

Maria Catarina Chitolina Zanini
Miriam de Oliveira Santos
(Orgs.)

Alimentando existências

O trânsito de pessoas, experiências e comidas



Trata-se de obra que pretende trazer reflexões acerca de experiências (individuais e coletivas) em que mobilidades, comidas, sabores, saberes e narrativas se cruzam. Ouvir, sentir, conhecer, das cosmologias às práticas, observando-se o quanto se pode estar no mundo, senti-lo e narrado de formas diferenciadas. É uma obra que acolhe as diversidades e possibilidades de narra-la.



editora *fi.org*



ALIMENTANDO EXISTÊNCIAS

ALIMENTANDO EXISTÊNCIAS

O TRÂNSITO DE PESSOAS, EXPERIÊNCIAS E COMIDAS

Organizadoras

Maria Catarina Chitolina Zanini

Miriam de Oliveira Santos



Diagramação: Marcelo Alves

Capa: Gabrielle do Carmo



A Editora Fi segue orientação da política de distribuição e compartilhamento da Creative Commons Atribuição-Compartilhual 4.0 Internacional https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.pt_BR



O padrão ortográfico e o sistema de citações e referências bibliográficas são prerrogativas de cada autor. Da mesma forma, o conteúdo de cada capítulo é de inteira e exclusiva responsabilidade de seu respectivo autor.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

A411 Alimentando existências: o trânsito de pessoas, experiências e comidas [recurso eletrônico] / Maria Catarina Chitolina Zanini, Miriam de Oliveira Santos... [et al.]. Cachoeirinha : Fi, 2023.

370p.

ISBN 978-65-85725-32-3

DOI 10.22350/9786585725323

Disponível em: <http://www.editorafi.org>

1. Contexto cultural da vida social. I. Zanini, Maria Catarina Chitolina. II. Santos, Miriam de Oliveira.

CDU 316.7

SUMÁRIO

PREFÁCIO 11

Miriam de Oliveira Santos

Maria Catarina Chitolina Zanini

APRESENTAÇÃO 13

Ellen Woortmann

1 22

A PRODUÇÃO DE VINHO NA ZONA COLONIAL ITALIANA DO RIO GRANDE DO SUL

Vania B. M. Herédia

2 35

FESTAS, COMEMORAÇÕES E SABORES NA CONSTRUÇÃO DE IDENTIDADES ÉTNICAS TERRITORIAIS

Juliana Maria Manfio

Maíra Ines Vendrame

3 70

PARTIDAS E RETORNOS: REFLEXÕES SOBRE PERCURSOS MIGRATÓRIOS DE UMA COMUNA ITALIANA -CASTELFRANCO VÊNETO

Catia Regina Dal Molin

Maíra Ines Vendrame

4 94

INTERDIÇÃO E DESAFIO: COMIDA NA INFÂNCIA E PRÉ-ADOLESCÊNCIA

Ethel V. Kosminsky

5 113

“ESQUENTANDO A BARRIGA NA BEIRA DO TACHO”: ELABORANDO MEMÓRIAS E SABERES NA PRODUÇÃO DO AÇÚCAR MASCAVO EM JAGUARI-RS

Renata Piecha

6

133

“ALIMENTAÇÃO EM UM CONTEXTO MIGRATÓRIO: O CASO DE FAMILIARES DE ESTUDANTES BRASILEIROS DE MEDICINA NO PARAGUAI”

Paola Stefanutti

7

155

ASPECTOS SIMBÓLICOS DA COMENSALIDADE NAS FESTAS E RITUAIS BOLIVIANOS EM SÃO PAULO

Sidney Antônio da Silva

8

176

CONEXÕES CIRCULARES DE UMA BRASILEIRA MIGRANTE: O USO DO SMARTPHONE NO SENTIMENTO DE ESTAR LÁ E CÁ NO LUGAR DE CHEGADA

Maria Cristina Dadalto

9

194

COMIDA, MIGRAÇÃO E TRABALHO: UM ESTUDO DAS PRÁTICAS E SABERES ALIMENTARES COM IMIGRANTES BRASILEIROS NOS ESTADOS UNIDOS

Viviane Kraieski de Assunção

10

219

PRODUÇÃO E CONSUMO DE AREPAS COLOMBIANAS NO CONTEXTO MIGRATÓRIO: UM TRABALHO COLETIVO, FEMININO E GERACIONAL

Diana Bolaños Erazo

11

239

AMOR, FAMÍLIA E SEXUALIDADE: O CASO DAS MULHERES MIGRANTES MEXICANAS NA ITÁLIA

Paulina Sabugal

12

264

BRASILEIRAS NA ALEMANHA NO TEMPO PRESENTE E EXPERIÊNCIAS DE MULHERES NEGRAS: RAÇA E COLONIALIDADE EM CONTEXTO MIGRATÓRIO

Laís Martendal

Gláucia de Oliveira Assis

13

286

"ELES ESTÃO SEMPRE QUERENDO NOS ENTERRAR VIVO": UM PROCESSO MIGRATÓRIO DO SUL AO NORTE

Claudia Kessler

14

302

INTERTERRITORIALIDADE E IDENTIDADE ALIMENTAR: O CONSUMO DE QUEIJOS ARTESANAIS ENTRE MIGRANTES NOS ESPAÇOS URBANOS DE ALAGOAS

José Natan Gonçalves da Silva

Sônia de Souza Mendonça Menezes

15

328

O "TIRA CAQUI": A CELEBRAÇÃO DE UM SISTEMA AGRÍCOLA E AGROALIMENTAR NA CIDADE E EM UMA UC DE PROTEÇÃO INTEGRAL

Annelise Caetano Fraga Fernandez

Silvia Regina Nunes Baptista

Ketyline Pimenta Genaro

Renata Claudino da Silva

PREFÁCIO

*Miriam de Oliveira Santos*¹

*Maria Catarina Chitolina Zanini*²

Este livro trata de trajetórias. Trajetória é um conceito que vem da física e que fala da distância percorrida e quando apropriado pelas ciências sociais se transformou em uma noção que pensa a distância dentro de um espaço que não é físico, mas cronológico, o espaço de vida. Por isso falamos em trajetórias de vidas, de seres em movimento, nas dinâmicas interativas, simbólicas e processuais de praticar a vida, em suas cotidianidades, ritualidades e espacialidades. Muitos dos textos desse livro falam de trajetórias, tanto geográficas quanto cronológicas, mas o que realmente liga todos os capítulos é a ideia de vida cotidiana, aquelas coisas que fazemos enquanto estamos tentando apenas viver a nossa vida. E a vida cotidiana está ligada a temas que permeiam todos os capítulos: a alimentação, a família, o papel das mulheres. E os temas que nos conduzem confluem em dois conceitos: intimidade e identidade.

Identidades étnicas, de gênero, regionais, campesinas, tanto reivindicadas quanto atribuídas, permeiam a vida e nos momentos de desenraizamento, de grandes mudanças (de país, de rumo, de vida) a comida nos ancora, lembra quem somos e o que compartilhamos com pessoas que nos são caras, mesmo que não sejam próximas. A comida e

¹ Professora Adjunta da UFFRJ (Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro).

² Professora Titular da UFSM (Universidade Federal de Santa Maria).

as mobilidades permitem esta identificação entre quem ficou e quem partiu, possibilitando que se partilhe não apenas os mesmos pratos, mas também os caminhos de identificação.

No entanto, ao contrário do que acredita o senso comum, as tradições culturais e culinárias se transformam continuamente, dialogando com outras dinâmicas sociais, nos processos de produção, distribuição e consumo. A fabricação e vivência da cultura é um processo sempre inacabado, em transformação, dinâmico e interativo. Mas, também em diálogo que, por vezes, pode ser tenso, outras fonte de coesão. A vida vivida se expressa nesses fazeres e também em suas narrações. Esse aspecto dinâmico se manifesta frequentemente na alimentação: no quibe com catupiry, no *strudel* de banana, na avó que deixa de fazer a paçoca no pilão e passa a utilizar o processador de alimentos.

O trânsito das pessoas leva à difusão de alimentos e técnicas culinárias, mas também ao aprendizado de novos sabores e saberes. A troca de experiências, vivências e alimentos nos enriquece a todos, permitindo identificações mais multifacetadas e menos etnocêntricas. Há mais diálogo, mais empatia e mais reflexão. Há, igualmente, mais possibilidades interativas e de trocas de conhecimentos, ampliando gostos e encontros interculturais.

Nós tínhamos planejado uma introdução um pouco mais longa, mas depois da primorosa apresentação, feita pela professora Ellen Woortmann, só nos resta agradecer a todas as autoras e autores e especialmente, a Ellen, pelo seu carinho e talento. Esperamos que a leitura desse livro seja tão prazerosa quanto foi a sua elaboração. Boa leitura a todos.

APRESENTAÇÃO

Ellen Woortmann ¹

As organizadoras desta coletânea foram muito perspicazes ao definir um tema com a força da tradição e a marca forte da atualidade. No ideário de hoje, nada é mais tradicional do que a denominada e/i/migração histórica, com suas memórias, festas, saberes e sabores e nada é mais atual, especialmente na mídia, na política e economia do que projetos, pautas e matérias sobre migrantes refugiados, expulsos, discriminados, perseguidos e tantas outras categorias, suas tragédias e destinos, ajustes e arranjos de vida.

A coletânea é composta por artigos cujos aportes são, por um lado, complementares entre si, e por outro, agregam dimensões originais, seja pela temática apresentada, por sua multifacetada base teórica, seja pela região, país e condições nas quais a pesquisa foi realizada. Além disso a coletânea apresenta uma peculiaridade interessante ao promover a confluência de várias áreas do conhecimento, especialmente da Antropologia e Etnografia com a História, a Geografia, a Sociologia e do Turismo.

O primeiro artigo, A Produção de Vinho na Zona Colonial Italiana do Rio Grande do Sul, com base em dados histórico-etnográficos, apresenta algumas dimensões e concepções sobre a comida e o processo

¹ Professora Aposentada do Departamento de Antropologia da UnB (Universidade de Brasília).

de implantação do cultivo da uva em algumas localidades coloniais e a produção do vinho tradicional em cantinas familiares, assim como posteriormente analisa a sua organização em cooperativas e a configuração do seu processo de comercialização do vinho.

O significativo artigo de Catia Dal Molin e Maíra Vendrame discute em detalhe o movimento de migrações da região do Vêneto, norte da Itália, a partir de uma cuidadosa análise de dados históricos encontrados nos arquivos dos *paese* de origem dos emigrantes. Dados sobre a miséria na área rural é expressa, por exemplo, por meio das cifras de ocorrência da endêmica pelagra – “doença símbolo da miséria que mais desesperava”, uma das faces da agudização da crise agrária da recém unificada Itália. Detalhando casos específicos de deslocamento de famílias em relação à práticas e leis da Itália e Brasil do *fin de siècle*, citam que para as autoridades, “a miséria, a esperança de melhorar sua triste sorte e a ambição de alguns em enriquecer” fundamentam o esforço de emigração para a terra da *Cocagna*. A migração pendular anual de trabalhadores italianos da área rural, tal como ocorreu para a Argentina neste período, não foi encontrada.

No artigo Interdição e Desafio: comida na infância e pré-adolescência, Ethel Kosminski se aproxima de uma autoetnografia na qual apresenta uma interessante conotação de memórias da relação da autora com aspectos da alimentação *kosher* e do cotidiano, em diálogo com suas raízes e formação em sua família judaica no Brasil. Pautadas principalmente em Mary Douglas, são apresentadas algumas das práticas alimentares prescritivas e proscritivas orientadas

especialmente pelo Leviticus da Torah, em diálogo com elementos do ideário alimentar brasileiro.

Renata Piecha, em seu “Esquentando a Barriga na Beira do Tacho”: elaborando memórias e saberes na produção do açúcar mascavo em Jaguari-RS, combina aspectos de sua memória pessoal, de gênero e entrevistas com observação participante do “saber-fazer” de colonas de ‘meia idade’ em sua localidade de origem. Sendo localidade de origem multiétnica, ela analisa relações sociais e de parentesco como construtoras de laços de reciprocidade e solidariedade num contexto de modernização rural, em que especialmente as jovens migram para a cidade.

Aspectos simbólicos da reciprocidade, rituais e comensalidade, entre bolivianos em São Paulo, constroem a base da análise do interessante artigo de Sidney Antônio da Silva: Aspectos Simbólicos da Comensalidade nas Festas e Rituais Bolivianos em São Paulo. Os dados coletados e entrevistas em sucessivas oportunidades e contextos de tempo e espaço, mostram as celebrações em torno da Virgem Maria e *Pachamama* andina, como eixo central. Grupo sociológica e demograficamente significativo- com mais de 124.000 entradas no Brasil, em especial em São Paulo entre 2010 e 2018 - o autor atribui o crescimento das migrações laborais à crescente importância das redes sociais, em especial do *Facebook*. A dinâmica das festas e rituais religiosos, via de regra, tem na comida sua marcante expressão de *pertença* e sofre ajustes no decorrer do tempo. Sidney reforça ainda que para esses trabalhadores bolivianos migrados, “a comida e bebida são

mediações que estreitam laços nas festas devocionais e sociais e mantém [mesmo]vínculos rompidos pela morte”.

Maria Cristina Dadalto contribui com um artigo bastante original em que centra sua análise no caso de uma jovem capixaba recém graduada, separada do marido e com duas filhas, que, após fugir de uma rede de prostituição, consegue apoio da Igreja Católica e de outros brasileiros para se estabelecer em Pádua na Itália, permanecendo as duas filhas em Vitória. A autora discute *“a questão das conexões circulares de estar lá (na Itália) e estar cá (no Brasil) mediadas pelo smartfone, tendo como suporte uma perspectiva sociocultural offline e online por meio do WhatsApp e das RSD”*. Ao analisar a circularidade das relações com as filhas destaca o forte sentimento de culpa pela sua ausência, em parte remediada por contatos digitais diários, envio de recursos, presentes, etc. Ao mesmo tempo, enfatiza a sua constante demanda por contatos com outros brasileiros na Itália, via de regra celebrados com comidas, pratos brasileiros.

Viviane Kraieski de Assunção, em seu bibliograficamente bem fundamentado artigo Comida, Migração e Trabalho: um estudo das práticas e saberes alimentares com imigrantes brasileiros nos Estados Unidos *“demonstra que comer é uma atividade rotineira que assume uma posição central no aprendizado social do processo migratório, servindo como um identificador do contexto sociocultural dos sujeitos no ambiente de trabalho”* em Boston (MA/USA). Além disso, ela aponta que *“a comida pode contribuir para a construção tanto de fronteiras de exclusão como de inclusão entre os sujeitos [e propõe] que as mudanças e continuidades das práticas alimentares no contexto migratório são*

significadas a partir de códigos morais que podem refletir os sentidos que estes sujeitos atribuem a sua inserção em uma nova rotina de trabalho”. Pesquisando brasileiros com documentação e indocumentados em profundidade e detalhando a relação entre suas categorias identitárias e suas concepções alimentares e a moralidade, o artigo revela as diferentes concepções próprias, enquanto brasileiros e dos “outros”, americanos ou migrantes.

O artigo de Diana Bolaños Erazo, *Produção e Consumo de Arepas Colombianas no Contexto Migratório: um trabalho coletivo, feminino e geracional*, partindo etnograficamente da observação participante, analisa famílias camponesas refugiadas instaladas pela ACNUR no Sul do Brasil devido ao conflito armado existente na Colômbia durante décadas. A autora mostra como as *arepas* colombianas, de comida do cotidiano, passam a ser definidas como protagonistas, em seus termos, prato-totem dos colombianos no Sul, visto que “todo colombiano é filho do milho”. Ela descreve muito bem como, através da ‘arte de fazer arepas’, definições de gênero, de origem e classe social e etária são expressas, assim como explicita as especificidades e qualidades dos ingredientes e utensílios necessários. Se, face aos de fora do grupo as arepas passam a ser demarcadoras, expressão de sua identidade como colombianos, internamento ao grupo reforçam sua coesão interna – partindo de um esforço centrado nas mulheres, agrega a todos, homens, mulheres e crianças.

Amor, Família e Sexo: o caso das mulheres migrantes mexicanas na Itália, de Paulina Sabugal é um artigo atual que discute um fenômeno social peculiar em pleno século XXI: o de mulheres que, numa

perspectiva quase perspectiva *vintage*, afirmam terem “migradas por amor”. Como mostra Sabugal, essa migração não se enquadra na interpretação usual das causas econômicas e ou políticas, e é definida por Wray, (2012), como “migração matrimonial”. Esta modalidade de prática migratória, em larga medida é orientada por estereótipos acerca das características de gênero e nacionalidade. Assim é que, homens italianos, após contatos virtuais, viajam para o México em “busca do amor” com conotação romântica, lá casando com sua eleita. É curioso que o casamento é anisogâmico, visto que é a mulher urbana que abandona sua carreira e posição profissional, situação de classe e econômica e segue para a localidade do marido na Itália. Como aponta a autora, essa instalação virilocal contribui, para uma posterior subordinação e dependência consensual da mulher face ao marido e sua família.

Laís Martendal e Gláucia de O. Assis, na análise de seu artigo - Brasileiras na Alemanha no Tempo Presente e Experiências de Mulheres Negras: raça e colonialidade em contexto migratório - discutem o que elas definiram como o “ir e vir” de mulheres emigrantes brasileiras entre o Brasil e a Alemanha, analisando como os marcadores sociais da diferença –gênero, raça e classe - impactam sobre suas trajetórias migratórias. Após uma interessante análise de dados quantitativos sobre o fenômeno migratório em geral e a sua recente feminização, as autoras, acompanham dois casos em que destacam o papel e o peso de estereótipos negativos, em especial da sexualização e exotização, que atingem as mulheres brasileiras e latino americanas, e dentre elas ainda mais as negras. Martendal e Oliveira de Assis propõe que na base para a

compreensão deste fenômeno estão os conceitos de Amefricanidade relacionado com a discussão acerca da dialética entre colonizador e colonizado e do capitalismo. As autoras apontam ainda para *constraints* identificados por essas mulheres no esforço para ingressar no mercado de trabalho alemão, em que a foto e a situação familiar de mãe solteira ou separada com filhos, podem contar negativamente na aprovação do currículo.

O artigo Cláudia Kessler, “Eles Estão Sempre Querendo Nos Enterrar Vivo”: um processo migratório do Sul ao Norte, é assumido e pode ser enquadrado no que Ellis, Adams e Bochner (2019) definem como autoetnografia, quer dizer, “é um exercício de escrita pessoal, pois auxilia a compreender a experiência cultural e também serve como ferramenta de resistência ao colonialismo”. Resiste porque a escrita é realizada com a consciência de manutenção de laços com pessoas que fazem parte do grupo investigado”. Com base neste referencial teórico-metodológico a autora analisa aquilo que foi por ela definido como “falta de planejamento”, e onde também reconhece seu desconhecimento da História da Espanha e de suas peculiaridades culturais, que em Barcelona são muito evidentes. Ela também aborda a questão das dificuldades de instalação e trabalho de estrangeiros, contexto no qual ela teve a oportunidade de observar experiências discriminatórias de idosos locais contra estrangeiros, especialmente negros [e acrescenta-se, *sudacas*, quer dizer, sulamericanos de ascendência indígena]. Na parte final do artigo Kessler destaca algumas práticas alimentares tradicionais significativas, associadas a certas crenças, épocas do ano e rituais da região de Barcelona.

