidade de captura do animal, o sabor da sua carne e do seu fígado, são elementos que nos dão melhor noção do seu consumo.

O prato conhecido como “Jabuti na Castanha” é corriqueiramente citado e conhecido para quem visita o município de Baião, no Pará. Servido em festas, aniversários, datas comemorativas, dias santos e em alguns restaurantes da região, o prato é marca na alimentação deste município. Trata-se de um prato, como o próprio nome indica, que leva dois ingredientes basilares: o jabuti e o leite da castanha-do-Pará (*bertholletia excelsa*). É um cozido no qual à carne guisada é adicionado o leite da castanha. As partes do animal, fora a cabeça, são temperadas e cozinhadas neste leite até que cheguem ao ponto. Se o animal abatido for uma fêmea (a jabota) e estiver “ovada”, os ovos também são integrados ao guisado (como na imagem 1). O fígado no animal é preparado à parte e integrado à uma farofa de farinha de mandioca e servido como acompanhamento (imagem 5).

Imagem 1: jabuti na castanha



Fonte: foto de pesquisa de campo - julho de 2020

Essa técnica de preparo se distancia de muitas descrições que vimos do consumo do quelônio. As descrições nos dão conta que os indígenas consumiam o animal assado, muitas vezes com todo o casco. Então podemos compreender que houve com o Jabuti na Castanha um processo de mestiçagem alimentar (STOLS, 2006). Muitos preparos de origem europeia tinham como base a utilização do leite de vaca e do creme de leite. Esse modelo de cozinha parece ter se amalgamado com as fontes alimentares e os métodos de cocção que por aqui já tinham os indígenas. A substituição do leite de vaca pelo leite de coco e, no caso pelo leite de castanha, parece ter sido uma saída para muitos cozinheiros. Na tese “A cozinha mestiça”, Sidiana Macedo nos diz que:

Ao longo do século XX (...) o consumo da carne do jabuti haveria de continuar nos estabelecimentos destinados aos serviços de refeições, da mesma forma que poderiam ser consumidos em casas particulares, sendo o caso, por exemplo, do prato chamado Jabuti ao Leite de Coco” (SIDIANA, 2016, p.201).

A preparação do jabuti com algum leite (de coco ou castanha) daria ao prato um sabor *sui generis* e a abundância da castanha na região estudada facilitou esse encontro. Oscar Leal, ao visitar a Amazônia em fins do século XIX, afirma que o jabuti substitui a carne de porco e o Padre Antônio Vieira, como vimos, diz que os jabutis “são julgados por peixes” e que são consumidos em Dias Santos. Em Baião, como veremos, também é tradição comer o Jabuti na Castanha na Sexta Feira Santa.

JABUTI NA CASTANHA E A COMIDA DE FESTA

Em 2021, ainda sob os efeitos da pandemia de COVID-19 e do isolamento social, fizemos uma pesquisa utilizando um questionário eletrônico, on-line, o *google forms*. Esse questionário foi distribuído para vários moradores de Baião e as perguntas tinham por interesse compreender uma parte dos hábitos alimentares. Além dos marcadores de idade, sexo, local de moradia (urbana ou rural) as perguntas buscaram entender o que os entrevistados compreendiam “comida típica de Baião” ou mesmo “comida regional de Baião”. Das 23 respostas recebidas, 16 colocaram e reconheceram o jabuti na castanha como prato típico de Baião. Destes 16, 60% afirmaram que comia esse prato em “datas especiais” e praticamente todos elencaram datas especiais como dias religiosos: Semana Santa, Círio de Nazaré, Círio de Santo Antônio e alguns apontaram os aniversários.

Esses dados coletados nos levaram a pensar no prato como um prato típico da cidade, ou mesmo uma comida de identidade, e pensar no seu consumo em datas religiosas do catolicismo. Conforme vimos em Padre Vieira, parece que seu consumo em dias que a carne vermelha não pode ser consumida ainda procede. O jabuti na castanha parece ser o substituto, neste caso, para o peixe. Em trabalho publicado em 2016, FIGUEIREDO e BARROS afirmam:

As espécies *Chelonoidis denticulata* (jabuti-amarelo) e *Chelonoidis carbonaria* (jabuti-vermelho), por exemplo, estão carregadas de valores religiosos, sendo consumidas com maior frequência no período da Semana Santa por influência da tradição judaico-cristã local, o que as destaca entre as espécies mais importantes no consumo alimentar durante o inverno. (FIGUEIREDO e BARROS, 2016, p.695).

Essa pesquisa realizada na comunidade de Joana Peres, em Baião, também nos mostra que os jabutis são capturados e guardados para o consumo na Semana Santa. Apesar de termos muitas perguntas sobre o consumo desse prato, sua qualificação enquanto prato típico, no primeiro momento resolvemos nos debruçar sobre a sua presença em momentos religiosos. É claro que, dentre tantos eventos, pareça natural que se investigue a sua presença na Semana Santa, mais especificamente na sexta-feira Santa, mas não foi esse o caminho que tomamos nesse primeiro momento por percebermos que ele estava presente e era servido em várias festas de santo no município.

Nessa primeira investigação escolhemos coletar dados na festividade de Nossa Senhora do Carmo realizada no bairro do Limão, localizado na cidade de Baião. Esse bairro, diga-se de passagem, há poucos anos

era zona rural, mas com o desenvolvimento da zona urbana do município, hoje é um bairro, mas que ainda guarda algumas feições rurais. O bairro está localizado às margens do rio Tocantins e ao longo da Estrada do Limão. As casas estão todas construídas às margens dessa estrada e de frente para o rio. Muitos moradores do bairro são agricultores, pescadores, caçadores, isto é, tem suas atividades ligadas à vida rural. Grande parte das relações no bairro são familiares e muitas dessas atividades como caça, pesca e agricultura são compartilhadas entre os moradores do bairro. O parentesco entre grande parte dos moradores torna essa comunidade e a festividade como uma celebração de muita sociabilidade e reafirmação cíclica do sentido de interdependência. A festividade em questão ocorre todos os anos, sempre no mês de julho do dia 07 ao dia 16.

Imagem 2: Igreja de Nossa Senhora do Carmo no bairro do Limão



Fonte: foto da pesquisa de campo julho de 2020

A festividade é organizada pela Igreja e pela sociedade cristã da Comunidade de Nossa Senhora do Carmo (imagem 2), sendo que os moradores do bairro são os responsáveis pela organização do barracão e das vendas de comidas. As chamadas “noites” são repartidas pelas famílias do bairro e, nesse dia, as famílias têm o encargo de “oferecer” um prato para ser vendido no barracão da festividade. As noites são seguidas de missa e de encontro no barracão para apresentações em geral, anúncios paroquiais e venda de comidas. Nas observações pudemos identificar um número variado de comidas vendidas e dentre elas o jabuti na castanha. O jabuti na castanha acabou se mostrando um prato que

10 | O JABUTI E A COMIDA SACRIFICIAL: o consumo do jabuti na castanha em baião-pará

não era vendido todos os dias, mas apenas nas noites mais importantes do festejo, como o seu início e o seu fim (imagem 3). Durante a pesquisa ficamos sabendo que muitos preparam e doam o prato como forma de pedido à santa e como agradecimento por uma graça alcançada. Aí neste ponto é que começamos a compreender o jabuti na castanha como um prato sacrificial.

Imagem 3 cardápio da festa distribuído em grupo de whatsapp, 2001.



FESTIVIDADE N.S DO CARMO
ALMOÇO DA FESTIVIDADE DE N.S DO CARMO
CARDÁPIO 16/07/21

Jabuti na Castanha.....	R\$20,00
Peixe Assado com baião de dois.....	R\$ 15,00
Porco guisado com macarrão e arroz.....	R\$15,00
Charque Guisado.....	R\$10,00
GalinhaCaipira.....	R\$ 10,00
Maniçoba.....	R\$ 10,00
Torta de Camarão.....	R\$ 7,00
Feijoada.....	R\$ 10,00

DELIVERY, ENTREGA APARTIR DE 11:00H ATÉ AS 14:00H. VALOR ACIMA DE 10,00
FONE:98840519 / 985697424
DESDE JÁ AGRADECEMOS SUA COLABORAÇÃO!

Fonte: grupo de whatsapp da Comunidade - julh de 2021

Para discutir um pouco sobre o “sacrifício” recorreremos a dois estudos aqui importantes: o estudo de Marcel Mauss e Henri Hubert, **Sobre o Sacrifício** (1899) e o artigo do professor Dr. Heraldo Maués intitulado “Almoço do Círio: um banquete sacrificial em homenagem a Nossa Senhora de Nazaré” (2016).