O artigo “Interterritorialidade e Identidade alimentar: o consumo de queijos artesanais entre migrantes nos espaços urbanos de Alagoas”, de José Natan Gonçalves da Silva e Sônia de Souza Mendonça Menezes, apresenta, em sua primeira parte, uma cuidadosa contextualização qualitativa e quantitativa do processo migratório do campo para a cidade em Alagoas, ocorrido a partir da segunda metade do século XX, com ênfase na análise dos impactos das mudanças na estrutura agrária e na passagem da criação de gado de corte para o gado leiteiro, com a configuração da denominada TBL, Território da Bacia Leiteira. Na segunda seção se destaca uma muito bem fundamentada discussão teórica acerca da concepção e caracterização do que é ser migrante, o perfil do migrante enquanto consumidor seletivo de queijo do sertão e a construção de sua identidade na cidade. Os autores discutem em detalhe alguns conceitos-chave relacionados, tais como “pertença”, “desterritorialização” e a vaso-capilaridade das relações indenitárias que acompanham a preparação, distribuição e consumo do alimento. Na parte final os autores destacam dimensões em torno de ajustes à modernidade, sua patrimonialização, a construção da memória alimentar e o papel do parentesco e afetividade nesse processo.

O trabalho coletivo de Anelise Caetano Fraga Fernandez, Silvia R.Nunes Baptista, Ketyline Pimenta Genaro e Renata Claudino da Silva “O “tira Caqui: a celebração de um sistema agrícola e agroalimentar na cidade e em uma Uc de proteção integral” resulta de um trabalho de campo com observação participante, realizado no antigo “sertão carioca”, hoje denominada Zona Oeste da cidade do Rio de Janeiro, conhecida por sua tradicional produção de banana e desde os anos 1950,

de caqui. Em torno destes dois produtos é que se organiza a dinâmica produtiva da família, com a comercialização gerando a base sua renda monetária. O artigo se centra na análise de um paradoxo da modernidade marcado pelas “interrelações entre o natural e o cultural”. De um lado, a manutenção do sistema agrícola e agroalimentar desses pequenos produtores é fundamental para assegurar o abastecimento das populações urbanas com um produto frágil, altamente perecível e a criação do evento “Tira Caqui”, como parte do esforço local e de grupos solidários para promover a redução do desperdício do caqui quando de sua manipulação na colheita, com esforços para atrair turistas com a criação de roteiros turísticos sustentáveis, opções de lazer, etc. De outro lado, as autoras denunciam o fato de que mudanças conceituais do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) e da implementação de políticas públicas tentam inviabilizar o cultivo do caqui, classificado de “planta exótica”, portanto ao lado de pragas, ser considerada planta invasora, que pode ameaçar o equilíbrio ecológico, enquanto os agricultores locais correm o risco de serem re (des)classificados, como “invasores” de uma UC (unidade de conservação)

1

A PRODUÇÃO DE VINHO NA ZONA COLONIAL ITALIANA DO RIO GRANDE DO SUL

Vania B. M. Herédia ¹

O estudo tem como objetivo contextualizar a formação da zona colonial italiana do Rio Grande do Sul e a relação com o cultivo da uva e a produção de vinho. A vitivinicultura se tornou a principal atividade econômica da zona colonial italiana até a Velha República. O estudo apresenta resultados de uma pesquisa que tem como foco identificar como foi implantado o cultivo da uva que favoreceu a produção do vinho como principal produto de exportação da zona colonial italiana no Sul do Brasil. A análise é descritiva e evidencia como os imigrantes italianos adaptaram costumes, que trouxeram do lugar de partida e se adequaram às condições socioeconômicas da nova sociedade. As fontes utilizadas fazem parte do acervo do Arquivo Histórico Municipal João Spadari Adami e compreendem documentos oficiais referentes aos intendentes municipais, as associações de comerciantes e ao movimento cooperativista. O estudo está dividido em duas partes o contexto da imigração italiana na fase de ocupação do território e o segundo a evolução da produção do vinho envolvendo as cantinas domésticas e posteriormente o movimento cooperativista que nasce para proteger o pequeno produtor.

¹ Vania Beatriz Merlotti Herédia é professora aposentada (historiadora e socióloga) da UCS (Universidade de Caxias do Sul).

CONTEXTO DA IMIGRAÇÃO NA FASE INICIAL

Os imigrantes italianos, que decidiram como destino o Rio Grande do Sul, foram beneficiados pelos interesses do governo imperial, por meio de uma política de colonização e imigração que vigora durante o império e na República Velha.² O governo tinha a intenção de ocupar terras devolutas próximas às fronteiras, no sentido de defesa do seu território em relação aos espanhóis; desenvolver núcleos agrícolas e estimular a mão de obra branca especializada, diante do uso da Lei de Terras de 1850 e da aproximação da Abolição da Escravatura em 1888 (HERÉDIA, 2017).

Antes da Lei de Terras de 1850, a colônia de São Leopoldo, situada no Rio Grande do Sul havia tido uma experiência com êxito, de ocupação de território com os colonos de origem alemã, a partir de 1824. Essa experiência fez com que o governo provincial se interessasse pela obra de colonização. Dessa forma o governo provincial solicita ao Império a concessão de terras para ampliar o Programa de Colonização.

Em 1848, o governo imperial doa a cada província “36 léguas quadradas de terras devolutas, com o propósito de promover a colonização. Na sequência, em 1850, é editada a “ Lei de Terras”, nº601 de 18 de setembro” (HERÉDIA, 2019, p.51). Por meio dessa lei é alterado o regime de propriedade uma vez que as terras não eram mais doadas, ou seja, o acesso à terra era por meio da compra das mesmas. Em 9 de fevereiro de 1870, o governo imperial cede “dois territórios de 16 léguas

² A imigração subsidiada dura até 1914, quando Borges de Medeiros, presidente do estado faz um decreto explicitando que não haveria mais nenhum benefício aos imigrantes.

quadradas cada um, situados nas terras livres que se estendiam entre o rio Caí, os Campos de Cima da Serra e o município de Triunfo” (RELATÓRIO DO PRESIDENTE DA PROVÍNCIA, 1870, p. 68 *apud* MANFROI, 1975, p. 59).

A partir dessa concessão são organizados os núcleos coloniais no Nordeste do estado do Rio Grande do Sul com exceção de uma colônia que se localiza na zona central da província. Portanto, são fundadas quatro colônias oficiais que formaram a zona antiga de colonização italiana no Rio Grande do Sul. São elas: Colônia Princesa Isabel, Conde d’Eu, Colônia Fundos de Nova Palmira e a Colônia Silveira Martins (HERÉDIA, 2019. O acesso à terra por meio da venda a crédito estimulou a escolha da Província como local de destino. O acesso à propriedade privada para os colonos italianos era uma condição social quase impossível no local de partida.

A atividade agrícola nos núcleos coloniais foi promotora de desenvolvimento econômico no estado, a partir da Lei de Terras de 1850. Nas áreas rurais desses núcleos, a família teve um papel determinante no processo produtivo, marcado pelo acesso à pequena propriedade e pela presença da mão de obra familiar. Dono da terra, o imigrante torna-se “proprietário dos meios de produção - seu lote de terras -, mas suplementa seus rendimentos com fornecimentos periódicos de trabalho acessório” (PESAVENTO, 1983, p. 26). A inserção do imigrante na economia rio-grandense se dá por meio de atividades agrícolas e do trabalho de todos os membros da família. Os imigrantes que chegam à zona colonial não dispunham de muitos recursos, e o número da prole era elevado. “Planta e colhe quase tudo de que necessita para a sua

subsistência, como se tivesse a preocupação da autossuficiência. Vende os excedentes do consumo doméstico [...]. Vive modestamente, quase sem conforto, mas tem a mesa farta” (MEM DE SÁ, 1950, p. 90).

O plantio de uva e a produção do vinho se constituíram “numa atividade característica da zona de imigração italiana” (PESAVENTO, 1983, p. 27). Segundo registros em 1884, as colônias já fabricavam: “Caxias, 2.900 (milhares de litros, Dona Isabel, 2.795, Conde d’Eu, 2.795 e Silveira Martins, 2.900” (PESAVENTO, 1983, p. 27).

O imigrante italiano havia trazido da Europa diversos bacelos, que acabaram não tendo a função que esperavam, e os substituíram pela uva Isabela, cultivada na zona alemã. “A uva Isabela é proveniente da Califórnia. Foram os jesuítas espanhóis os introdutores da vinha nessa região da América, através do México” (VALVERDE, 1950, p. 270). Esse autor comenta que a uva Isabela apresentava certa rusticidade pela resistência às pragas, o que fez com que esse cultivo fosse valorizado e defendido pelos italianos.

Gobbato (2000, p. 201) relembra que os imigrantes, desde os primeiros anos em que chegaram às colônias eram “afeiçoados à viticultura que em boa parte eles mesmos disseminaram na América e na Ásia”. Utilizaram, portanto, o sistema de “pergolatto”, que sustentava vertical e horizontalmente os ramos e troncos da planta. As divisões de pinho ou madeira de outras árvores ajudavam a segurar seus ramos. “A plantação da vinha era feita em terrenos cultivados ou imediatamente após o desmatamento, entre as pontas dos troncos queimados e normalmente com o recurso de estacas” (GOBBATO, 2000, p. 201).

Justificavam que vários fatores favoreciam o cultivo da uva nesse formato. Entre a fertilidade do solo virgem ou quase virgem, a umidade abundante e o vigor natural da Isabella, as plantas se desenvolveram rapidamente e com seus longos e robustos ramos logo demonstraram como a viticultura poderia ser um bem de rara importância para a empresa colonial (GOBBATO, 2000, p. 201).

Os imigrantes italianos faziam o vinho para consumo interno e, posteriormente, começaram a produzir para o mercado regional e nacional. Alguns colonos imigrantes - como é o caso de Antonio Pieruccini e Abramo Eberle - vendem o vinho no centro do País, o que significa que não usam os canais de comércio dos alemães. A forma de levar o vinho é por meio de mulas (GOBBATO, 2000). Segundo Ianni (1975, p. 92), “o imigrante só teve sucesso na medida em que se inseriu na sociedade nacional, na economia nacional. Isto é, foi o consumo do vinho nacional, ou estrangeiro, que permitiu que algumas atividades coloniais se desenvolvessem”. A entrada de produtos das colônias, como é o caso do vinho, incrementam a produção e promovem sua especialização.

Em 1899, o governo preocupado com a qualidade do vinho, importa do Uruguai mais de “20.000 bachelos para distribuição” (PESAVENTO, 1983, p. 30) para destinar a produção feita pelos colonos imigrantes. Houve uma forte intenção do governo estadual de qualificar a produção do vinho, sendo que foi criado em 1898 a Estação Agronômica Experimental, localizada em Porto Alegre. Houve a intenção do governo de transformar a estação em um centro de qualidade, que pudesse promover a especialização do plantio da videira e a qualificação da produção de vinho (PESAVENTO, 1983).

DAS CANTINAS DOMÉSTICAS ÀS COOPERATIVAS VINÍCOLAS

Os pequenos produtores usavam a parte inferior de sua habitação para a produção do vinho. Dessa maneira, muitas cantinas nasceram dentro da casa do imigrante e nem sempre as condições de produção eram adequadas. O vinho era produzido de forma doméstica e artesanal.

[...] as uvas eram esmagadas com os pés e o produto posto em barris para fermentar. O artigo final, elaborado com técnicas primitivas, era vendido aos comerciantes que, através de uma função intermediária, auferiram um lucro sobre o resultado do trabalho do pequeno proprietário rural (PESAVENTO, 1983, p. 33).

Como a cantina se localizava na casa do produtor, toda família colaborava com o processo de produção. É importante lembrar que após a colheita da uva, começa o processo de produção do vinho que envolvia todos os membros da família. Daí o componente doméstico e artesanal. Além das cantinas serem o local da produção, serviam como depósito e expedição de vinhos. Algumas cantinas conseguiram se transformar em indústrias, mas o que se manteve comum foi a produção de vinho na casa do imigrante.

Em 1901, a produção de vinho da região colonial italiana se destaca na Exposição Industrial em Porto Alegre. A exposição é uma forma de expor o vinho como produto qualificado sendo que anos mais tarde o vinho se torna o maior produto de exportação do município de Caxias do Sul. O vinho havia se inserido no mercado rio-grandense.

As pequenas cantinas para fazer parte das cooperativas que poderiam vender seus produtos com mais facilidade e melhor preço,

deveriam atender normas técnicas, postuladas pelas regras dessa organização. Essas exigências implicavam que a produção não estivesse vinculada à moradia, e que o vinho tivesse “um padrão mínimo de qualidade, impondo normas industriais para a produção” (SANTOS, 1980, p. 142).

É importante lembrar que as cooperativas nasceram como fruto do movimento cooperativista que se instala na região, com o objetivo de promover a organização da economia agrária que, se estruturava no regime da pequena propriedade. Além dessa finalidade, tinham intenção de buscar mercados para colocar os produtos coloniais e promover e fortalecer o comércio.

O movimento cooperativista se apresentava como uma solução para os produtores rurais uma vez que ampliava a forma de produção e de venda. Em 1911, Stefano Paternó compartilha a experiência na área do cooperativismo que traz da Itália e a partir desse compartilhamento muitos produtores rurais se sentem estimulados de participar das cooperativas que abrem espaços para essa forma de produção. Segundo Monserrat (1975), o objetivo da organização cooperativista era buscar formas de valorizar os produtos nacionais, melhorando sua qualidade. Acreditava que, com a cooperação, os colonos poderiam qualificar a produção” (MONSERRAT, 1975).

Santos evidencia em sua pesquisa como o movimento cooperativista é introduzido no Rio Grande do Sul. Descreve as várias iniciativas que o governo estadual promove com vistas a qualificar a produção do vinho desde o plantio das vinhas. “Em 1911, por intermédio do Governo do Estado, foi criada uma lei que regulamentava o sistema

cooperativo para o setor vitivinícola. Essas cooperativas nascem em um momento crucial” (2011, p.18). Essa lei favorece o cooperativismo (Lei n.163, de 18 de dezembro de 1911), à medida que isenta as cooperativas de impostos territoriais, industriais e de exportação. O estímulo havia sido dado e oportunizava a organização dos produtores, com vistas a proteger o preço do vinho e, ao mesmo tempo, buscar formas de qualificá-lo.

O cooperativismo foi uma estratégia que representou a crença de que o movimento ajudara a solucionar problemas crônicos pelos agricultores. A economia colonial havia crescido, precisava se modernizar e o movimento oferecia muitas atividades que beneficiaram os produtores rurais, como a troca de informações técnicas e a união de esforços para enfrentar a luta por mercados. Segundo Monserrat (1975) dois fatos foram importantes para a prática cooperativista que se propunha a corrigir a forma de organização da economia agrária “o regime da pequena propriedade rural e a fragilidade de suas decorrentes unidades econômicas em meio regido e pelos princípios do *laissez-faire*” (1975, p.294).

A primeira cooperativa da região foi criada em 1912, denominada “Cooperativa Agrícola de Caxias, no local onde funciona o Laboratório de Enologia do Estado” (MONSERRAT, 1975, p.299). Essa cooperativa teve “1.186 sócios, capital de Cr\$45.950,00 e capacidade para 30 mil hl.” (1975, p.300). A partir de 1911, cresce, portanto o número de cooperativas vinícolas em vários municípios da região, como em Nova Bassano, Nova Pádua, Nova Milano, Nova Vicenza, Nova Trento, São Marcos, Bento Gonçalves, Antônio Prado, Guaporé, além de Caxias do Sul.

Apesar das cooperativas terem sido criadas para amparar a indústria vinícola, com fins de aperfeiçoar e valorizar o produto, não tiveram os resultados esperados. O cenário pré-guerra mundial reflete uma crise que se instala nas cooperativas. O capital investido era fruto das economias acumuladas pelo agricultor colonial, decorrentes do seu trabalho. Entretanto, o fracasso das cooperativas vinícolas trouxe danos aos agricultores que haviam investido nelas seu capital e trabalho. O cenário da guerra mundial dificulta a importação de vinhos estrangeiros e estimula a produção de vinhos nacionais. Com o enfraquecimento do movimento cooperativista, a qualidade da produção de vinho é afetada.

De acordo com Valverde (1950, p. 310), “não foi Paternó, nem muito menos o sistema cooperativista por ele propugnado que falharam e reduziram à impotência o esforço e a dedicação de milhares de agricultores”. Afinal o sistema cooperativista havia nascido como uma forma de proteção ao pequeno produtor frente ao mercado. Mas Valverde acreditava que,

realmente, a causa do fracasso dessa instituição só pode ser encontrado nas artimanhas que lhe armaram aqueles que viviam de intermediação desnecessária, à sombra de administrações incapazes e tementes frente a uma produção, que ensaiava organizar-se para tornar a vida rural mais remuneradora e atraente (1950, p. 310).

Valverde (1950) levanta uma questão vinculada ao papel dos comerciantes que nem todos eram a favor do crescimento das cooperativas e algumas tensões tenham ocorrido por representarem interesses distintos. Apesar das críticas que Paternó recebe, constata-

se que suas ações colaboraram para a organização da indústria do vinho como orientações técnicas, compra de máquinas e na venda dos produtos. O que é possível comprovar é que o movimento cooperativista enfraquece e apenas ressurge em 1929.

Quando o movimento ressurge e, na avaliação das ações realizadas por Paternó, muitas lições foram aprendidas. A indústria vinícola foi estruturada, e os princípios da enologia foram adotados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O cultivo da uva e a produção de vinho se tornaram atividades econômicas marcantes da zona colonial italiana, no Sul do Brasil. O imigrante adequou o cultivo da uva às condições do terreno e soube promover uma atividade que lhe deu retorno financeiro. De consumo doméstico para a venda no mercado, a produção de vinho se tornou um dos produtos de exportação do Estado do Rio Grande do Sul.

Nesse contexto, as cantinas nascem no ambiente doméstico, de forma artesanal e se localizam na parte térrea da moradia. A produção inicial é precária e, gradativamente, o produto se especializa devido à procura e renda que gera. Há, por parte do governo do Estado do Rio Grande do Sul, um estímulo e uma preocupação na qualificação do produto que se apresenta por meio da criação de uma Estação Experimental, com redução de impostos e também com uma proposta cooperativista.

De acordo com Mem de Sá (1946, p.105), o Rio Grande do Sul é o “único estado brasileiro que se pode intitular realmente vinícola”. Os

argumentos usados por esse pesquisador referem-se não apenas ao clima e às condições geológicas que os produtores encontraram, quando começaram a investir nessa cultura. Vê como contribuição os hábitos que os italianos tinham de consumo do vinho, como uma referência importante, visto que os brasileiros não tinham o costume de beber vinho.