O trabalho de Mauss e Hubert acaba por descrever o sacrifício e mapear as suas estruturas básicas. Começamos com a definição apresentada sobre o que seria o sacrifício: “ (...)o sacrifício é um ato religioso que mediante a consagração de uma vítima modifica o estado da pessoa moral que o efetua ou de certos objetos pelos quais ela se interessa” (MAUSS e HUBERT, 2005, p.19). Então, resumidamente, considera-se que num sacrifício existem elementos muito importantes, sendo eles: a vítima; o sacrificante; o sacrificador e o lugar, os instrumentos. Em Mauss e Hubert, podemos compreender, em geral, que o sacrifício possui um esquema, mas que esse esquema pode variar de acordo com as funções gerais do sacrifício. Heraldo Maués, em seu artigo, nos traz uma

interpretação em que compreende que o sacrifício é parte de uma festa religiosa: “Não há religião sem festa, nem festa sem comida de festa. A comida da festa, por sua vez, implica em sacrifício, de várias formas” (MAUÉS, 2016, P.223). Essa visão nos encaminha para a interpretação de um sacrifício mais aos moldes daquilo que acontece nas festas religiosas em grande parte dos municípios na Amazônia. A presença de uma festa, em geral do padroeiro ou padroeira, está associada, na cultura alimentar, à presença de pratos específicos como a maniçoba e o pato no tucupi no Círio de Nazaré em Belém do Pará, por exemplo. Então, podemos observar que a partir do esquema de sacrifício proposto por Mauss e Hubert, podemos reconstruir a interpretação para compreender o esquema de um sacrifício nas festas religiosas na Amazônia. Para tanto, no trabalho de campo fomos atrás das pessoas que preparam o jabuti para compreender como tudo isso ocorre naquela comunidade.

O SACRIFÍCIO DO JABUTI E A COZINHA BAIONENSE

É importante saber que o jabuti é considerado “carne de caça”, pois também é uma caça. Na verdade, ele é uma caça quase “acidental”, isto é, não se sai para o mato para caçar o jabuti, ele é encontrado pelo caminho. Como é um animal lento ele é facilmente encontrado pelos caçadores e pelos cães. Como muitas vezes ele é muito pesado para ser carregado, ele é apenas virado de barriga para cima, sendo mais tarde, no fim da caça, recolhido no mesmo lugar, já que dificilmente consegue se virar. Essa técnica é utilizada para a captura das tartarugas de água doce nas praias, é chamada, nesse contexto, de viração. Hoje, em Baião, parte desses jabutis são vendidos para compradores certos que os caçadores sabem que gostam do animal ou que precisam dele para fazer o prato que também é servido em alguns restaurantes da cidade. De posse do comprador ou do seu dono ele é guardado, em geral, num pequeno curral no quintal das casas. É importante que se diga que o aumento do consumo desse quelônio, já que também é servido em restaurantes, faz com ele seja muito procurado na mata, não mais apenas como caça acidental. Muitos caçadores, inclusive, reclamam que está cada dia mais difícil encontrá-lo na mata.

12 | O JABUTI E A COMIDA SACRIFICIAL: o consumo do jabuti na castanha em baião-pará

Imagem 4: jabutis no curral



Fonte: foto de pesquisa de campo - julho de 2020

Neste espaço eles serão alimentados até que tenham um tamanho bom para serem abatidos ou até que suas tripas fiquem limpas da comida da mata. Em geral, nesses currais eles são alimentados com verduras e legumes. Segundo a Lista Nacional de Espécies Ameaçadas de Extinção de 2022, os jabutis não estão ameaçados de extinção. Vale lembrar também que o jabuti é um animal silvestre e, como tantos, deve-se ter uma autorização para criá-los em cativeiro. Como observamos, em Baião os jabutis são mantidos em cativeiro de forma ilegal, quase como um costume tradicional e ninguém vê essa ação como crime. Para tanto, resolvemos usar pseudônimos para os interlocutores que participaram desta pesquisa.

É nesse processo que o jabuti é prometido e reservado para várias ocasiões, dentre elas de ser dado (como jabuti na castanha) como forma de agradecimento ou de pedido. No caso da festa de Nossa Senhora do Carmo, que pesquisamos, ele é doado para ser vendido para a comunidade durante a festa.

O jabuti é abatido no dia que o prato será preparado. Como a sua carapaça é muito dura, não é qualquer um que sabe “matar o jabuti”. A operação requer perícia, já que o casco é quebrado por baixo com a ajuda de um terçado, cortando pela emenda da parte de cima com a parte de baixo do casco. O que observamos é que eles são em geral abatidos por homens e preparados por mulheres. Um dos dados da pesquisa eletrônica que perguntava sobre o preparo nos informou que 100% deles eram feitos por mulheres.

De posse da comunidade religiosa, o jabuti na castanha é vendido nas noites de festas. Ele geralmente é um prato mais caro que os outros que são comercializados no barracão (como podemos ver no cardápio na imagem 3) e não é vendido todas as noites.

Preparar o jabuti na castanha requer também sabedoria, por isso o seu modelo de preparo é um conhecimento passado e geração à geração.

Em termos de sacrifício, segundo Mauss e Hubert, três elementos fazem parte do esquema e a partir deles vamos discutir o que coletamos. Em termos gerais, o primeiro passo seria transformar o sacrificante e o sacrificador e retirá-los do status de profano. Para os dois autores é condição para a entrada no sacrifício. Nas observações de campo, observamos que o jabuti passa por um estágio de transformação física, no qual ele é alimentado para que se “limpe” e purifique. O simples ato ou ação verbal de prometer-lo à divindade, no caso Nossa Senhora do Carmo, já muda seu estado para animal prometido e comprometido, ou nos termos do sacrifício aqui estudado: “consagrado”. A promessa é palavra dada à Santa e não se pode declinar no propósito. O jabuti, no esquema, então é a vítima, é o animal consagrado, assim como nos rituais védicos, que será sacrificado. Em termos gerais o *sacrificante* é aquele que preside o ritual do sacrifício, como um sacerdote e o *sacrificador* é o sujeito responsável pelo abate ou imolação da vítima.

O *sacrificante* aqui é o sujeito que promete e que dá o jabuti na castanha para a festa da santa. Ele já está, nesse momento, imbuído de um espírito de promessa e compromisso com a entidade divina. O *sacrificador* seria aquele que abate o animal. No entanto, no sacrifício observado na pesquisa e descrito por Heraldo Maués no seu estudo, muitas vezes o sacrificante e o sacrificador são o mesmo sujeito. Quando não, do sacrificador do jabuti não é exigida nenhuma religiosidade ou santidade, mas apenas que saiba matar o animal, sem fazê-lo sofrer demais, para não interferir no sabor da carne e na qualidade do que será feito. Muitos nos descrevem que antes de matar o jabuti, ele deve ser jogado por cima do ombro para que o seu fígado cresça. Os maus tratos não são permitidos com o animal, apenas esse que valoriza o fígado, parte muito apreciada na farofa que acompanha o prato.

Imagem 5: farofa de fígado de jabuti



Fonte: foto de pesquisa de campo - julho de 2021

Não há valor em doar um jabuti na castanha preparado por outrem. Existe neste prato um valor de reconhecimento social, isto é, a comunidade sabe que existem cozinheiras que preparam um bom jabuti na castanha e por isso ficam aguardando a noite do prato desta pessoa. Quando pensamos em nível de alcançar a graça, entendemos porque estes pratos devem ser preparados por aqueles que buscam aquela bênção. Aqui a relação com a vítima é bem próxima, muito além do toque, é o sacrificante que transforma o alimento e, neste instante se integra à ele, ou pelo menos integra nele seu desejo, seu pedido. Assim encontramos uma afirmação nos sociólogos franceses:

Essa primeira característica é solidária de uma outra. O fim de todo rito é aumentar a religiosidade do sacrificante. Para isso é preciso associá-lo à vítima o mais intimamente possível, pois é graças à força que a consagração nela acumulou que o sacrificante adquire o caráter desejado. (MAUSS e HUBERT, 2005, p.57)

E assim, a divulgação do nome da cozinheira que fez o jabuti na castanha liga o sacrificante à vítima, tornando público e sagrado este sacrifício. Quando esse sacrifício tem por objetivo a expiação, isto é, eliminação de um pecado, de uma doença ou de um problema qualquer, é na vítima oferecida que ele será expiado, na sua eliminação, que no caso estudado ocorre no seu abate e na sua transformação em alimento a ser consumido.