Essa cultura inicial tornou-se o embrião de indústrias importantes que foram reconhecidas, nacionalmente, pela qualidade de seus produtos. Dentre elas: “a Sociedade Vinícola Rio Grandense Ltda., a Sociedade Brasileira de Vinhos Ltda., Luiz Antunes & Cia., Luiz Michielon, Eduardo Mosele & Cia., em Caxias; Lorenço H. Monaco & Cia. Ltda., em Bento Gonçalves; Armando Peterlongo, em Garibaldi” (SÁ, 1946, p.106).

Para enfrentar a valorização dessa atividade econômica no mercado, são criadas cooperativas que ajudam a vender o produto, buscar crédito e especializar o processo produtivo que, por muitos anos, foi feito de forma artesanal e doméstica. A crise das cooperativas reflete mudanças nas políticas governamentais, e a criação de um Sindicato do Vinho com regras de participação favorece a defesa do pequeno produtor.

O movimento cooperativista, defendido por Paternó, enfrenta resistência de alguns setores da economia e por muitos anos permanece adormecido, quando ressurgue, na crise de 1929, como alternativa de sobrevivência do pequeno produtor. As tensões entre o movimento cooperativista e os comerciantes não ajudam o pequeno produtor e por alguns anos, as cooperativas não são reconhecidas como solução do problema.

A primeira fase do movimento cooperativista na região ocorre entre 1911-1913 por meio da influência de Stefano Paternó, e a segunda

fase desse movimento, de 1929-1936. Na segunda fase, as cooperativas ressurgem com regras claras e propositivas e mostram a importância da produção da uva e do vinho na economia rio-grandense.

REFERÊNCIAS

GOBBATO, Celeste. Il colono ed il suo contributo nello sviluppo dell'industria riograndense. In: *Cinquantenario della colonizzazione italiana nel Rio Grande del Sud (1875-1925): la cooperazione degli italiani al progresso civile ed economico del Rio Grande del Sud*. Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura, 2000. v. I.

HERÉDIA, Vania Beatriz Merlotti. *O Processo de industrialização da zona colonial italiana*. 2ªed. Caxias do Sul: EducS, 2017.

HERÉDIA, Vania Beatriz Merlotti. A vitivinicultura no sul do Brasil: um estudo regional. In: CURI, Alcides Bereta (Org.). *La vitivinicultura uruguaya en la región (1870-2000)*. Una introducción a estudios y problemas. Montevideo: Universidad de la Republica, 2010.

HERÉDIA, Vania Beatriz Merlotti. Colônias agrícolas no Rio Grande do Sul: das imperiais às republicanas. P.50- 64. In: BACCA, Ademir Antônio (Org.). *150 anos da imigração italiana no Rio Grande do Sul*. V. 1. Bento Gonçalves, Proyecto Cultural Sur/Brasil, 2019.

GOBBATO, Celeste. *Manual do viticultor brasileiro*. 4. ed. Porto Alegre: Globo, 1940.

IANNI, Octávio. Debates: imigração italiana: estudos.-In: FÓRUM DE ESTUDOS ÍTALO-BRASILEIROS, 1, 2, 1979, Caxias do Sul. Anais [...]. Caxias do Sul: UCS/EST, 1979.

MANFROI, Olívio. *A colonização italiana no Rio Grande do Sul: implicações econômicas, políticas e culturais*. Porto Alegre: Grafosul, 1975.

MONSERRAT, J. O cooperativismo na zona de colonização italiana. In: *Álbum do 75ºAniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1975. p. 300-301.

PESAVENTO, Sandra J. RS: Agropecuária colonial & industrialização. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1983.

SÁ, Mem de. Breve exposição sobre a situação industrial do Rio Grande do Sul. *Revista Província de São Pedro*, Porto Alegre: Livraria do Globo, n. 6, p. 98-111, 1946.

Aspectos econômicos da colonização italiana no Rio Grande do Sul. In: *Álbum do 75º Aniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1975. P.75-104.

SANTOS, José Vicente Tavares. Cantineiros e colonos: a indústria do vinho no Rio Grande do Sul. In: DACANAL, José H.; GONZAGA, Sergius. RS: imigração & colonização. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1980.

SANTOS, Sandro Rogério. A Construção do cooperativismo em Caxias do Sul: cooperativa vitivinícola Aliança (1931-2011). Porto Alegre: PUCRS, Tese de doutoramento, 2011.

VALVERDE, Orlando. Excursão à região colonial antiga do Rio Grande do Sul. In: *Álbum do 75º Aniversário da Colonização Italiana no Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Globo, 1975.

2

FESTAS, COMEMORAÇÕES E SABORES NA CONSTRUÇÃO DE IDENTIDADES ÉTNICAS TERRITORIAIS

*Juliana Maria Manfio*¹

*Maíra Ines Vendrame*²

INTRODUÇÃO

Na década de 70 do século XX, o Biênio da Colonização e Imigração³ propiciou a disseminação, no Rio Grande do Sul, eventos comemorativos aos diferentes grupos étnicos que se fixaram no Estado, e colaboraram para o seu desenvolvimento. Ganhou destaque nas regiões de colonização europeia as festividades que exaltaram a importância da presença dos imigrantes europeus, especialmente os alemães e italianos, para o progresso de um modo geral de diferentes lugares do território sul-rio-grandense. Eventos comemorativos aos cem anos da imigração italiana começaram a ser realizados em diferentes lugares do Estado, tendo como marco histórico, o ano de 1875 – data da vinda dos primeiros imigrantes. Com o advento do centenário,

¹ Doutora em História pela Unisinos.

² Professora do Programa de Pós-graduação em História da Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS), Mestre e doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS), Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPQ – Nível 2.

³ O Biênio foi institucionalizado através do Decreto 22.140, no qual o fim celebrar entre os anos de 1974 e 1975, o Sesquicentenário da Imigração alemã e o Centenário da Imigração Italiana e das demais correntes migratórias que aqui chegaram e auxiliaram na constituição do território do RS (LIMA, 2017; MANFIO, 2019).

além de atos festivos públicos, foram erguidos monumentos e organizados livros que buscavam sinalizar para a importância política, social, econômica e cultural da instalação das primeiras famílias italianas no Rio Grande do Sul. As festas devem ser entendidas como eventos que propiciam a construção de uma narrativa, bem como reforço e seleção de determinadas memórias sobre o passado. Nesse sentido, por meio delas se elabora identificações e pertencimentos através da exaltação de uma trajetória comum, bem como do compartilhamento de costumes e hábitos entre uma população que vive num mesmo espaço.

Impulsionadas pelo Biênio, as comemorações centenárias da Imigração Italiana no Estado decorreram a partir de um planejamento oficial que inseria a capital Porto Alegre e as três primeiras colônias fundadas na região nordeste. No entanto, isso não impediu que outros lugares promovessem seus festejos como uma maneira de homenagear a presença dos imigrantes italianos. Diversos municípios que não estavam incluídos na programação oficial promovida pelas instituições públicas também encontraram uma maneira de realizar eventos comemorativos ao centenário. As localidades da região da Quarta Colônia⁴, surgidas com

⁴ A Colônia Silveira Martins compreendia alguns núcleos coloniais de imigração italiana que foram fundados no centro do Rio Grande do Sul em 1877. Rapidamente, com a chegada de novos grupos de imigrantes, outros núcleos de colonização foram fundados. Posteriormente, os diversos lugares que se desenvolveram a partir da chegada dos grupos de famílias italianas passaram a fazer conhecidos como pertencentes à Quarta Colônia, uma vez que o lugar havia sido o quarto núcleo oficial de colonização italiana, seguindo dos três primeiros fundados na Serra Gaúcha. A expressão passou a ser utilizada a partir da 1970, durante as comemorações do Centenário da Imigração Italiana na região, por Padre Luiz Sponchiado.

à fundação da Colônia Silveira Martins⁵, organizaram comemorações como uma forma de exaltar as práticas e costumes dos “pioneiros”, buscando ao mesmo tempo criar uma ligação entre passado e presente.

Apesar de não ter sido incluída nas festividades oficiais na década de 70 do século XX, os diferentes municípios da Quarta Colônia promoveram suas festas para comemorar os cem anos da vinda das primeiras famílias de imigrantes italianos. Lideranças locais, como padres e autoridades públicas, se mobilizaram para organizar diversas manifestações festivas. Para compreensão de como foram as atividades alusivas ao Centenário da Imigração Italiana na região, dividiu-se o presente artigo em dois momentos: o primeiro busca analisar as festas através dos cardápios em almoços e jantares e suas representações em desfiles; e, por último, a patrimonialização dos hábitos alimentares dos imigrantes italianos através da construção de espaços de memória.

Para elaborar este artigo, foram avaliadas as notícias dos jornais *A Razão (Santa Maria)*⁶ e *O Radar*⁷ (Faxinal do Soturno), como também, os folders e os convites que anunciavam os menus oferecidos nas festas. Também se utilizou da análise de imagens e monumentos construídos em lugares que realizaram as comemorações. Tem-se como objetivo principal no presente trabalho analisar como o Centenário da Imigração

⁵ Durante as festividades do Centenário, as comunidades de Val Feltrina, Silveira Martins, Arroio Grande pertenciam à Santa Maria. Parte de Pinhal Grande e Ivorá eram de Júlio de Castilhos. Novo Treviso, São João do Polêsine e Vale Vêneto eram de Faxinal do Soturno.

⁶ O jornal *A Razão* foi fundado em 1934, em Santa Maria. Parou de circular em 25 de fevereiro de 2017.

⁷ O jornal foi fundado por Padre Clementino Marcuzzo, no município de Faxinal do Soturno. A primeira edição ocorreu no dia 16 de agosto de 1975, circulando até, pelos menos 1976.

Italiana foi festejado em lugares da Quarta Colônia e de que forma contribuiu para o reforço de uma identidade étnica local e regional.

Uma maneira de comemorar o Centenário da Imigração Italiana foi por meio da alimentação, onde ganhavam destaque alguns tipos de alimentos. A comunidade auxiliou na promoção da construção de identidades sociais, criando distinções entre os grupos étnicos e marcando o espaço que se encontravam estabelecidos através da comunidade e da maneira como se alimentava. Durante as comemorações, os almoços e jantares foram inseridos como ato festivos da cultura italiana, assinalando a identidade daquele grupo. Na tentativa de demarcar um espaço, práticas socioculturais e alimentares, e uma identidade italiana, as festas ocorridas na Colônia Silveira Martins tiveram um papel fundamental, conforme ver-se-á no presente artigo.

OS ALMOÇOS E JANTARES NAS FESTAS DO CENTENÁRIO DA IMIGRAÇÃO ITALIANA

Nos processos de deslocamento de pessoas, a alimentação é um atributo de reconhecimento de um grupo. Os imigrantes italianos estabelecidos no Rio Grande do Sul procuraram preservar de alguns hábitos e costumes a partir da comida. A acessibilidade de terras e grãos para a produção agrícola, a abundância de alimentos e a possibilidade de adquirir animais domésticos, foram fatores que atraíram as famílias italianas. Notícias da abundância de alimentos e fartura aparecem nas cartas de imigrantes emitidas aos familiares que haviam ficado na Itália. A possibilidade de se tornarem proprietários, cultivarem

determinados produtos e manterem práticas alimentares, através do trabalho coletivo dos membros do agregado familiar, é algo que aparece como propaganda em correspondências enviadas aos parentes distantes⁸.

Nas comemorações centenárias ocorridas na antiga Colônia Silveira Martins, através de convites, folders ou notas dos jornais *A Razão* e *O Radar* era anunciado o que faria parte do “almoço à italiana” ou “jantar à italiana” nas festas realizadas em lugares como Val Verônes, Nova Palma, Vale Vêneto, Ivorá e Santa Maria⁹.

Por meio da divulgação nos jornais, buscou-se verificar os alimentos que compõem o banquete à *italiana*. Abaixo, apresenta-se uma tabela com os cardápios servidos nas festas, criada a partir da avaliação das fontes documentais.

Tabela 1: Os menus das Festas Centenárias

Localidades	Almoço à Italiana	Jantar à italiana
Ivorá	Sopa de Agnolini, Risoto, galinhas assadas, Leitão, salada e churrasco. CARTAZ DA FESTA	Não publicado
Santa Maria	Não publicado	[...] aperitivo com salame, queijo colonial, copa e pão colonial, depois sopa de

⁸ Sobre a utilização de correspondências enviadas pelos imigrantes à familiares e conhecidos que haviam permanecido na Itália, para pensar os convites, encomendas de materiais e propaganda do que poderia ser encontrado nas terras coloniais do Rio Grande do Sul por aqueles que decidiam tomar o caminho da imigração, pode ser conferido em: VENDRAME, 2016; 2017; 2018).

⁹ Apesar de não fazer parte da Quarta Colônia, para Santa Maria se transferiram muitos imigrantes e descendentes, sendo o município ao qual pertencia muitas das localidades fundadas pelos italianos.

		“capelete” e risoto, porco e galinha assados, acompanhados de dois mil litros de vinho de Val Feltrina ”. A Razão, 15 de maio de 1975, p.3
Val Veronês	Almoço com sopa de agnolini, risoto, churrasco, pão, cuca e salada (CENTENÁRIO DE VAL VERONÊS. Cartaz da festa. Centro de Pesquisas Genealógicas, 1982).	Jantar à italiana, com polenta, salame, presunto, queijo, fortaia (omelete), salada, pão e o bom vinho italiano . (CENTENÁRIO DE VAL VERONÊS. Cartaz da festa. Centro de Pesquisas Genealógicas, 1982).
Vale Vêneto	Não publicado	“junto com a polenta foi servido o seguinte cardápio típico: sopa de agnolini, queijo colonial, fortaia com salame, galinha lessa e assada, crem, com grostoli por sobremesa. Não faltou o bom vinho colonial ” (Em Vale Vêneto a maior polenta da história, <i>O Radar</i> , Faxinal do Soturno, de 16 de agosto de 1975, p.16).
Nova Palma	Sopa de agnolini, Galinha rosta, em molho e lessa, risoto e saladas, salame e presuntos.	Polenta, com fortaia e outros.

Em presença da tabela com os menus, pode-se perceber que, os almoços e jantares possuíam muitos alimentos, apresentando a

diversidade da mesa italiana e a riqueza desse grupo étnico. É importante se deter nos alimentos escolhidos para as festividades, o que era servido se liga a critérios culturais (MONTANARI, 2008). Dentre os alimentos presentes nas festas, a sopa de agnolini, o risoto, as saladas e as carnes são pratos que aparecem em todos dos cardápios das festividades. Alguns, é possível conferir a presença de pão, salame e copa, que também são comidas que caracterizam as refeições com cardápio italiano. O “bom vinho”, em quantidade generosas, se faz presente nos jantares, sendo uma das bebidas mais importantes na constituição da identidade italiana.

A referida bebida se transformou rapidamente em um dos produtos que passaram a ser comercializados nas regiões de colonização italiana do Rio Grande do Sul. Mudanças de videiras foram trazidas da Itália pelos imigrantes e plantadas nos núcleos coloniais. Rapidamente a produção de vinho cresceu e ganhou cada vez mais destaque entre as famílias italianas, uma vez que se tornou uma bebida que passou a ser comercializada. Inicialmente voltada para o consumo familiar e manutenção das práticas socioculturais, o vinho se tornou um símbolo da identidade italiana.

O trabalho dentro da cozinha, na preparação dos alimentos para as festas do Centenário era responsabilidade das mulheres¹⁰ porque elas tiveram importante papel na adaptação alimentar dos imigrantes no Estado, na conservação e mudança de práticas alimentares, tornando-

¹⁰ Os estudos mais recentes sobre imigração italiana comprovam a participação da mulher imigrante em estratégias familiares, agindo na manutenção da propriedade e na permanência de membros familiares próximos ao lote colonial.

se protagonista principal na continuidade dos “gostos, paladares e costumes culinários étnicos” (ZANINI, SANTOS, 2008, p. 258). Não se pode esquecer também que a criação de animais domésticas e cultivo de hortaliças eram atividades de domínio feminino, não estando as mulheres apenas restritas a preparação do alimento.

A figura abaixo demonstra o trabalho de mulheres no preparo dos pratos à italiana na comunidade de Val Veronês, sendo publicada num livro dos anos 80 intitulado o “Centenário de Vale Veronês”, de Padre Clementino Marcuzzo:

Figura 1: Mulheres preparando os alimentos em Val Veronês



Fonte: Marcuzzo, 1982, p.135

A imagem representa o trabalho das mulheres na cozinha na preparação de almoços e jantares à italiana em momentos comemorativos. Tais encontros além de ter como objetivo preparar a comida, manter e reforçar hábitos alimentares podem ser entendidos

como ocasiões de encontros, trocas de experiências e interações entre as mulheres de uma determinada comunidade no espaço da cozinha. Um dos alimentos mais frequentes, tanto no almoço como no jantar à italiana foi a sopa de agnolini (*capeletti*). Sua preparação envolvia aprendizado, trocas de saberes e trabalho compartilhado entre as mulheres.

A sopa de *capeletti* é feita com massa fechada com recheio de carne dentro (frango ou gado) e caldo de galinha. Tanto a sopa quanto o risoto, bem como a *galinha lessa* dependiam do cozimento de carne de frango caipira, especialmente do caldo produzido através da fervura. A composição da mesa italiana, segundo os cardápios apresentados acima nas festas, dependia de um investimento de tempo e de saberes ligados a criação de animais, como ainda a produção de salames, copas e queijos.

O risoto é uma comida considerada típica da região colonial, que apareceu com frequência nas festas centenárias, tanto em almoços como em jantares à italiana. No quarto núcleo colonial, o prato era realizado com arroz, o caldo e carne de galinha caipira e temperos. Nas refeições festivas era acompanhado por carnes, saladas, pão e cuca. Na comunidade de Vale Vêneto, também era servido o crem- “feito de raízes raladas e postas em vinagre” (ZANINI, SANTOS, 2008, p. 268).

O churrasco era um prato que estava sobre a cargo do homem. De acordo com Possamai (2007, p. 54), a inclusão na alimentação considerada típica das áreas de colonização venha do desejo dos imigrantes e de seus descendentes “em inserir-se na sociedade regional, mas, ao mesmo tempo, eles cuidavam em preservar uma identidade [...]”. No entanto, a carne foi um dos alimentos encontrados com fartura

nas zonas coloniais, sendo inseridas às refeições dos imigrantes e descendentes.