Existe, nesse sacrifício amazônico, uma relação que muitas vezes não tem contato direto

com a igreja enquanto instituição e muitos menos segue padrões de outros rituais conhecidos e descritos como o Hindu. Alijado, no seu início dessa relação direta com a igreja, o “sacrifício pessoal” (MAUSS e HUBERT, 2005, p. 67), que diz respeito ao próprio sacrificante, exige, como foi dito, que o sacrificante esteja presente em todos os momentos do rito. É que a relação com a divindade, na maioria dos casos, é feita de forma direta, sem sacerdotes, do sacrificante com o santo ou a santa por meio da promessa, aos moldes do nosso catolicismo popular. No caso, a Igreja é o ponto final do prato, da vítima. É no espaço religioso oficial que esse prato será distribuído e consumido. O contato entre o sacrificante e a igreja se dá na doação de um prato que será vendido e que contribuirá com as obras da Igreja. Esse esquema, portanto, serve não apenas para o jabuti na castanha, mas para outros pratos como os que aparecem no cardápio: o porco guisado, a galinha caipira, peixe assado, maniçoba etc. no entanto, o destaque dado ao jabuti na castanha tem relação com o status que esse prato tem na comunidade, não apenas pelo seu sabor, mas pela sua caracterização como um prato típico e de identidade. Existe sim, no sacrificante, uma marca de distinção frente à comunidade quando decide doar para a festa o prato mais importante. Não se busca apenas a graça ou o agradecimento, mas também o prestígio simbolizado pelo prato doado. Por isso o jabuti na castanha deve ser bem feito e deve ocupar um lugar de destaque na noite que será vendido.

A comensalidade é um outro momento. O barracão da festa é o local onde esse prato será vendido. É nesse espaço que a comunidade irá interagir com o sacrifício por meio da comensalidade. Diferente do que ocorre em outros rituais não há um local sagrado para que ocorra o abate da vítima, pois o momento de consumo do jabuti na castanha é o momento chave nesse sacrifício e ele, de fato, ocorre em espaço sagrado que no caso é o barracão da Santa. O encaminhamento para o sucesso e saída do sacrifício se dá sobretudo no poder de venda que o prato tem. D. Joana nos diz, por exemplo, que o sucesso do prato está no “Vendeu tudo!”. O que significa dizer que a vítima consagrada foi totalmente eliminada e com ela o mal que se quer longe e, por outro lado, o consumo do prato que agrada o paladar é um agradecimento à altura para uma graça alcançada.

O animal consagrado passa de vítima a objeto comunicante também quando é compartilhado pela comunidade. A comunicação desejada com a divindade necessita também da comunhão, que aqui se dá pela sociabilidade comensal. Essa sociabilidade, que ocorre de forma muito familiar, além de comunhão com o divino, reforça laços de interdependência entre as famílias e os parentes. Como observamos, as cozinheiras raramente comem o prato que preparam, tendo seu contato com a vítima apenas na entrada do sacrifício, diga-se na sua purificação e no seu preparo. O sacrifício-alimento, portanto, tem a sociabilidade comensal sendo fundamental para a sua realização, é assim que a vítima passa a objeto, ou alimento comunicante, engendrando a participação ativa da comunidade no ritual, isto é, na comunhão.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O prato jabuti na castanha, além de um prato típico e que guarda em si marcas históricas de uma comida mestiça, pode ser entendido, dentro do contexto de festa religiosa e de manifestações do catolicismo popular, como comida sacrificial. É claro que devemos observar, numa descrição cada vez mais profunda, outros meandros das relações que são instauradas pelo sacrifício e pela comensalidade. A distinção parece ser um ponto importante nesse esquema, pois também parte do sacrificante um desejo de não apenas fazer o sacrifício, mas de também conseguir lugar na hierarquia daquela comunidade, como demonstramos a partir do preparo daquele prato e seu destaque no contexto da festa.

O preparo do prato, que também é o preparo do sacrifício neste contexto de festa, nos dá uma noção de todo o percurso que esse ritual perpassa. Começa com a captura do animal na floresta e sua promessa para a santa. Desse processo segue o processo de “purificação” do quelônio, que pode ser compreendido com a entrada no sacrifício, usando os termos de Mauss e Hubert. Nesse momento o animal recebe um alimento diferente daquele que come na floresta, à ele são oferecidas verduras, legumes e algumas frutas. O objetivo é por um lado engordar o animal e por outro limpá-lo, deixá-lo bom para o consumo, livre dos males do alimento incógnito que ele comeu na floresta. Essa é de fato a transformação do jabuti, através do seu alimento. Em seguida, temos o preparo do prato. O contato do sacrificante com a vítima se dá neste momento, pois depois do abate, a cozinheira que preparará o prato é o mesmo sujeito que faz o sacrifício. Todo esse processo não apenas transforma a vítima em objeto do sacrifício, mas também em alimento de valor, pois o seu preparo exige tempo, técnica e dom. O preparo do jabuti na castanha, como dissemos, é um conhecimento passado de geração a geração, com suas técnicas específicas, suas receitas secretas e tudo isso agrega ao prato e à sua cozinheira uma distinção social.

Existe nesse prato uma dimensão de identidade, como vimos nos dados coletados e ele vai um pouco mais além, porque o jabuti na castanha não é um prato corriqueiro em outros municípios próximos à Baião. Nossa pesquisa sobre alimentação na região do Baixo Tocantins já vem sendo realizada desde 2014 e vemos esse prato sendo relacionado sempre a este município. Então há nele uma dimensão simbólica, no sentido que vemos em Bourdieu:

[...] instrumentos por excelência da integração social. Enquanto instrumentos de conhecimentos e de comunicação, os símbolos tornam possível o consensus acerca do sentido do mundo social que contribui fundamentalmente para a reprodução da ordem social (BOURDIEU, 2011, p.10).

Então, o sacrifício, nesta festa, engendra várias dimensões que vão além da busca por expiação, graça ou agradecimento. A comensalidade tem papel fundamental no processo sacrificial do jabuti na castanha. Na ordem em que se dá o sacrifício, a comensalidade está no momento mais importante, isto é, quando o alimento é consumido, quando o ritual é finalizado,

quando se dá a sua saída. Alguns pontos ainda necessitam de mais observação e coleta de dados, para entender sobretudo a distinção presente neste alimento e, além disso, sua capacidade de estar presente em várias festas de santo e ser considerado como comida da Sexta-Feira Santa. Apesar de ser servido em restaurantes na cidade, seu consumo é de fato mais relacionado às celebrações mais especiais e às festas religiosas. Esse aspecto do catolicismo popular e do sacrifício pode ser estudado em outras festas e manifestações religiosas na região e no município.

Artigo recebido em 30 de junho de 2023.

Aprovado para publicação em 25 de julho de 2023.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Rogério. Amazônia, Pará e o mundo das águas do Baixo Tocantins. **Estud. av.** [online]. 2010, vol.24, n.68, pp. 291-298.

BOURDIEU, Pierre. **O poder do simbólico**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011. 322p.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Zouk, 2015.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2005.

HARTT, Charles. **Mitos Amazônicos da Tartaruga**. Trad. e Notas de Câmara Cascudo. São Paulo: Editora Perspectiva – Coleção Elos. 2ª edição revista e aumentada, 1988.

EDWARDS, William. **A VOYAGE UP THE RIVER AMAZON INCLUDING A RESIDENCE AT PARA**. New York: D. APPLETON & COMPANY, 1847. .p.190.

FERREIRA, Alexandre Rodrigues. Viagem Filosófica pela capitania do Grão Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá. Rio de Janeiro: Conselho Nacional de Cultura, 1972.

FIGUEIREDO, Rodrigo & Barros, Flávio. (2016). Caçar, preparar e comer o 'bicho do mato': práticas alimentares entre os quilombolas na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará). **Boletim Do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Ciências Humanas, 11(3), 691–713. <https://doi.org/10.1590/1981.81222016000300009>.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **Daquilo que se come: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900)**. 2009. 227 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Belém, 2009. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **A cozinha mestiça: uma História da alimentação em Belém (Fins do século XIX a meados do Século XX)**. 2016. 332 f. Tese de Doutorado - Universidade Federal do Pará, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Belém, 2016. Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia.

18 | O JABUTI E A COMIDA SACRIFICIAL: o consumo do jabuti na castanha em baião-pará

MAUÉS, Raymundo Heraldo. Almoço do Círio: um banquete sacrificial em homenagem a Nossa Senhora de Nazaré. **Revista Religião e Sociedade**, Rio de Janeiro, 36 (2): p. 220-243, 2016. Disponível em: www.scielo.br.

MAUSS, Marcel; HUBERT, Henri. **Sobre o sacrifício**. São Paulo: Cosac Naify, 2005.

STOLS, E. **A mestiçagem dos alimentos**. *Nossa História*, n 29. Março/ 2006, pp. 14-19.