Essa região também se tornou produtora de arroz, algo que esteve também ligada com a chegada de italianos que haviam saído de áreas na Itália onde era cultivado o cereal. O consumo de carne bovina, bem como a abundância dela foi um aspecto que chamou atenção dos imigrantes assim que chegavam à zona central do Rio Grande do Sul. É importante ressaltar que parte dos núcleos coloniais fazia limítrofe com áreas de campo, destinada a criação de gado. A abundância de carne é um aspecto mencionado pelo imigrante Júlio Lorenzoni (1975, p. 45-46) ao chegar na referida região colonial em 1878. De acordo com o italiano, “carne, sempre tínhamos em abundância”, notando, desde a sua chegada, que “carne neste País é considerada alimento de primeira necessidade, mas faltando, infelizmente, as hortaliças e não sabendo, a maior parte da população preparar pratos saborosos”, conforme “era costume em nossa terra”. A população imigrante logo agregou a dieta colonial o alimento considerado abundante nos locais de chegada, sendo a possibilidade do consumo de carne utilizado pelos recém-chegados para fazer propaganda nas cartas enviadas aos familiares que haviam permanecido na Itália. A imagem do Brasil como a terra da fartura de alimentos, muitos deles inexistentes na dieta dos camponeses italianos, aparece claramente nas correspondências emitidas aos conterrâneos distantes.

O imigrante Andrea Pozzobon (1998, p. 50,72), que chegou em 1885 à já mencionada região colonial também ficou impressionado com a diversidade e quantidade de alimentos, assim se referindo em seus

escritos: “Dio mio, quanta fartura – carnes de gado bovino, suíno, ovino, de aves e peixes. Verduras e frutas, principalmente bananas e melancias”. A realidade encontrada havia acalmado os integrantes do grupo familiar, ressaltando, portanto, que os italianos tinham se deparado no sul do Brasil com um “paraíso terrestre” (VENDRAME, 2018, p. 270-71). Nesse sentido, a existência de um mundo da fartura de alimentos presente no imaginário social dos camponeses ressurgia através das impressões dos recém-chegados e relatos que faziam sobre o que haviam encontrado nas terras de destino.

A possibilidade de cultivar videiras e produzir vinho também foi um aspecto que se sobressai nas narrativas dos imigrantes. Procurando divulgar as riquezas existentes no lote colonial adquirido, o italiano Paulo Rossato, em carta encaminhada aos pais em 17 de fevereiro de 1884, afirma que existia a chance de cultivar “trigo e milho como na Itália”, e com algumas poucas videiras fariam “muitos barris de vinho”¹¹. Além destas, outras vantagens eram apontadas, porém, aqui, se quer destacar que o fato de poderem rapidamente produzirem o vinho era usado para convencer os familiares a emigrar rapidamente para o Brasil, bem como indicar o quanto a escolha migratória havia sido uma decisão acertada, pois significava a não carestia alimentar e melhoria de vida.

O vinho não poderia faltar em uma festividade italiana, pois fazia parte da dieta alimentar dos italianos desde os primeiros anos de chegada na região colonial. Na Itália ela já fazia parte da mesa das

¹¹ Carta de Paulo Rossato aos pais, 17 de fevereiro de 1884. (In: DE BONI, p. 31-34).

famílias camponesas, talvez não em termos de qualidade e quantidade que passou a ter nas regiões coloniais do sul do Brasil. O sentido que assumiu entre os imigrantes italianos e descendentes também se alterou, tornando-se uma das bebidas que conferiam a identificação do grupo. O vinho simbolizava a dedicação e o trabalho duro do imigrante e de sua família, evidenciando seu empreendedorismo na vinicultura. De acordo com Vendrame (2018, p. 280), muito “mais do que ser uma atividade lucrativa, a produção do vinho era uma forma de reforçar os vínculos com a pátria de origem propiciando a manutenção de hábitos e costumes ligados à mesa e as sociabilidades”.

A produção do vinho também foi representada nas comemorações do Centenário da Imigração através dos desfiles ocorridos na localidade de Novo Treviso, localizada na cidade de Faxinal do Soturno. O mesmo ocorreu no dia 19 de outubro de 1975, além da missa, inauguração de um monumento a imigração e almoço festivo. Através do desfile de carros alegóricos pelo centro da localidade foi através de representações rememorados aspectos sociais, culturais e costumes, bem como práticas ligadas as atividades laborais e aos cultivos. Na foto abaixo é possível visualizar o momento de preparação do vinho, atividade essa que envolvia homens, mulheres e crianças, podendo se tornar também um momento de comemoração.

Figura 2: Desfile da festa da Imigração Italiana em Novo Treviso, 19.10.1975

Fonte: Acervo MIV.

As pessoas da comunidade participaram no desfile nas diversas representações sobre a maneira de trabalhar a terra, produzir determinados alimentos e objetos, utensílios utilizados, hábitos alimentares e práticas culturais. O carro puxado por bois mostra a produção de vinho como um símbolo identitário desse grupo étnico. No centro da imagem aparece um senhor esmagando com os pés as uvas que estão em um tacho de madeira e uma criança que está ao lado dos utensílios. O líquido proveniente do esmagamento escorre para uma pequena pipa de madeira que está em baixo, no qual fica fermentando por algum tempo. Esse é o processo inicial da produção de vinho, sendo um momento de orgulho e do sucesso alcançado com a colheita. Próximo ao carro aparecem homens e mulheres carregando ferramentais e utensílios agrícolas, indicando assim a participação feminina em atividades de cultivo. A dedicação de todos os membros da

família em atividades ligadas a produção do grupo é um aspecto que aparece visível nas representações dos modos de viver dos pioneiros imigrantes na região colonial.

A polenta é um dos alimentos que irá também caracterizar a culinária italiana no sul do Brasil. Em virtude das terras férteis e do cultivo de milho, a polenta se torna um alimento comum e barato. Ela era a base alimentar das famílias camponesas do norte da Itália na época da imigração, se tornando prato essencial nas refeições dos italianos nos núcleos coloniais.

Para as famílias italianas, a polenta era o alimento presente nas três refeições. No café da manhã a primeira refeição do dia, polenta brustolada (assada) na grelha, com queijo e salame. No almoço acompanhava a ‘menestra’ (sopa de arroz e feijão) ou com algum tipo de carne e vinho. Na janta novamente a polenta comandava a refeição sendo saboreado com queijo, salame, ovo frito ou fortaia (omelete) (VIZZOTTO, 2014, p. 187).

A importância da polenta na alimentação dos imigrantes aparece ressaltada nas festas do Centenário da Imigração Italiana. Mais que sinalizar para os alimentos que constituíam a identidade dos italianos, as comemorações tinham por objetivo também fazer uma defesa na preservação de algumas práticas e hábitos. A polenta foi um dos alimentos mais oferecidos em jantares *à italiana*. Ela se tornou um dos principais alimentos exaltados nas comemorações do Centenário em Val Veronês e Vale Vêneto.

Figura 3: O cozimento da polenta

Fonte: MARCUZZO, 1982.

A imagem acima pertence a capa do livro “Centenário de Vale Veronês”, realizada pelo Padre Clementino Marcuzzo (também autor do livro), representa uma *nonna*, Virgínia Dall’Asta – nascida de Val Veronês. Para o preparo da polenta, utiliza utensílios antigos e fogão rústico, buscando assim mostrar como era a preparação, bem como se dava o cozimento de uma das comidas mais comuns entre os imigrantes italianos e descendentes. Além do mais, corroborava com trabalho da mulher anciã, aquela que era considerada pessoa que reunia todos os saberes para a elaboração da polenta (ZANINI; SANTOS, 2008). O modo de preparo e o espaço onde a comida era preparada é um lugar carregado

de significação. Nesse sentido, “a cozinha torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada”, através do qual as pessoas “podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida”, que é reivindicado como próprio de um grupo (MACIEL, 2005, p. 54).

A polenta foi um alimento que veio juntamente com imigrantes italianos e, com seu cultivo fácil em terras brasileiras, continuou como base alimentar. Ela se tornou um dos pratos típicos da colonização italiana, um símbolo destinado a representar o grupo, passando a fazer parte de um discurso que demonstrava o pertencimento e a identificação étnica (MACIEL, 2005). Procurar entender em que momento determinados alimentos começam a ganhar destaque, em festas e narrativas, como elementos identitários é algo que o presente artigo busca mostrar. A elaboração de seleções e destaque para alguns hábitos alimentares e não outros, procura marcar uma linha de continuidade que atravessa um longo período, diferentes gerações, e chega até o presente, se torna uma referência de ligação, coesão e reconhecimento do grupo. Esse processo não ocorre de forma igual em todos os lugares de colonização italiana, existem variações que estão ligadas a maneira como os imigrantes e descendentes passaram a viver num determinado espaço e as características destes, como os grãos que melhor se adaptaram e animais criados, todos esses aspectos irão influenciar na seleção dos alimentos que serão elidos como os que irão colaborar para a constituição de uma identidade alimentar.

Sabe-se que na região nordeste do Estado, onde foram fundadas as primeiras colônias, outros pratos se tornaram símbolo do cardápio italiano. O mês de maio de 1975 foi marcado pelos festejos oficiais do Centenário da Imigração Italiana no Rio Grande do Sul. No dia 20 de maio, na localidade de Nova Milano em Farroupilha – considerado o berço da colonização italiana no Estado – ocorreram os principais festejos comemorativos oficiais. Além dos atos oficiais festivos e da recepção as delegações e autoridades visitantes, a comemoração contou com a presença do presidente. Houve desfile com carros alegóricos que demonstrava o processo de chegada dos italianos na região da Serra Gaúcha. Ao meio-dia, “cerca de 250 pessoas [deveriam] participar do almoço, cujo cardápio seria “o típico da região”, isto é, sopa de agnolini, frango assado, carne cozida, leitão assado, risoto e vinho”¹². Percebemos que, existem semelhanças com os cardápios servidos em localidades da região central do Estado, ganhando assim destaque a sopa de agnolini, ao risoto, aos porcos e galinhas assadas e o vinho.

Analisando a tabela com os alimentos mais frequentes nos festejos do Centenário da Imigração Italiana, e fazendo uma comparação com os alimentos das festividades ocorridas em diferentes lugares, podemos fazer as seguintes constatações: procurou-se identificar os conceitos de almoço à italiana e jantar à *italiana*, na região colonial. A sopa de agnolini e o risoto foram identificados nos dois momentos, como também o salame, os pães e cucas. Nos jantares à italiana, dos dois

¹² Geisel preside festa da imigração italiana. In: *O Globo*, Rio de Janeiro, 20 de maio de 1975, p.3. Disponível em: <http://midiacidada.org/em-meio-a-ditadura-militar-a-saga-romantizada-no-centenario-da-imigracao-italiana-no-brasil/> Acesso em: 22 de março de 2017.

pratos referidos também se fazem presente, mas o principal foi a polenta. Junto com esta, é importante também destacar que o vinho se tornou um dos alimentos símbolos da identidade do grupo na referida região colonial.

Se compararmos a festividade ocorrida em Nova Milano, a polenta não constava no cardápio, sendo que os demais alimentos também se encontravam presentes nas festas realizadas nas localidades da antiga Colônia Silveira Martins. Dentre os alimentos, destaca-se a polenta e o vinho como alimentos que “irão reforçar a identidade étnica, estabelecendo uma linha de continuidade entre o passado e o presente” (VENDRAME, 2018, p. 284). O risoto e a sopa de capeletti também ganharão destaque como pratos próprios dos jantares e almoços, variando nesses momentos os acompanhamentos, carnes, pães e saladas. Eles, portanto, também foram escolhidos para se tornar as comidas identitárias do grupo de descendentes de imigrantes italianos.

Nesse sentido, compartilha-se da ideia de que a alimentação pode se “transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada” (MACIEL, 2005, p. 50). Durante as festividades do Centenário da Imigração Italiana na antiga Colônia Silveira Martins, nos anos 70 do século XX, ganhou destaque a realização de almoços e jantares *à italiana* em municípios e comunidades na região colonial, momento esse onde se percebe que determinados pratos, bem como alimentação, foi um aspecto utilizado para demarcar, reforçar e exaltar uma determinada identidade étnica. Hábitos, costumes e alimentos se tornaram demarcadores identitários de um grupo e um território, aqui

no caso os lugares ocupados por imigrantes italianos e descendentes. As festas se tornaram momentos importantes na constituição de elementos simbólicos e narrativas que demarcaram a identidade italiana em lugares marcados pela colonização europeia. Não apenas os pratos, mas a diversidade de alimentos e abundância encontradas nas festividades indicavam para aspectos como trabalho, união, prosperidade e o sucesso dos imigrantes e de seus descendentes em relação a escolha de migrar e a presença na região colonial.

A PATRIMONIALIZAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES

A localidade de Vale Vêneto, localizada na antiga colônia Silveira Martins, comemorou o seu Centenário da Imigração Italiana em 1975. Sobre os festejos, o jornal *A Razão* noticiou que o referido lugar “prepara-se com grande entusiasmo para festejar a Imigração Italiana. Região de predominância italiana fará com que atraia pessoas da redondeza”¹³. É importante frisar que a imprensa regional fez propaganda sobre a festa, atraindo o público externo para o evento.

Para essa festividade, a comunidade organizou um cardápio típico do local, baseado na cultura italiana. Além disso, construiu os instrumentos onde seriam servidos e produzidos os alimentos para as festividades do Centenário da Imigração Italiana. Um dos utensílios foi uma tábua com três metros de diâmetro e nove metros de circunferência, que se chama fondal, para servir a polenta. Também foi fabricado uma forma em formato de V, para a produção de cucas

¹³ Vale Vêneto quer fazer a maior polenta: 4 metros. In: Jornal *A Razão*, Santa Maria, julho de 1975.

coloniais, com as iniciais de Vale Vêneto. Os objetos da imagem abaixo (FIGURA 4) se encontram expostos no museu da comunidade do Vale Vêneto, indicando para o destaque que ganhou determinados alimentos, como no caso da polenta, nos festejos dos 100 anos da imigração italiana na região colonial. Não apenas a comida, como a fartura, são aspectos exaltados e constituidores da identidade étnica.

Figura 4: Utensílios utilizados nas festas do Centenário da Imigração Italiana em Vale Vêneto



Fonte: Museu Italiano Eduardo Marcuzzo, 2017.

A festa em Vale Vêneto foi bastante divulgada pelo jornal da cidade de Santa Maria, sendo divulgado o convite da festividade durante vários dias até a data de realização dela. Nesse sentido, é interessante destacar o papel da divulgação na imprensa dos jantares e almoços à italiana para demarcação dos elementos constituidores da identidade étnica, bem como o papel dos eventos comemorativos e das festas na produção social, simbólica e identitária dos lugares marcados pela imigração

européia. Como na região colonial de Silveira Martins, imigrantes italianos e descendentes não viviam isolados em relação a outros grupos étnicos, ressalta-se a importância dos eventos comemorativos e divulgação na imprensa para o reforço das fronteiras étnicas e estabelecimento de espaços marcados por práticas alimentais, hábitos, costumes e valores entendidos como próprios de um determinado grupo.

Conforme o jornal *A Razão*, “o que estava chamando mais atenção em Vale Vêneto, sábado, era o jantar às 20 horas, com o cardápio próprio dos italianos”. Ele consistia em “aperitivo, sopa de agnolini, radicci temperada com toucinho, fortaia com salame, queijo colonial, risoto com gordas galinhas, carne de galinha ‘lessa’, vinho de colônia puro e, antes que se fale em sobremesa (grostolli), é claro que não faltará a polenta ...”. O anúncio no periódico ainda destacava que seria servido uma “polenta boa e linda como na Itália e grande como o coração de gringo”¹⁴. Como diferencial, o “vinho de colônia puro’ e a polenta em abundância, ambos produzidos na comunidade, eram alimentos que não poderiam faltar. Reconhecidos como típicos da cultura alimentar italiana, a seleção de algumas comidas em detrimento de outras fazia também uma seleção de qualificativos e atributos. O que era oferecido ao público remetia a uma significação de uma alimentação abundante, decorrida do trabalho agrícola e da dedicação do imigrante e de seu grupo familiar, transformando-o em fartura à mesa.

¹⁴ Uma polenta linda e boa como a Itália e grande como o coração de gringo. In: *A Razão*. Santa Maria, 11 de julho de 1976, p.10

A mesa farta era um indício de prosperidade e sucesso do projeto migratório. Constituía na superação das adversidades, através da dedicação ao cultivo e atividades coletivas realizadas pelos diferentes membros da família. O jornal *O Radar*, em reportagem intitulada *Em 'Vale Vêneto a maior polenta da História'*, de 16 de agosto de 1975, se refere aos festejos realizados na comunidade do Vale Vêneto, menciona que “a fartura foi grande”.

Terminada a janta, fomos verificar na cozinha, onde labutavam 60 cozinheiras, e ficamos sabendo que haviam sobrado 100 quilos de salame, 30 dúzias de ovos, um panelão de risoto, 20 quilos de queijo colonial, 20 galinhas assadas. O que sofreu maior assalto foi o vinho, em parte devido ao frio daquela noite”. (Jornal *O Radar*, 16 de agosto de 1975, p.16).

A menção à abundância de alimentos nas divulgadas no Centenário da Imigração Italiana em Vale Vêneto sinalizam para um dos elementos característicos da mesa italiana. Como já mencionado, tanto a diversidade de pratos quanto à quantidade eram aspectos que significavam o sucesso alcançado pelos imigrantes na região colonial ao vencer a carestia e dificuldades iniciais através da dedicação e trabalho diário. Nesse sentido, à abundância era uma prova da superação das dificuldades alcançada pela população colonial e preservação de valores simbolizados através da comida.

O jornal *O Radar* citou que 60 cozinheiras cozinham no jantar que marcou a abertura das festas do Centenário da Imigração Italiana de Vale Vêneto. A figura abaixo, que está no acervo do museu fundado na referida localizada, destacou, como viu-se anteriormente, os utensílios para realização das comidas, como a panela onde foi feita a “maior

polenta da História”. Na imagem é possível verificar um número de nove mulheres, tendo ao centro do grupo, provavelmente, a que era reconhecida como a que guardava maiores conhecimentos em relação a elaboração da comida, considerada um dos símbolos da identidade alimentar italiana.

Figura 5: As mulheres que cozinharam a polenta em Vale Vêneto



Fonte: Acervo do Museu Eduardo Marcuzzo

Os alimentos elaborados na festa de Vale Vêneto foram produzidos pelas filhas dos imigrantes que colonizaram a comunidade. Este fator dava legitimidade para as comidas que era preparadas na cozinha. Não apenas a polenta, mas outros alimentos, certamente, ficaram a cargo do grupo de mulheres representadas na fotografia acima, sendo elas reconhecidas como “guardiãs da memória” na localidade. A comunidade de Vale Vêneto preparou uma tábua com 3 metros de diâmetro e 9 metros de circunferência para receber a polenta, que foi “cortada com

um fio de linha como nos velhos tempos pela mais idosa dona de casa italiana que se fizer presente, tipicamente vestida”¹⁵. Constata-se que a produção da polenta foi bastante significativa, propondo comportamentos que remetem a um passado que não deveria ser esquecido. Todas as etapas de preparação da polenta até o momento de ser servida devia ocorrer de acordo com os costumes e práticas utilizadas pelos antepassados, buscando assim sinalizar para a tradição do passado imigrante que devia ser preservada.

Como viu-se a mulher aparece presentes em todas as etapas, possibilitando a legitimação de tradições durante as festas do Centenário da Imigração Italiana. Na figura abaixo, vemos o momento em que o casal mais idoso de Vale Vêneto, João Rorato com 87 anos e Virginia Rorato, com 85 anos, cortaram a polenta com uma linha, seguindo assim um costume antigo em relação a preparação ao referido alimento. Porém, a fotografia traz o momento em que a mulher, quem carregava a saberes ligados a preparação do prato principal da cozinha colonial no seu dia a dia, aquele presente em várias refeições, aparece cortando a “maior polenta da história” do lugar.

¹⁵ Uma polenta linda e boa como a Itália e grande como o coração de gringo. In: *A Razão*. Santa Maria, 11 de julho de 1976, p.10.

Figura 6: O casal mais antigo cortando a polenta com linha



Fonte: Acervo do Museu do Imigrante Eduardo Marcuzzo, de 26 de julho de 1975.

Na imagem acima é possível verificar autoridades religiosas e políticas da região colonial, bem como de fora delas, indicando assim para a importância das festas do Centenário da Imigração Italiana. Era uma ocasião que garantia a construção de uma identidade étnica, exaltação de tradições culturais do grupo e importância do desenvolvimento político e econômico, local e regional, do Estado. Utilizando o conceito de tradição inventada, Eric Hobsbawm (1997, p. 9) a define como um “conjunto de práticas normalmente reguladas por regra tácita ou abertamente aceitas; [...] de natureza ritual ou simbólica, visam inculcar certos valores e normas de comportamento através da repetição, o que implica, automaticamente, uma continuidade com o passado”. Essa continuidade entre passado e presente se expressa através dos desfiles, comemorações, jantares e almoços à italiana,

realizados durante as festas dos Centenário da Imigração Italiana. É a invenção de tradições em um momento específicos de festejos. A imagem abaixo, publicada no jornal *O Radar*, traz junto “a maior polenta da história” outros alimentos destacados na mesa italiana dos descendentes de imigrantes, que são o vinho e o salame.

Figura 7: Festa de Vale Vêneto



Fonte: Jornal *O Radar*, de Faxinal do Soturno, de 16 de agosto de 1975, p.16.

Arquivo da Prefeitura de Faxinal do Soturno.

A imagem acima representa umas das poucas fotografias da festa do Centenário da Imigração Italiana de Vale Vêneto, que divulgada pelos jornais. Nela se identifica um grupo de pessoas, entre homens e mulheres, alguns indivíduos estão com garrafas de vinho nas mãos e as ergueram, para celebrar a vitória – dos imigrantes que chegaram até a localidade. Este era um momento de comemoração do passado, mas também do presente, das conquistas dos imigrantes e dos descendentes. O vinho significava um dos prazeres e também como uma recompensa pelos sacrifícios vivenciados (BENEDUZZI, 2016). Muito mais que uma

bebida, o vinho fazia parte da alimentação da população colonial, se tornando um dos símbolos da identidade italiana. Ele estava presente não somente a mesa, mas também nos diferentes momentos de sociabilidade, seja no espaço privado das casas ou nos locais públicos, como as casas de negócios e festas no centro da comunidade.

Na imagem acima ainda é possível observar uma taquara com salames pendurados, fazendo assim referência a uma prática antiga de conservação do alimento. Observa-se ainda a seguinte frase em italiano: “*Aqua fa male e El vino fa cantare*”, com a seguinte tradução para o português: água faz mal e vinho faz cantar. A frase indicava “a receita para o povo ficar alegre”¹⁶, apontando ligação entre o sagrado e o profano das festas do Centenário da Imigração. Desse modo, o sagrado se refere aos aspectos da Igreja Católica que estavam presentes em festejos como a missa, a benção do Bispo; e o profano, através das bebidas, como o vinho, que poderia provocar uma conduta pouco cristã diante das regras e normas da Igreja, bem como da comunidade. Assim, a festividade poderia evidenciar os códigos de conduta e regras de moralidade de um grupo, pois ela era um momento que rompia com o cotidiano, sendo um acontecimento único na vida social (ALBUQUERQUE, 2011).

Nas comemorações centenárias de Vale Vêneto, em 28 de outubro de 1978, foi inaugurado o Monumento do Imigrante na Praça Antônio Vernier, que consistia em um fogão rústico conhecido como *fogolaro*.

¹⁶ Em Vale Vêneto a maior polenta da História. In: Jornal *O Radar*, de Faxinal do Soturno, de 16 de agosto de 1975, p.16. Arquivo da Prefeitura de Faxinal do Soturno.

composto por três hastes, formando um triângulo. no qual se encontrava presa por uma corrente uma panela de ferro, representando um utensílio que poderia ser utilizado para preparar alimentos, como a polenta. O monumento era uma homenagem ao “primitivo alimento”, “símbolo da gastronomia e marco histórico dedicado àqueles que povoaram Vale Vêneto” (VIZZOTTO, 2014, p.186).

Figura 8: Monumento do Imigrante em Vale Vêneto



Fonte: Arquivo pessoal, 2018.

A edificação de um monumento visava garantir à manutenção de um passado, buscando a recordação e a preservação de hábitos alimentares, costumes, comportamentos, valores e rituais para a gerações seguintes. Aliás, um monumento atua de forma direta na perpetuação da identidade de um grupo étnico, como um marco de

memória (CHOAY, 2001). Mas, também, o monumento pode estar ligado às práticas socioculturais e às características que são próprias da comunidade como a constituição do território a partir da monumentalização de modos de viver e de objetos identificados como símbolos da identificação e memória de um grupo étnico.

Os monumentos também remetem a homenagem e a gratidão. O Monumento do Imigrante tem uma placa com a seguinte descrição: “seu povo rende justas homenagens aos bravos pioneiros imigrantes que da região do Vêneto (Itália) vieram povoar este pitoresco vale”. Edificações de momentos festivos surgem como uma forma de manifestar gratidão e exaltar aspectos do passado, como a importância da coragem, trabalho e perseverança dos “pioneiros” italianos que fizeram com que os lugares prosperassem. Determinados alimentos e hábitos alimentares são entendidos como elementos fundamentais desse sucesso, sendo, portanto, elegidos como símbolos identitários dos lugares onde se fixaram as famílias de imigrantes italianos.

Por fim, entende-se que os objetos destinados ao Museu do Imigrante e o Monumento do Imigrante na comunidade de Vale Vêneto são marcas de um processo de territorialização da imigração, ou seja, da constituição do espaço imigrante a partir também da realização de festas com almoços e jantares à italiana, da monumentalização e da musealização das práticas alimentares e alimentos de seu grupo. A relação entre identidade e território é algo que ocorre por meio de comportamentos e eventos de natureza diversa que vão atualizando os pertencimentos, identificações e sentimentos das pessoas com um lugar.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No final do século XX, as regiões coloniais do Rio Grande do Sul, promoveram-se festas, desfiles históricos, celebrações religiosas, banquetes para celebrar o Centenário da Imigração Italiana. Neste período, os modos de viver e ser dos imigrantes e seus descendentes, como também as práticas alimentares e tradições passaram por um processo de reinvenção. A presença de casas de negócio nos centros urbanos que faziam a importação de produtos étnicos e pequenas fábricas familiares, bem como o cultivo de algumas plantas, aparecem no Álbum Comemorativo do *Cinquantenario della Colonizzazione italiana nel Rio Grande del Sud* (2000), indicando para o papel de certos alimentos consumidos pelos italianos e descendentes no além-mar. Tanto nas comemorações dos cinquenta como dos cem anos da imigração italiana, fica perceptível a função da alimentação na construção da identidade étnica do grupo.

No presente artigo, centrou-se análise nas festividades do Centenário da Imigração Italiana ocorridas na região central do Rio Grande do Sul. Apesar do olhar para festas e comemorações, momento em que foram também inaugurados monumentos, ocorridas num lugar específico, entende-se que os questionamentos levantados servem para entender a constituições de “comunidades imaginadas”¹⁷ e

¹⁷ Mais que inventadas, “comunidades imaginadas” é algo que faz sentido para a “alma” e reflete desejos e interesses. Sobre a relação entre instituições nacionais, sentimento e “comunidades imaginadas”, ver; ANDERSON, 2008.

“emocionais”¹⁸ através de eventos, ações e práticas que irão também possibilitar a “invenção de tradições”¹⁹, como aspectos produtores de identidades étnicas e territoriais em locais marcados pela imigração europeia. Pensar a relação entre atividades festivas, banquetes, cardápios e desfiles na definição dos elementos simbólicos identitários, de afinidades, valores e sentimentos constituidores de grupos emocionais.

Verificou-se que o preparo das refeições era uma função das mulheres da comunidade. Com exceção do churrasco, que ficava a cargo dos homens da comunidade. Dessa maneira, percebe-se que as atividades ligadas à alimentação estavam marcadas por questão de gênero, ficando sob a responsabilidade feminina os alimentos produzidos na cozinha através do domínio das panelas, enquanto homens preparavam o churrasco. Isso não quer dizer que as mulheres não cuidavam da criação de animais e trabalhos ligados ao cultivo agrícola de grãos.

Segundo afirma Roberto da Matta (1986, p. 39), a “comida vale tanto para indicar uma operação universal - o ato de alimentar-se quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer e viver”. Dessa maneira, o Centenário da Imigração Italiana procurava rememorar determinados hábitos, costumes e comportamentos dos antepassados para a constituição de

¹⁸ “Comunidades emocionais” seriam grupos sociais no qual seus membros partilham das mesmas valorações em relação as formas de expressões. Sistemas de sentimentos e os modos como expressão emocional são algumas das maneiras de apreender a “comunidade emocional” (ROSENWEIN, 2011).

¹⁹ O termo a “invenção das tradições” foi usado por Eric Hobsbawm e Terence Ranger (1997) para entender os nacionalismos dos séculos XIX e XX.

uma identidade étnica. Neste trabalho procurou-se identificar quais pratos compunham a mesa nas festas comemorativas dos Cem anos da imigração italiana. Porém, os tipos de carnes que passaram a fazer parte da comida italiana irão variar, dependendo da região e suas características. Já o prato mais assíduo do jantar era a polenta, servida com seus acompanhamentos como queijos, salames, entre outros.

As comidas à italiana servidas nas festas eram o resultado de adaptações e permanências de consumos que vinculavam o presente vivido pela população colonial ao passado dos pioneiros, trançando uma linha de conexão que remetia, inclusive, ao local de origem das famílias. Os vínculos e identificações, simbólicos e imaginários, que a comida propiciava, possibilitaram a constituições de lugares marcados por consumos, hábitos e costumes alimentares específicos, reconhecidos como espaço colonial italiano. As atividades festivas tiveram papel fundamental na redefinição da identidade étnica italiana, na patrimonialização de alguns alimentos e produção social de um território através de ações e práticas sociais, como as evidências através das festas, comemorações e sabores dos cardápios.

REFERÊNCIAS

- ANDERSON, Benedict. *Comunidades imaginadas*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.
- BARTH, Fredrik. Os grupos étnicos e suas fronteiras. In: *O guru, o iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro: Contracapa, 2000.
- BENEDUZZI. A festa como patchwork: indício e laboratório da memória coletiva. In: RAMOS, Eloísa Helena Capovilla (org.). *Imigração, práticas culturais e sociabilidade*:

- novos estudos para a América Latina São Leopoldo: Oikos; Editora Unisinos, 2016, p.102-134.
- CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro. Cultura e ritual: trajetórias e passagens. In: Everardo Rocha. (Org.). *Cultura e Imaginário*. 1 ed. V. 1. Rio de Janeiro: Ed. Mauad, 1998, p. 59-68.
- CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro. As grandes festas. In: SOUZA, Márcio de; WEFFORT, Francisco (orgs.). *Um Olhar sobre a cultura brasileira*. Orgs. Márcio de Souza e Francisco Weffort. Rio de Janeiro: FUNARTE/Ministério da Cultura, 1998, p. 293-311.
- Cinquantenario della colonizzazione nell Rio Grande del Sud: 1875-1925*. 2. Ed. Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura, 2000.
- DE BONI, Luis Alberto (org.). *La Mérica: escritos dos primeiros imigrantes italianos*. Caxias do Sul: UCS; Porto Alegre: EST, 1977.
- FEDER, Elsa Maria Stoehr Vieira de Souza; DIAS, Celia Maria de Moraes. A polenta hospitaleira dos italianos na História do Brasil. In: *Anais do III Seminário Alimentos e manifestações culturais tradicionais, II Simpósio Internacional Alimentação e cultura: tradição e inovação na produção e consumo de alimentos*. 2016, p. 387-396. Disponível em: <https://www.eca.usp.br/acervo/producao-academica/002797013.pdf> . Acessado em 22 de outubro de 2022.
- FRIEDRICH, Fabiana. *Gastronomia e imigração alemã na região central do Rio Grande do Sul*: Colônia Santo Ângelo (Segunda metade do XIX). (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal de Santa Maria, 2015.
- HOBBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. São Paulo: Editora Paz e terra, 1997.
- LIMA, Tatiane. Os “usos políticos do passado” nas comemorações oficiais do biênio da colonização e imigração do Rio Grande do Sul (1974–1975). Dissertação (Mestrado em História). Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Programa de Pós-Graduação em História, 2017.
- LORENZONI, Júlio. *Memórias de um imigrante italiano*. Porto Alegre: Sulina, 1975.
- MACIEL, Maria Eunice. Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria, and GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs.).

Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005, p. 306.

MANFIO, Juliana Maria. *A construção de uma memória: as comemorações do centenário da imigração italiana na região da ex-colônia Silveira Martins (1975-1993)*. Tese de Doutorado. Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Programa de Pós-Graduação em História, 2019.

MARCUZZO, Clementino. *Centenário de Vale Veronês: Epopéia da Imigração Italiana de Vale Veronês com seus costumes e tradições*. Santa Maria: Palotti, 1982.

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

POSSAMAI, Paulo César. O processo de construção da identidade ítalo sul-riograndense (1875-1918). In: *Revista Unisinos*. V.11.nº 1. 2007, p.49-57.

MACIEL, Maria Eunice. Patrimônio, tradição e tradicionalismo: o caso do gauchismo, no Rio Grande do Sul. In: *Revista de Humanidades MNEME*. V.07. N. 18, out./nov. de 2005, p439-460.

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

PECCINI, Rosana. *História e cultura da alimentação: a galeteria Peccini e o patrimônio de Caxias do Sul (1950-1970)*. (Dissertação de mestrado). Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2010.

POZZOBON, Zolá Franco. *Uma odisseia na América*. Caxias do Sul: EDUCS, 1997.

ROSENWEIN, Bárbara. *História das emoções: problemas e métodos*. São Paulo: Letra&Voz, 2011.

VENDRAME, Maíra. *O poder na Aldeia: redes sociais, honra familiar e práticas de justiça entre os camponeses italianos (Brasil-Itália)*. São Leopoldo: Oikos, 2016.

VENDRAME, Maíra. "Com tinta do meu sangue": redes e mobilidades através das cartas de um imigrante italiano". BENEDUZI, Luis Fernando; DADALTO, Maria Cristina (editado por). *Mobilidade humana e circulação de ideia – Diálogos entre América Latina e Europa*. Venezia: Edizioni Ca' Foscari – Digital Publishing, 2017, p. 67-78. (E-book). Disponível, <http://edizionicafoscari.unive.it/media/pdf/chapter/978-88-6969-123-2/978-88-6969-123-2-ch-5.pdf>. Acessado 13 de outubro de 2022.

VENDRAME, Máira. O 'paraíso terrestre': Alimentação Como Propaganda E construção Da Identidade Italiana No Sul Do Brasil. *Revista Brasileira de História & Ciências Sociais*, 20, p. 264-86. Disponível em: <https://periodicos.furg.br/rbhcs/article/view/10794>. Acessado 14 de outubro de 2022.

VIZZOTTO, Jacinta Maria Pivetta. *História de fé e trabalho: bens culturais de Vale Vêneto*. (Dissertação de Mestrado). Santa Maria: Universidade Federal de Santa Maria, 2011.

3

PARTIDAS E RETORNOS: REFLEXÕES SOBRE PERCURSOS MIGRATÓRIOS DE UMA COMUNA ITALIANA -CASTELFRANCO VÊNETO

Catia Regina Dal Molin ¹

Maíra Ines Vendrame ²

O presente artigo tem como objetivo analisar as migrações transatlânticas do final do oitocentos através de fontes históricas localizadas na comuna de Castelfranco, Vêneto, na Província de Treviso, norte da Itália. Por meio de pesquisa realizada em arquivos locais dos povoados de partida dos emigrantes, é possível entender as dificuldades encontradas por aqueles que decidiram partir para o além-mar, as escolhas realizadas antes da partida. O retorno para a comuna de origem, devido ao surgimento de imprevistos, é um assunto que pode ser analisado a partir das fontes. Nesse sentido, o que apresentaremos aqui são reflexões realizadas a partir de cartas e solicitações específicas localizadas em arquivos italianos.

Iniciamos a pesquisa fazendo um mapeamento dos emigrantes junto à Anágrafe de Castelfranco Vêneto. Na sequência, buscamos cruzar com as informações encontradas no Arquivo Histórico da cidade, tomando o nome das pessoas como fio condutor para localizar outros

¹ Mestre em História pela Universidade de Passo Fundo (UPF).

² Professora do Programa de Pós-graduação em História da Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS), Mestre e doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS), Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPQ – Nível 2.

documentos que trouxessem mais dados para entender as motivações dos deslocamentos, as dificuldades enfrentadas e as características das migrações nos diferentes distritos comunais. Foi realizado um levantamento que resultou num banco de dados de mais de dois mil registros de pessoas emigradas de: Campigo, Salvarosa, Santa Andrea, Villarazzo, Salvatronda, San Floriano e o centro da comuna de Castelfranco Vêneto. San Floriano, por exemplo, foi o distrito com o maior número de emigrantes, sendo que Angelo Baldin, provavelmente, foi o líder que conduziu o grupo para fora da Itália. Em 1884, Baldin encaminhou ao prefeito de Castelfranco a *Patente di Agente Maritimo di emigrazione*, documento que conferia a ele uma autorização para ser agente de emigração representante de uma empresa marítima.

A imigração para o Brasil já havia iniciado alguns anos antes. Em dezembro de 1879, constatamos que saíram da comuna 19 famílias, totalizando 86 pessoas: 44 homens e 42 mulheres, integrantes de agregados familiares com os seguintes sobrenomes: Tonetto, Bendo, Zanellato, Baldin, Troilo, Martinello, Nichele e Cremasco. A viagem para o América do sul ocorreu no Vapor Kronprinz Fried Wilhelm, sendo o destino final os locais de colonização europeia existentes nas províncias de Santa Catarina e Paraná, localizadas no Império brasileiro.³ O sobrenome Baldin, o mesmo do agente de emigração Angelo, aparece entre as famílias que emigraram para o Sul do Brasil. É provável que,

³ Relação de passageiros do vapor Kronprinz Fried Wilhelm, 10/12/1879. Disponível em: <https://sian.an.gov.br/>. Consultado no dia 30 set. 2022. Archivio Storico Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa número 751. Atti Titolario 1855-1906 Refertato IX. Rubrica Polizia Fasciolo 12. Passaporti, domande, anno 1880. A província do Espírito Santo também foi escolha de algumas famílias, pois lá havia sido fundadas colônias agrícolas.

por ter contato com parentes e conhecidos que já se encontravam no além-mar, tenha solicitado autorização para o prefeito de Castelfranco para atuar na comuna como *Agente Marittimo di emigrazione*.⁴

Em novembro de 1888, um grupo proveniente de Castelfranco Vêneto e comunas limítrofes como Castello di Godego, Tezze sul Brenta e San Martino di Lupari, fundaram a Colônia Eufásio Correia, em Colombo, no Paraná. O destino eram as províncias do sul do Brasil, e igualmente o Espírito Santo, no Sudeste, porque existiam colônias agrícolas criadas especialmente para receber imigrantes italianos.

Em Castelfranco Vêneto o auge deste fenômeno emigratório se concentrou entre os anos de 1887 e 1888, quando mais de 3 mil pessoas partiram. Os anos de maior saída foram 1888, com 1.691 emigrados, seguido por 1887, com 1.451, e, por fim, 1891, com 948. Entre 1876 e 1900 partiram de forma definitiva mais de 8 mil, e de maneira temporária quase 3 mil emigrantes. Com relação a essa última, tratava-se de deslocamentos circulares e sazonais de agricultores e artesões que se transferiam para países da Europa central e oriental. Já a emigração permanente era aquela que tinha como destino a América do Sul, especialmente o Brasil e a Argentina (LAZZARINI, 2001, p. 27). Porém, é difícil conhecer os números reais das pessoas que emigram de maneira temporária ou definitiva, pois

⁴ Após a saída do primeiro grupo de emigrantes em 1879, três anos depois, em dezembro de 1882 saiu um segundo grupo, que contava com 55 pessoas: 29 mulheres e 26 homens. Elas faziam parte das famílias: Gazzola, Bertolo, Zanelato, Furlan, Deza e Bortoli. Todas tiveram como destino as mesmas províncias brasileiras onde o primeiro grupo de emigrados de Castelfranco se fixou (em Santa Catarina e Paraná). Archivio Storico Comunale di Castelfranco Veneto Scatola 773 Atti Titolario 1855-1906 Refertato IX Rubrica Polizia Fasciolo 12 Passaporti, domande, prospetti 1882/1883. Relação de passageiros do vapor Berlin (RV 20) 15/12/1882. BR RJANEIRO OL.0.RPV, PRJ.1809. Consultado no site <https://sian.an.gov.br/>, 30 set. 2022.

existia uma cultura da mobilidade que marcava a vida das famílias que viviam no campo, especialmente em áreas montanhosas. Antes dos deslocamentos transatlânticos se tornarem um movimento de massa, que ocasionou a saída de famílias e vizinhos, bem como de comunidades inteiras, os deslocamentos de curta e média distância eram recorrentes.

Segundo a *Statistica della Emigrazione Italiana* de 1882, referente à província de Treviso, estavam emigrando prevalentemente núcleos familiares. Esses vendiam seus animais e bens, como pequenas extensões de terra, antes de partir. A miséria e a falta de trabalho foram apontadas como os principais motivos dos deslocamentos, o que é parcialmente confirmado pelas fontes, já que os que estavam partindo para o além-mar eram pequenos proprietários e arrendatários, além, é claro, de camponeses que vendiam sua força de trabalho e artesãos.⁵

Na década de 1870, Castelfranco Vêneto ocupava uma posição de destaque em nível econômico de toda a província. Duas vezes por semana, os produtores vendiam animais e trocavam sementes de vários tipos nas feiras locais. Além disso, no lugar também se produzia o casulo de seda, contando com oito fábricas. A cidade de Castelfranco possuía uma grande variedade de comércio, fábricas e serviços de primeira necessidade, ocupando uma posição estratégica e central, pois se encontrava localizada numa rota de passagem entre províncias da região nordeste da Península Itálica. Porém, para escapar das dificuldades de sobrevivência vividas no campo, homens e mulheres

⁵ Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. *Annali di Statistica. Serie 3, vol 14. Atti del Consiglio Superiore di Statistica*. Roma: Tipografia Eredi Botta, 1885.

tomavam o caminho das migrações: primeiro as circulares, de curta e média distâncias dentro da Europa; posteriormente, as transatlânticas.

Dentre os produtos cultivados no referido lugar, destacavam-se o milho e o chamado *cinquantino* – uma variedade de grão que era colhido em 50 dias –, que servia para saciar a fome e que podia ser acompanhado por leite, feijão, salame, queijo ou, em alguns raros casos, com a carne. O excesso de consumo de polenta entre os camponeses acabou desencadeando a pelagra, doença fruto de uma alimentação deficitária em alguns nutrientes (PAOLONI, 1998). Além dessa, outras enfermidades eram frequentes, como o tifo, consequência da água contamina dos poços. Nas últimas décadas do oitocentos, certas doenças, como a pelagra, eram definidas como “o flagelo da população rural que, como a erva daninha no campo, se desenvolve e espalha suas raízes mortais” (CHECCETTO, 2001, p. 109)⁶. Em Castelfranco, somente em 1886, a cólera atingiu 378 pessoas, causando 118 mortes. Dois anos depois, em 1888, o número de mortos aumentou para 261.

Para agravar as condições de vida da população que vivia no campo, havia fatores que tornavam as condições de sobrevivência mais duras, como a alimentação pobre em nutrientes e os modos insalubres de moradia, o aumento no valor dos cereais, do vinho e o crescimento demográfico da população. As dificuldades de sobrevivência no campo faziam com que uma das soluções possíveis para muitas famílias fosse a emigração definitiva para o além-mar, sendo que essa se transformou

⁶ “il flagello della popolazione rurale che, come la gramigna nel campo, sviluppa e allarga le sue radici mortifere” (CHECCETTO, 2001, p. 109).

em uma “hemorragia” devido ao aumento exponencial no número de emigrantes entre os anos 1887 e 1897 (CECCHETTO, 2001, p. 112). O medo da carestia, da miséria e das doenças era um dos fatores que fazia com que as pessoas que viviam em comunas da região do Vêneto decidissem tomar o caminho da imigração transatlântica. Emigrar, portanto, era também fugir das doenças, como a pelagra, “doença símbolo da miséria que mais desesperava”. Mas, além de tudo, a emigração significava tentar emancipar-se das condições subalternas de arrendatários e trabalhadores braçais, que não asseguravam certas perspectivas econômicas (CECCHETTO, 1999, p. 131).

Assim, especialmente da Comuna de Castelfranco, emigraram em grande parte agricultores, que vinham denominados como: *contadini*⁷, *villici*⁸, *braccianti di campagna*⁹. Todos eles eram pessoas que trabalhavam na terra, porém, também desenvolviam outras atividades artesanais. Entre os emigrantes existia ainda um grande número de *muratori*¹⁰, alguns *osti*¹¹, *maestri*¹², *falegnami*¹³ e *lattonieri*¹⁴. Através da pesquisa, constatamos que os *muratori* que partiram de Castelfranco aparecem como os mais alfabetizados.¹⁵

⁷ Camponeses.

⁸ Aldeões.

⁹ Trabalhadores braçais.

¹⁰ Pedreiros ou construtores.

¹¹ Proprietários de bares.

¹² Professores.

¹³ Carpinteiros.

¹⁴ Funileiros.

¹⁵ As informações foram obtidas a partir dos registros chamados de *fogli di famiglia* (folhas de família). Em alguns casos encontram-se anotações a lápis como datas e números de pedido de passaporte. Neste

Com relação ao fenômeno emigratório, em 1883, através de circular enviada pelo Ministério de Agricultura, Indústria e Comércio aos prefeitos, foram apresentados dados sobre os deslocamentos do referido lugar. Dentre os agricultores que estavam partindo, apenas um deles é indicado como proprietário de terras, que havia vendido tudo antes da viagem. A grande maioria levava consigo dinheiro, uma média de 3 a 4 *mille lire* para cada família¹⁶. Para as autoridades locais, a causa principal da emigração naquele momento era “a miséria, a esperança de melhorar sua triste sorte e a ambição de alguns em enriquecer”¹⁷. Além disso, é destacado também a “excitação das agências de emigração através de seus subagentes, que recebiam um prêmio fixo por cada emigrante” que arregimentavam para partir.¹⁸

De acordo com o prefeito Giovanni Montini, as pessoas que estavam emigrando se encontravam em uma posição social “abbastanza buona”, colocando-se em uma posição vantajosa no Brasil e Argentina, sendo poucos os que haviam retornado. Em 1884, na cidade de

documento vinham registrados informações como: nome completo, paternidade, maternidade, profissão, alfabetização, data e local de nascimento, data, local e nome da esposa/o, mudanças de residência, data de morte e outras anotações consideradas importantes, como, por exemplo, o *soprannome o menda*, ou seja, o apelido das famílias.

¹⁶ Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. *Statistica della Emigrazione Italiana nel 1882*. Roma: Tipografia Fratelli Centenari, 1883 e Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. *Annali di Statistica*. Serie 3, vol 14. *Atti del Consiglio Superiore di Statistica*. Roma: Tipografia Eredi Botta, 1885.

¹⁷ O medo da miséria é destacado como um dos motivos que levou famílias do norte da Itália à emigrar para a América meridional nas últimas décadas do século XIX, conforme destaca Javier Grossutti (2009) ao analisar a presença de imigrantes friulanos na Argentina.

¹⁸ “la miseria, la speranza di migliorare la triste loro sorte e la lusinga in taluni di far fortuna ed arricchire; gli eccitamenti delle Agenzie di emigrazione a mezzo dei loro sub-agenti, i quali percepivano un premio fisso per ciascun emigrante.” Archivio Storico Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa número 795. Atti Titolario 1855-1906. Referato IX. Rubrica Polizia Fascolo 12. Passaporte per l'estero, 1884.

Castelfranco, não existiam Agências de Emigração, mas, sim, pessoas que se colocavam como subagentes. Na documentação são identificados os agentes Baldin, já mencionado anteriormente no presente artigo, além de Santi, da comuna vizinha de Castello di Godego.¹⁹

PERCursos MIGRATÓRIOS: SAÍDAS E RETORNOS

O italiano Ferruccio Macola, deputado e jornalista, publicou em 1894 a obra *L'Europa alla conquista dell'America Latina*. Essa resulta da viagem que fez de Gênova para o Brasil, seguindo a rota dos emigrantes. Nascido em maio de 1861, em Camposampiero, localizado nas proximidades de Pádova, de família de origem nobre, Macola, além de deputado, foi editor de jornais e escritor. Na obra mencionada, o mesmo apresentou algumas experiências migratórias, como a do agricultor Bragagnolo, viúvo, que decidiu imigrar para o Brasil com os dois filhos – Bice, 12 anos, e Angelo, 9 anos. Saiu de Castelfranco Vêneto em 1889, e, durante a viagem transoceânica, conheceu uma mulher de origem vêneta com a qual passou a viver. Ao desembarcarem no Rio de Janeiro, tomaram o destino da cidade de Vitória, no Espírito Santo.

É provável que Ferruccio Macola tenha tomado conhecimento da história acima na viagem que fez para o Brasil, tendo estabelecido contato e amizade com a família e conterrâneos que se transferiam para terras brasileiras. Além de contar sobre o percurso mencionado, o

¹⁹ Archivio Storico Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa número 795. Atti Titolario 1855-1906. Referato IX. Rubrica Polizia Fascolo 12. Passaporte per l'estero, 1884.

jornalista apresentou carta que Bice, um dos filhos, enviou para a “nonna” (avó) que ficara na Itália, comunicando que o pai, logo após a chegada, havia falecido por conta da febre amarela. Também informou que haviam feito uma boa viagem e que tudo que se dizia na Itália sobre a *Mérica* eram mentiras. Assim escreveu:

Querida *nonna*, saiba que fizemos uma ótima viagem e estamos bem, esperamos o mesmo de vocês. Lhe digo também, que estamos em lugares feios e o dinheiro que se ganha aqui não chega para viver, porque os viveres custam muito caro assim como o café. A farinha custa 80 centamos ao quilo e se papai quisesse tomar um pouco de vinho, não o encontra (MACOLA, 1894, p. 23).

Tendo o pai falecido, e ficando na companhia da madrasta, Bice, em outra carta encaminhada para a *nonna*, afirmou que cuidaria do seu irmão até o momento que eles fossem repatriados. O deputado Ferruccio Macola cuidou da repatriação do casal de irmãos. Talvez por essa proximidade e tocado pela situação deve ter compartilhado a história em seu livro.

É difícil saber o número dos imigrantes que retornaram para a Península itálica após uma curta estada no Brasil, porém, a análise de alguns percursos permite apreender as motivações dos retornos, bem como os recursos acionados para voltar para a pátria. O surgimento de imprevistos, como mortes, não adaptação, expectativas frustradas e não integração, foram alguns dos motivos que fizeram com que imigrantes, de diferentes idades e em condições variadas, buscassem retornar para o país de origem. A permanência temporária no Brasil também poderia ser uma escolha de homens e mulheres que haviam partido da Itália,

pois tinham a intenção de retornar após reunir recursos financeiros para concretizar algum projeto na pátria de origem, com o objetivo de melhorar a própria condição pessoal e familiar. Esse pode ter sido o caso do casal Pasquale Menegazzo, Caterina Maso e seus dois filhos, Angelo e Emílio, que emigraram para São Paulo.

Não é possível saber ao certo por quanto tempo a família ficou no Brasil, mas acreditamos que foram apenas alguns anos. Ao se analisar as datas de nascimentos dos filhos, constatamos que Emilio nasceu na Itália, em novembro de 1894, porém, Luigi e Giuseppinha, nasceram no Brasil. Já em 1901, nascia o último filho do casal, já na Itália. O retorno para a pátria após alguns anos em território brasileiro era uma possibilidade que, certamente, foi acionada por muitas famílias imigrantes. Como apontado acima, os motivos dos retornos eram diversos, sendo alguns deles a não adaptação, escolhas fracassadas, mortes, doenças e frustração em relação aos projetos individuais e coletivos.

Em dezembro de 1888, a família do pedreiro Pietro Eugenio Cimador e Fortunata Sartori, juntamente com os três filhos, todos moradores de Villarazzo e Castefranco, decidiram imigrar para o Rio Grande do Sul. Sete anos após a chegada, em 1895, o italiano Cimador veio a falecer. Ao saber do ocorrido, certamente através de correspondências trocadas ou redes de comunidades existentes entre conhecidos que se encontravam em ambos os lados do Atlântico, o pai da viúva – e avô dos órfãos – recorreu às autoridades italianas para conseguir repatriar a filha e os netos. Assim, em carta, o Consul d'Italia em Porto Alegre apelou ao “caráter caridoso e filantrópico” das autoridades da comuna de origem, relatando o seguinte:

Desde novembro de 1888, Cimador Pietro, com sua esposa e filhos, pedreiro de profissão, emigrou da Itália e se estabeleceu nesta cidade. Em fevereiro deste ano, Cimador morreu, deixando sua esposa viúva, Sartori Pierina, de 40 anos, com cinco filhos menores de idade, sem qualquer provisão, de modo que ela se encontra em pobreza absoluta. Quase em desespero, através de seu pai, igualmente pobre e ainda vivendo aqui, ela intercede pelo patrocínio da Comuna para ser repatriada com seus filhos às custas do Estado. Não posso, portanto, permanecer surdo para a voz lamentável da mulher infeliz e, portanto, acredito que devo apelar a Vossa Excelência para que, movido pela compaixão pela infeliz mãe e pelos filhos, você possa usar os meios à sua disposição para repatriá-los prontamente.²⁰

O pedido era para que a viúva e os filhos fossem repatriados para junto dos familiares que se encontravam na Itália, às custas do Estado italiano. Para isso, autoridades italianas e familiares em ambos os lados estavam em comunicação. Em outra carta, o prefeito de Castelfranco escreveu ao governador de Treviso:

Um certo Cimador Pietro de Castelfranco Veneto morreu recentemente em Porto Alegre (Brasil), deixando sua esposa Sartori Pierina com filhos na pobreza absoluta. Esta mulher pediu para ser automaticamente repatriada com seus filhos, mas como ela não atende às condições exigidas pelos regulamentos consulares, seu pedido não pode ser aceito. Entretanto, o Ministério das Relações Exteriores estaria pronto para dar instruções ao R.º Cônsul de Porto Alegre para facilitar em todos os sentidos a repatriação da referida família quando os parentes do falecido ou de sua viúva providenciarem as despesas da viagem.²¹

²⁰ Archivio Storico Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa número 920. Atti Titolario 1855-1906. Refertato IX Rubrica Polizia. Fasciolo 12. Passaporti per l'estero, statistiche mensile 1895.

²¹ Archivio Storico Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa número 920. Atti Titolario 1855-1906. Refertato IX Rubrica Polizia. Fasciolo 12. Passaporti per l'estero, statistiche mensile 1895.

Sendo que o pai não tinha condições de ajudar nas despesas da viagem da filha e dos netos, o sogro, Andrea Cimador, igualmente solicitou auxílio às autoridades italianas, especialmente ao Ministério das Relações Exteriores, tendo em vista que nenhuma das famílias tinham condições financeiras de financiar o retorno da viúva e filhos para a Itália. Não foi possível descobrir se obtiveram sucesso nas solicitações de repatriação. O que se sabe é que Carlo Eugenio, o primeiro filho do casal, casou-se no Brasil com Honorina Felicia dos Santos e teve 9 filhos, indicando, assim, que, se o retorno ocorreu, não foi para todos da família.

A possibilidade de retorno era algo que estava no horizonte de expectativa de muitos desde a partida da Itália; para outros, o desejo de fazer o caminho de volta surgiu quando já estavam em terras estrangeiras, por exemplo, quando da morte de alguém. Porém, independentemente da situação, o estabelecimento de comunicação através de cartas entre familiares, conterrâneos e autoridades italianas era frequente. Alegações de que não tinham recursos, que eram pobres, eram justificativas usadas para conseguir mobilizar apoio financeiro para cruzar novamente o Atlântico.

Buscando apoio das autoridades italianas, em 1900, imigrantes estabelecidos na Colônia Grão Pará, no município de Tubarão, em Santa Catarina, recorreram ao Consul Italiano de Florianópolis, Gherardo. Esse, em carta encaminhada ao Prefeito de Castelfranco, afirma que Angelo Fransson e esposa desejavam notícias do filho que se encontrava na Itália, do qual não haviam obtido retorno nas correspondências emitidas, bem como queriam que ele imigrasse para o Brasil. Em

resposta, o prefeito respondeu dizendo que há anos Frasson havia imigrado para a Alemanha.²² Os pais haviam apresentado o itinerário para as autoridades, devendo essas serem transmitidas ao filho para que pudesse se juntar aos mesmos, conforme descrição que segue:

A rota que Frasson deve seguir para chegar a seus pais é a seguinte: Treville - Gênova - Rio de Janeiro. Uma vez no Rio de Janeiro, ele teria que desembarcar e embarcar em um dos navios a vapor que viajam ao longo da costa sul do Brasil até Santa Caterina. Quando chegar a Santa Caterina (isto é, Florianópolis), Frasson se apresentará a este Escritório onde receberá as instruções necessárias para ir para o interior do Estado onde sua família está.²³

O pedido indica para o papel de mediação que as autoridades italianas deviam desempenhar. A existência de súplicas para repatriação ou localização de familiares distantes, aponta para os recursos de assistência que os camponeses podiam acionar.

Como mencionado, as migrações do município de Castelfranco tiveram como destino diferentes províncias do território brasileiro: São Paulo, Espírito Santo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Os estados do sul do Brasil se destacaram na recepção de imigrantes que vinham da região do Vêneto, como os que partiram da província de

²² A *Prefettura di Treviso* em nota aos prefeitos da região, em 1883, explica que Gaetano Pinto, estava promovendo a fundação da nova colônia, Grã Pará e proíbe qualquer tipo de propaganda e que nenhum agente de emigração tome parte, porque tratava-se de uma especulação. Archivio Storico Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa n. 773. Atti Titolario 1855-1906. Refertato IX. Rubrica Polizia. Fasciolo 12.

²³ "L'itinerario che il Frasson dovrebbe seguire per raggiungere i suoi genitori è il seguente: Treville - Genova - Rio de Janeiro. Giunto a Rio de Janeiro, dovrebbe scendere e prendere imbarco su uno dei piroscafi che percorrono la costa meridionale del Brasile per Santa Caterina. Giunto poi a Santa Caterina (ossia Florianópolis), il Frasson si presenterà in questo Regio Ufficio ove riceverà le istruzioni occorrenti per recarsi nell'interno dello Stato ove trovasi la sua famiglia". Archivio Storico Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa número 993. Atti Titolario 1855-1906. Refertato IX. Rubrica Polizia. Fasciolo 12. Passaporti per l'estero emigrazione 1900

Treviso. No álbum comemorativo do Cinquentenário da Colonização Italiana do Rio Grande do Sul, publicado em 1925, são mencionados alguns italianos de Castelfranco que se fixaram na região da Serra Gaúcha e na capital Porto Alegre, tendo aberto casas de negócios. Na Serra, Ferdinando Ferronato montou um armazém; já na capital, os irmãos Carraro eram donos do Hotel Lagache no ano de 1886.²⁴

Quando da perda de contato com os familiares distantes ou cartas não respondidas, as autoridades italianas, como cônsules e prefeitos, poderiam ser acionadas para que passassem informações ou prestassem algum tipo de auxílio para garantir a reunificação familiar. O mesmo poderia ocorrer com conhecidos e parentes com quem tinham contato, colocando em funcionamento uma rede de apoio transatlânticas. As partidas causavam sentimentos variados tanto nos que migravam quanto naqueles que ficavam na terra de origem aguardando notícias dos que haviam partido. E apesar da distância, as recomendações e compartilhamento das emoções eram passadas através das correspondências, por meio das quais os pais também buscavam reforçar determinados papéis e garantir o reforço dos vínculos. A espera pelo filho que havia emigrado poderia se estender por diversos anos, bem como promessas realizadas antes da partida ou após não serem cumpridas. O rompimento dos laços de afeto, o não cumprimento de obrigações morais e compromisso assumidos com integrantes do grupo familiar, era algo presente quando possibilidade, temida ou realizada, para as famílias se viam divididas com a migração de alguns de seus membros.

²⁴ Cinquantenario della Colonizzazione Italiana nel Rio Grande del Sud, 1875-1925. Vol II. Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura. 2000.

A carta que abaixo é de uma mãe para o filho que havia imigrado para o Brasil. Nela é possível perceber que as notícias sobre o imigrante tinham sido remetidas por conhecidos aos familiares distantes. De acordo com a mãe, a partida do filho tinha deixado à família incompleta. Em carta recomendava que tivesse “juízo sempre”, que não esquecesse de Deus e fosse à missa. Também compartilhou o sentimento de tristeza que havia se abatido sobre todos após a partida do integrante do grupo familiar, além de informar o filho sobre alguns assuntos domésticos, passar saudações, comunicar sobre o desejo da irmã por um presente e suas próprias expectativas, conforme podemos constatar.

Castelfranco Veneto, 2 de julho de 1896

Prezado Filho

Desde sua partida de Castelfranco até agora, já se passaram muitos dias felizes para todos, mas para nós isso não pode ser dito porque *passamos esses dias longos cheios de melancolia. E por quê? Porque não o temos mais diante de nossos olhos como nossos outros filhos, seus irmãos.*

Nós só nos consolamos um pouco anteontem em nome da Faliva, mas especialmente ontem quando recebemos notícias suas através dela.

Ficamos felizes de sua boa sorte tanto no trabalho quanto na diversão, assim como da sua perfeita saúde.

Divirta-se, querido filho, mas há uma coisa importante que gostaríamos de lhe dizer, e eu *lhe imploro o melhor que resta para você ter juízo sempre.*

Os assuntos domésticos estão indo bastante bem, a vaca fez há 3 dias tem um belo bezerro.

No que diz respeito ao campo, terminamos agora o trabalho mais importante, como o corte e semeadura, que teria corrido bem, mas ontem, de fato, duas tempestades uma após a outra nos trouxeram um pouco de granizo, mas nisto podemos agradecer ao Deus supremo que em certos vilarejos perto daqui levou embora tudo.

Sua mãe sempre o vê em Stradella e quando é noite, ela se apressa para lhe preparar o jantar. Mas quando chegar a hora desejada novamente.

Eu também recomendo a você, meu querido filho, que seja sempre um bom jovem e não se esqueça de Deus, e pelo menos ouça a missa na festa, se quiser ser ajudado por ele.

A Irmã Orsolina lhe pede, quando puder, que lhe dê um pequeno presente, pelo qual lhe serei muito grato. Esqueci de dar-lhes as saudações recíprocas de Patrão e da Patroa e S. Antonio. [Nossos grifos]²⁵

Também havia pedidos de auxílio a prefeitos locais daqueles que desejavam emigrar. Em ofício de 22 de novembro de 1888, Gennaro Battaglia, Eugenio Guerra e Marianna Bortolozzi solicitaram ao prefeito de Castelfranco ajuda para se transferirem para Gênova, de onde partiriam para a “Mérica”. O pedido era para a autoridade interceder junto a uma determinada Congregação de Caridade para que auxiliassem os solicitantes a emigrar. Apesar do atendimento da solicitação por parte da autoridade, a ajuda da congregação não ocorreu, alegando que o pedido não ia ao encontro dos objetivos previstos da ordem.²⁶ Como é possível perceber, a busca por auxílio podia se estender até para entidades religiosas, sendo as autoridades italianas acionadas como mediadoras para garantir as transferências dos que desejavam emigrar.

Em 1896, o prefeito de Castelfranco mostrava-se preocupado com a sorte de várias famílias que haviam sido repatriadas para a comuna. Como a partida dos emigrantes havia sido suspensa, famílias tiveram que retornar para o local de origem. Porém, muitas delas tinham vendido seus bens domésticos e, agora, nada mais tinham. De acordo

²⁵ Archivio Storico. Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa número 944. Atti Titolario 1855-1906. Refertato IX. Rubrica Polizia. Fasciolo 12. Passaporti per l'estero, statistiche mensile 1897.

²⁶ Archivio Storico. Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa número 842. Atti Titolario 1855-1906. Refertato IX. Rubrica Polizia. Fasciolo 12. Passaporti per l'estero, 1888.

com a referida autoridade comunal, “se a suspensão para a partida dos navios a vapor for adiada por mais alguns meses, as consequências econômicas e morais para essas pessoas desafortunadas seriam muito sérias e a ordem pública também poderia ser comprometida”.

Outro problema eram os “graves acidentes” com imigrantes italianos que se encontravam no Brasil, o que provocou reação do governo italiano, que emitiu comunicado aos prefeitos proibindo a imigração para o território brasileiro, seja na modalidade gratuita ou através de pagamento.²⁷

Acreditamos que as notícias das dificuldades se referiam às diversas situações de exploração e falsas promessas aos emigrantes italianos que foram trabalhar nas fazendas de cana-de-açúcar, na Bahia. Em julho de 1896, segundo comunicado do Ministério, as famílias italianas estavam contraindo dívidas porque não recebiam o suficiente para viver, trabalhando com um clima insuportável e ar sufocante. Mesmo calculando o lucro das safras, os imigrantes encontravam-se endividados com o patrão, e se a safra não fosse suficiente não conseguiriam pagar o que deviam, podendo, portanto, tornar-se escravos econômicos.²⁸

Muitos camponeses de Castelfranco que estavam já no porto de Gênova, preparados para embarcar, tiveram que voltar para suas casas ou pedir hospedagem aos parentes. A preocupação do prefeito é verificada na sua resposta ao Ministério, onde explicava que “muitas famílias foram repatriadas da cidade genovesa devido à suspensão da

²⁷ Archivio Storico Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa número 932. Atti Titolario 1855-1906. Refertato IX Rubrica Polizia. Fasciolo 12. Passaporti per l'estero, statistiche mensile 1896.

²⁸ Notizie concernenti l'emigrazione italiana. Dal Bollettino del Ministero degli affari esteri. Luglio 1896. *Idem*.

viagem para o Brasil e que muitas venderam tudo (o pouco) que possuíam e, se a partida destes tardar, a situação será gravíssima com importante consequência econômica e moral para a ordem pública”²⁹.

No ano de 1896, em caráter “urgentíssimo”, o prefeito de Castelfranco escreve ao colega de Valdobbiadene para tratar do caso da família de Giosuè Simonetto. A situação era complexa e gerou uma troca de cartas administrativas entre as duas autoridades comunais para decidir sobre quem recaía a responsabilidade em relação ao grupo familiar de Valdobbiadene, que se encontrava em Castelfranco por não ter conseguido dar sequência a viagem até Gênova devido à suspensão dos embarques subsidiados para a América. Assim esclarece o prefeito em comunicado:

Vossa Excelência certamente saberá que Simonetto Giosuè filho de Francesco, com sua esposa e cinco filhos, deixou seu município natal para emigrar para a América, mais precisamente para São Paulo, com embarque gratuito pela Navegação Geral Italiana.

Entretanto, ao chegar aqui em Castelfranco, ele soube que, por ordem Ministerial, todas as partidas para o Brasil haviam sido suspensas, sendo obrigado a permanecer neste município onde havia chegado, alojando-se temporariamente e nada dizendo a Battacchi Giovanni no endereço Contrà Bastia Vecchia, onde ocupa apenas quartos sem camas ou qualquer mobília, tendo apenas palha para roupa de cama.

Esperando vivamente que a suspensão seja de curta duração, ele ganhou a vida com o pouco dinheiro recebido da venda de seus bens domésticos, reservando apenas a soma para a viagem de trem a Gênova.

Segue a mesma autoridade afirmando que devido à necessidade, Simonetto se viu obrigado a “repatriar e a apelar para a Comuna de seu

²⁹ *Idem.*

domicílio para invocar uma medida de compromisso como a concessão de um subsídio diário congruente até que o serviço de navegação para o Brasil fosse restaurado”. Manifesta apoio a decisão, declarando que “a fim de levar em conta as sinceras orações de Simonetto que me sinto obrigado a pedir a Vossa Excelência que promova, o quanto antes, uma resolução de compromisso por parte deste Conselho”, solidarizando-se, portanto, com a “família que certamente acolherá de bom grado o pedido de Simonetto”.³⁰

A suspensão gratuita das travessias para o território brasileiro eram, certamente, motivo de preocupações e problemas nas comunas de saída dos emigrantes, bem como nos locais por onde o trem passava. O caso acima é um exemplo disso, não sendo, provavelmente, uma exceção. Situações semelhantes ocorreram em outros lugares da região do Vêneto. O surgimento de tumultos, desordens e reivindicações em frente às prefeituras foram alguns dos problemas surgidos com o retorno das famílias que não haviam conseguido emigrar.³¹ A preocupação dos prefeitos, bem como a tomada de decisões para evitar o surgimento de problemas de ordem social, é o que se pode perceber no caso apresentado.

Do porto de Gênova também partiam pedidos de auxílio dos que não haviam conseguido embarcar para a América. Em 11 de setembro de 1896 o prefeito de Castelfranco comunicou a *Questura*³² daquele lugar

³⁰ *Idem*. Esta história vem contada também na obra de Cecchetto, Giacinto. Castelfranco Veneto. In: Villa, Deliso. *La valigia dell'emigrante*. Castelfranco Vêneto: Laboratorio Grafico BST. 1999.

³¹ VENDRAME, Maíra Ines. *O poder na aldeia: redes sociais, honra familiar e práticas de justiça entre os camponeses italianos (Brasil-Itália)*, São Leopoldo: Oikos; Porto Alegre: ANPUH-RS, 2016.

³² Sede da Polícia.

sobre a transmissão do passaporte de Bortolo Fassina devido à suspensão da emigração. Na sequência, depois de passados dois meses, o casal Bortolo Fassina e Maria Lusiani pediu ajuda, alegando estarem vivendo situação de miséria na cidade genovesa. Fazia-se necessário, portanto, o retorno para a comuna de origem.³³

Partir para Gênova sem os documentos necessários para o embarque parece ter sido a escolha de muitas famílias. Ficar esperando no porto de saída passagens gratuitas ou a retomada das viagens foi uma decisão arriscada, pois não havia garantias de sucesso para os que desejavam imigrar.

No mês de setembro de 1896, Giacomo Valentini, com 21 anos de idade, juntamente com outras pessoas, iniciou a viagem até o porto para embarcar para o Brasil. Apesar de terem saído de Castelfranco com a passagem paga, não conseguiram embarcar, sendo obrigados a retornar. Com as bagagens ficaram depositadas Gênova, Valentini e os outros solicitaram auxílio ao prefeito para voltar à comuna. Naquele momento, a imigração para o Brasil se encontrava “absolutamente proibida seja a pagamento, seja gratuita”, segundo comunicado oficial do governador a autoridade comunal de Castelfranco.³⁴

Ainda em 1896, as famílias Valentini, Squizzato, Fassina e Lusiana e outras haviam conseguido emigrar. Depois de um tempo de espera e tendo recebido auxílio para retornar para a comuna devido à

³³ Prefettura della Provincia di Treviso. Documento n. 7415. Archivio Storico Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa número 932. Atti Titolario 1855-1906. Refertato IX. Rubrica Polizia. Fasciolo 12. Passaporti per l'estero, statistiche mensile 1896.

³⁴ Archivio Storico Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa número 932. Atti Titolario 1855-1906. 1896.

impossibilidade de embarcar para a América do Sul, os repatriados conseguiram retornar para Gênova e realizar a travessia transatlântica. No ano seguinte, o prefeito conseguiu embarcar outro grupo de pessoas para que pudessem “se juntar ao marido, pai e tio” que se encontravam em São Paulo. Sob a alegação de que necessitavam da autoridade comunal “consideração especial por ser privada aqui das necessidades da vida”, o agregado de agricultores conseguiu emigrar e se juntar ao restante da família que estava no Brasil.³⁵

A partir dos pedidos apresentados acima é possível perceber os tipos de solicitações que chegaram especificamente ao prefeito de Castelfranco, mas que eram também demandas que as autoridades de outras comunas recebiam. O envolvimento dos prefeitos com o fenômeno da emigração era inevitável, algo que iniciava quando da decisão das pessoas de partirem. A atuação dos subagentes, o controle das partidas, a busca dos emigrantes pelo transporte gratuito para os locais de destino, bem como o surgimento de dificuldades com relação ao deslocamento até o porto, o não embarque e os retornos dos emigrados para as comunas de origem, demandavam envolvimento direto das autoridades comunais, que deviam prestar assistência aos retornados e evitar o surgimento de tumultos nos espaços públicos.

O pedido de transporte para o Brasil para uma família da comuna que havia retornado aparece em carta encaminhada pelo prefeito de Castelfranco ao “encarregado especial” do transporte marítimo em Gênova. A impossibilidade de atender a solicitação foi justificada pelo

³⁵ Archivio Storico Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa número 932. Atti Titolario 1855-1906. 1896.

fato de o governo brasileiro, especificamente do Estado de São Paulo, não consentir passagem gratuita para quem já havia usufruído uma vez da gratuidade no transporte.³⁶ O retorno para o país de origem, bem como o interesse em voltar para o território brasileiro através dos auxílios garantidos às famílias italianas que desejam emigrar, era algo buscado, e provavelmente foi uma realidade possível para alguns grupos. A viagem transatlântica, os retornos e novas saídas, e a circulação entre os dois lados do Atlântico contaram com o apoio das autoridades. A não mais obtenção de notícias dos emigrados que, em algumas situações, haviam deixado mulheres e filhos na terra natal, também fazia com que as autoridades comunais e consulares fossem acionadas. Esse é o caso de um italiano residente em Porto Alegre. Esposa e filhos na Itália recorreram ao prefeito de Castelfranco, que escreveu ao Consul Italiano em São Paulo, em 1914, comunicando que “Antonio Tomaso Miotto, filho di Giuseppe, 36 anos, desta cidade, emigrou para a América, abandonando a esposa e 4 filhos. Há um ano e meio esses não recebem mais notícias. Peço a gentileza de realizar uma pesquisa sobre essa pessoa, pedindo que este escreva para a família e que lhe envie uma ajuda financeira”.³⁷ Como resposta, foi fornecido o endereço do imigrante na capital do Rio Grande do Sul, tendo ele se comprometido a mandar auxílio à família distante.³⁸

³⁶ Archivio Storico Comunale di Castelfranco Veneto. Caixa número 876. Atti Titolario 1855-1906. 1902.

³⁷ Carta do Comune di Castelfranco Veneto ao Consul d'Italia no Rio Grande do Sul, 5 junho 1914. Caixa número 1145. Atti Titolario 1907-1950. Comunicazione per l'estero.

³⁸ Resposta do Consul d'Italia do Rio Grande do Sul ao prefeito de Castelfranco Veneto, 15 julho 1914. *Ibidem*.

A busca de informações através das cartas era uma constatação entre os familiares, conhecidos e autoridades italianas que se encontravam em diferentes lugares do Brasil e locais de emigração do norte da Itália, como as comunas da Província de Treviso, a exemplo das experiências apresentadas no presente artigo. Contar com uma rede de contatos e auxílio que se estendia para o além-mar era fundamental para garantir algum controle, contornar imprevistos, dificuldades, reunificar a família, recuperar os contatos e restabelecer vínculos e afetos após rupturas, descumprimento de acordos e obrigações morais para com aqueles que se encontravam distantes.

FONTES DOCUMENTAIS

Relação de passageiros do vapor Berlin do dia 15/12/1882. BR RJANEIRO OL.0.RPV, PRJ.1809. Consultado no site <https://sian.an.gov.br/> no dia 30 de setembro de 2022.

Relação de passageiros do vapor Kronprinz Fried Wilhelm do dia 10/12/1879. BR RJANEIRO OL.0.RPV, PRJ.1108. Consultado no site <https://sian.an.gov.br/> no dia 30 de setembro de 2022.

Archivio Storico. Comunale di Castelfranco Veneto. Caixas número 751, 773, 795, 876, 920, 932, 944, 993, 1004, 1010, 1145, Atti Titolario. Refertato IX. Rubrica Polizia. Passaporti per l'estero, statistiche mensile, comunicazioni per l'estero, dal 1870 a 1950.

REFERÊNCIAS

CECHIN, Rubens José. História de imigração das famílias Cecchin e Borille. In: SULIANI, Antônio e ANTONINI, Claudia (org.) *Construtores de História* 3. Porto Alegre: EST, 2014, p.183-190.

CHECCETTO, Giacinto. *Castelfranco Veneto tra Ottocento e Novecento*. Treviso: Canova, 2001.

CECCHETTO, Giacinto. “Castelfranco Veneto”. In: VILLA, Deliso. *La valigia dell'emigrante*. Castelfranco Veneto: Laboratorio Grafico BST, 1999.

Cinquantenario della Colonizzazione Italiana nel Rio Grande del Sud, 1875-1925. Vol II. Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura, 2000.

GROSSUTTI, Javier. *Non fu la miseria, ma la paura della miseria*. La colonia della Nuova Fagagna nel Chaco Argentino (1877-1881). Udine, Itália: Forum, 2009.

LAZZARIN, Antonio. “Campagne venete ed emigrazione di massa 1886-1900”. Le statistiche dell'emigrazione italiana. In: BEVILACQUA P., DE CLEMENTI A., FRANZINA E. (org). *Storia dell'emigrazione italiana*. Vol. I Partenza. Roma: Donzelli, 2001, p.27.

MACOLA, Ferruccio. *L'Europa alla conquista dell'America Latina*. Venezia: Fernando Ongania Editore, 1894.

Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. *Statistica della Emigrazione Italiana nel 1882*. Roma: Tipografia Fratelli Centenari, 1883.

Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio. *Annali di Statistica*. Serie 3, vol 14. *Atti del Consiglio Superiore di Statistica*. Roma: Tipografia Eredi Botta, 1885.

PAOLONI, Giovanni (a cura di). *L'Arch. della Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola in Italia (Inchiesta Jacini), 1877-1885*. Inventario. Roma: S. Ricci, 1998.

VENDRAME, Máira Ines. *O poder na aldeia: redes sociais, honra familiar e práticas de justiça entre os camponeses italianos (Brasil-Itália)*, São Leopoldo: Oikos; Porto Alegre: ANPUH-RS, 2016.

4

INTERDIÇÃO E DESAFIO: COMIDA NA INFÂNCIA E PRÉ-ADOLESCÊNCIA

*Ethel V. Kosminsky*¹

Em memória de Claude Lépine

VIVENDO DE ACORDO COM AS REGRAS DO LEVÍTICO

Lendo Mary DOUGLAS no original [1966] (2005), fica claro que diferentes categorias não podem ser misturadas: “You shall keep my statutes. You shall not let your cattle breed with a different kind; you shall not sow your field with two kinds of seed; nor shall there come upon you a garment of cloth made of two kinds of stuff”.

“All these injunctions are prefaced by the general command:”

Be holy, for I am holy.

“We can conclude that holiness is exemplified by completeness. Holiness requires that individuals shall conform to the class to which they belong. And holiness requires that different classes of things shall not be confused” (DOUGLAS. 2005, p. 66-67).

No entanto, é no artigo publicado em 1993/94, “Atonement in Leviticus”, que Mary Douglas esclarece o seu trabalho anterior:

“My own argument from 1966 onwards has always been that local theories of contamination cannot be explained by common psychological

¹ Professora aposentada da Universidade Estadual de São Paulo (UNESP-Marília).

tendencies, nor are they purely cognitive: they are real theories evolved for the practical work of organizing social relations in a given environment ... It consists of rules of behavior, actions and expectations which constitute society itself" (DOUGLAS, 1993/1994, p. 110).

Muito embora, o judaísmo tenha dado origem a uma sociedade estratificada e impenetrável à aceitação daquele que vem de fora, o Livro do Levítico não encoraja a estratificação social:

"In so as the Levitical rules for purity apply universally they are useless for internal disciplining. They maintain absolutely no social demarcation. It is true that only the priest can make atonement, and that the priest's dedicated food must not be eaten by outsiders, but the book insists over and over again that the poor and the stranger are to be included in the requirements of the laws; no one is excluded from the benefits of purification" (Ibid., p.112-113)

O Livro do Levítico não separa os membros da congregação uns dos outros:

"It is true that the call to holiness set the Jews apart from other nations in their eating and drinking, in their marrying and burying as well as in their worship. That is such a normal practice for religions that it is hardly worth attention. What is unusual in the biblical laws of purity is that they do not set members of the congregation apart from one another. The laws specify prohibited degrees of closeness, but do not specify prohibited intermarriage with outsiders or lower classes. They give rules for treating bondsmen fairly and for periodically remitting slaves and debts, but they do not sacralise a stratified society. The fact that Judaism became the religion of a stratified society does not imperil the claim that the Book does not encourage stratification" (Ibid, p. 113)

E nem impede o casamento entre diferentes classes e grupos étnicos:

“In Leviticus priests are not enjoined to marry into families of priests: they can marry any woman provided she is a virgin. The twice repeated laws on sex do not restrict intermarriage or specify any unmarriageable social categories. There are individual women whose previous marriages or immoral behaviour have made them unsuitable for priests to marry (Lev. 21.7) but that is a different matter from restricting intermarriage between defined classes or ethnic groups. There is nothing against a priest’s daughter marrying an outsider so long as the law about foods that have been dedicated to the priests is respected (Lev.22.12). In this religion persons of one class do not defile persons of another class by coming in contact. Many of the Levitical rules of defilement support the moral code, but there is nothing that supports social stratification” (Ibid, p. 113-114).

As regras dietéticas do Levítico nortearam a minha alimentação na casa dos meus pais, exceto pelas minhas pequenas escapadas que contaram com a compreensão da Jorgina e as idas ao tabuleiro da D. Basu. Infelizmente, precisei lidar com a restrição do namoro e casamento com outros grupos étnicos, justamente o oposto do pregado pelo Levítico, mas essa é uma outra história.

MINHAS MEMÓRIAS DE CRIANÇA E DE PRÉ-ADOLESCENTE

Nasci em Natal, no Rio Grande do Norte em 1946. Como a minha mãe, D. Anita, tinha perdido o primeiro filho, ela preferiu me dar à luz junto à sua mãe, minha avó, D. Maria Volfzon. Com 6 meses de idade, nós voltamos, mãe e filha, para Salvador, Bahia. Naquela época, Salvador era chamada Bahia. Morei com os meus pais e o meu irmão, a minha irmã viria bem depois, até os 18 anos, quando então decidi estudar na USP, em São Paulo, e ganhar um pouco mais de liberdade.

A minha avó se tornou Maria ao imigrar para o Brasil. Ela era Maine Feldman, procedente da Ucrânia, que no caminho para Recife, passou uns dois anos em Buenos Aires onde se casou com Leon Volfzon, da Lituânia, naquele tempo. Seu Leon era muito orgulhoso de ser “Litvi” em Iídiche. Em Natal, onde se estabeleceram depois de uns 12, 13 anos em Recife, ele abriu uma loja de móveis, se tornou membro da Maçonaria. Anos mais tarde, ele recebeu o título de Cidadão Natalense. Lembro como se fosse hoje, ele sentado na cadeira da sala de jantar comendo arroz com leite, que ele tinha descoberto no Brasil.

O meu pai Abraão Kosminsky veio de uma família procedente da Romênia, que hoje deve ser Moldova. Do Rio Grande do Sul, a família se mudou para Recife. Eles eram muito pobres. O meu avô Maurício vendia cortes de tecido a prestação. Lembro muito bem da vovó Rosa fazendo macarrão em casa e pendurando as tiras para secar. O macarrão era então colocado numa sopa deliciosa. Com o meu pai, aprendi a usar o miolo de pão como borracha e, ainda, que o miolo é indigesto.

As minhas memórias aqui traçadas cobrem os anos da minha infância até os 12, 14 anos aproximadamente, quando Jorgina saiu da nossa casa e da minha vida, nasceu a nossa irmã caçula e nós nos mudamos do bairro de Brotas para o bairro de Nazaré, perto da Sociedade Israelita Brasileira. A casa de Brotas era pequena, mas tinha uma grande vantagem: um quintal em ladeira com um pé grande de jenipapo, que produzia frutas e que nós comíamos cortadas em pedaços pequenos com água e açúcar. Uma delícia! Além disso, tinha bananeiras, pés de mamão, cana, fruta-do-pão e pimenta. O meu pai durante um tempo tinha um galinheiro. Uma galinha-d’angola vivia solta pelo quintal, gritando “tô

fraco, tô fraco”. Ao lado havia um varal, onde Jorgina, a nossa empregada, quarava a roupa para ficar bem branquinha.

Sinto-me muito mal de chamar Jorgina de empregada. Sinto como se diminuísse a sua estatura e o lugar que ela ocupou na minha vida. Sei e abomino o fato de que muitas mulheres negras ocupam essa posição subalterna na sociedade brasileira extremamente desigual. Jorgina supria a falta de atenção da minha mãe, ocupada com o meu irmão mais novo (HALBWACHS, 1990, p. 64-65).

A sociedade dos adultos projeta uma sombra sobre a infância. Assim, com Jorgina consegui desde cedo apreender a brutal diferenciação entre as pessoas que se viam e eram vistas como brancas e aquelas que tinham a pele preta e traços de origem africanos. Percebi claramente a divisão da sociedade em classes sociais na nossa própria casa (HALBWACHS, 1990, p. 42).

Creio que o nome Jorgina se origina de São Jorge. Cresci olhando a Lua cheia, vendo São Jorge matando o dragão. No rádio, que a minha mãe deixava sempre ligado, eu ouvia: “Eu vi meu Pai assobiar... eu já mandei chamar, eu já mandei chamar... Oxossi é caçador, Oxossi é caçador...” Jorgina era afilhada do Seu Justo, que trabalhava como contínuo na mesma repartição do governo federal que o meu pai. Quando um branco se sentia agradecido pelo trabalho realizado por um preto, ele procurava colocá-lo num emprego público. Para o preto isso significava uma ascensão social: um trabalho fixo com um salário mensal.

Quando Jorgina se sentava para almoçar numa pequena mesa do lado do fogão, eu ficava do lado. Ela comia feijão-mulatinho com farinha e uns pedaços de charque, que ela tinha aferventado antes. A essa

mistura, acrescentava pimenta-malagueta ou uma pimenta pequena, de cor verde. Ela fazia os bolinhos juntando água fervendo e comia com as mãos. Hoje, me pergunto como ela podia trabalhar tanto comendo só isso? Fui buscar a origem dessa alimentação, e encontrei: era a comida dos escravos (CASCUDO, 1983. Vol. 1, p. 224). Como a abolição da escravatura foi em 1888, suponho que ela deve ter sido filha de escravos.

Quando a minha mãe estava descansando depois do almoço, eu comia junto com Jorgina pedaços da carne de charque com farinha. Às vezes comia pedaços de charque sem tirar o sal. As prateleiras, onde ficavam as panelas, ela enfeitava com papel de embrulho cor-de-rosa cortado de forma decorativa. Quando ela se foi, nunca mais vi esse tipo de decoração.

Quando eu tinha 3 anos de idade, quase morri de desinteria na Praia da Redinha, onde o meu avô materno Leon Volfzon alugava uma casa onde passávamos as férias juntamente com as tias Genita e Sarita e suas famílias. A água vinha em caçambas penduradas nos dois lados dos burros. A água para beber era fervida. Para os demais usos, banho, escovar os dentes, cozinhar e lavar frutas não era fervida. A partir da minha doença, o meu pai redobrou os cuidados comigo.

INTERDIÇÃO

A minha doença, da qual não tenho lembrança alguma, motivou os meus pais a proibirem alguns alimentos. Lembro que os tomates da salada eram descascados – o que tirava todo o gosto. Pepino era

indigesto assim como melancia, esta última prima do pepino. Poucas vezes comíamos feijão. O miolo do pão era indigesto. E assim por diante.

Minha mãe seguia as regras do Levítico, provavelmente, tinha aprendido na casa dos seus pais. Eram passadas de geração a geração. Assim:

“When the doctrine of the atonement is summarized in chapter 7 the prohibitions on eating consecrated fat and blood are treated as a unit. Whosoever eats the fat of the beast that is offered by fire to the Lord, shall be cut off from his people. Moreover, you shall eat no blood ... whoever eats any kind of blood shall be cut off from his people” (Lev. 7:26-27) (DOUGLAS, 1993/94, p. 119).

Naquele tempo, a galinha era comprada viva. Jorgina, obedecendo a minha mãe, cortava o pescoço, retirando o sangue. Depois colocava a galinha em água quente e retirava as penas. A cabeça e os pés eram jogados fora porque a minha mãe tinha nojo. A nossa vizinha e algumas outras pessoas cozinhavam a galinha no seu próprio sangue, o que resultava num ensopado de galinha marrom, chamado de galinha ao molho pardo.

O porco não entrava em casa de modo algum:

“Some animals seem to be ruminants, such as the hare and the hyrax (or rock badger), whose constant grinding of their teeth was held to be cud-chewing. But they are definitely not cloven-hoofed and so are excluded by name. Similarly for animals which are cloven-hoofed but are not ruminants, the pig and the camel. Note that this failure to conform to the two necessary criteria for defining cattle is the only reason given in the Old Testament for avoiding the pig; nothing whatever is said about the dirty scavenging habits” (DOUGLAS, 2005, p. 68).

Muito de vez em quando, D. Anita conseguia um pacote de kasha, trigo sarraceno, e seguia a receita da D. Maria, da Ucrânia: em uma panela com um pouco de óleo, colocava uma xícara de kasha e mexia com um ovo e um pouco de sal, em seguida adicionava duas xícaras de água e deixava cozinhar em fogo brando. Não se podia lavar o kasha antes de cozinhar. Nós adorávamos! Comíamos com frango ensopado, colocando o molho em cima do kasha.

Uma amiga da minha mãe lhe passou uma receita de pizza. E ela passou a seguir as instruções. A pizza era muito gostosa, apesar de depois de assada ficar alta como um bolo. Como não conhecíamos pizza alguma – não havia restaurantes – aceitamos de bom grado essa novidade.

No Yom Kippur, D. Anita preparava um “Iur”, sopa de galinha, que nós comíamos na volta da sinagoga. Ela cozinhava os pedaços da galinha com uma cebola grande, salsinha amarrada num maço -que depois era retirado -, pedaços de cenoura. Ela costurava a pele do pescoço da ave, de um lado, colocava uma mistura de farinha de trigo com cebolas fritas e costurava fechando o pequeno saco, que cozinhava junto com a sopa. Não lembro mais o nome em Iídiche dessa iguaria. O meu pai me ensinou desde pequena a comer com garfo e faca, cortando o frango e depois sugando os ossos – uma delícia. Ele também me ensinou a comer o tutano do osso da sopa. Com a faca retirávamos pedacinhos do tutano e colocávamos em torradas. Uma delícia! Com ele aprendi também a comer peixe com os talheres, quebrar a cabeça do peixe com os dentes e usufruir do miolo.

Uma “contraparente” da D. Anita, D. Maine – o seu irmão era casado com a irmã do meu pai -, era uma pessoa muito inteligente, tinha

feito o ginásio no Velho Mundo. Quando eu tinha dificuldades com alguma disciplina na escola, eu ia depois da aula na sua casa e ela me ensinava. A sua comida era especial. Eu adorava “Beigale”, pequenos bolinhos feitos de purê de batata com cebola frita, enrolados em massa folheada, assados no forno.

A minha mãe dizia que não gostava de cozinhar. O que ela gostava mesmo era de fazer bolos. Os aniversários lá de casa eram sempre festas: cachorro-quente, uma salsicha pequena com molho de tomate, cebola e pimentão, em um pão de tamanho adequado, era o maior sucesso. Depois vinham os bolos e doces. Lembro do olho-de-sogra, uma ameixa preta sem caroço e no meio um doce de coco cozido com gemas. Muito gostoso! A ameixa vinha em lata. Não sei a procedência. O meu irmão e eu costumávamos quebrar os caroços da ameixa usando as dobradiças da porta como martelo e comíamos as amêndoas.

Vanda, uma vizinha que morava no andar de baixo de um sobrado de esquina com os pais, completava o seu salário de professora, fazendo bolos confeitados de aniversário. O bolo era um pão-de-ló recheado de algum doce à escolha do freguês. E mais, vinha coberto de glacê, que o meu irmão Nilton e eu gostávamos muito. Creio que Vanda fazia também os cajuzinhos, doces de amendoim em forma de pequenos caju.

O pão-de-ló era de origem portuguesa (CASCUDO, 1983. Vol. 1, p. 348). Contudo o manjar-branco, que eu tanto gostava, também trazido pelos portugueses, foi reformulado no Brasil. Em vez da adição de pedaços de frango ou de peixe ou ainda de amêndoas, consistia em um doce bem simples. Na Bahia, consistia numa mistura de leite de coco

com leite de vaca cozido com maisena, que depois de gelado, era desenformado e coberto com uma calda de ameixa-preta.

O fogão era à carvão, feito de tijolos com bocas de ferro e uma abertura na frente onde o carvão era colocado. A Jorgina acendia o fogo com um pedaço de jornal e usava um abano feito de palha. Não lembro quando ele foi substituído pelo fogão a gás. Era gás de botijão. A vizinha D. Zizi, amiga da minha mãe, usava gás de querosene pois ela e o marido tinham receio do gás de botijão. Creio que tanto o gás de botijão quanto o querosene eram perigosos.

Algumas comidas da Jorgina eu gostava muito e faço até hoje: quiabada, carne em pedaços com quiabos cortados em rodela; cozido, pedaços de carne com verduras e legumes cozidos em um caldeirão bem grande acompanhado de pirão de farinha de mandioca cozido no caldo.

Outros pratos da Jorgina: carne moída no meio arrodeada de macarrão e uma verdura chamada língua de vaca ensopada. Ensopado de peixe com quiabo servido com pirão de farinha de mandioca cozido no caldo. Feijão-fradinho cozido com carne, que comíamos com arroz. Jorgina fazia também uma omelete de carne moída coberto com farofa, que eu gosto até hoje!

A frigideira era uma das minhas comidas preferidas: carne refogada com os temperos e depois coberta com ovos batidos e farinha de trigo, rodela de tomates. Assada no forno. O melhor mesmo era a frigideira de carne moída misturada com camarão seco – mas o camarão era proibido pelo Levítico: “Contact with it disqualifies a person from approaching the Temple. Thus anything in the water which has no fins and scales is unclean (XI, 10-12)” (DOUGLAS, 2005, p. 69).

Além disso, Jorgina fazia um ensopado muito bom de chuchu que crescia na cerca da nossa casa e de mamão verde. Nunca consegui diferenciar um do outro. A impressão que eu tenho era que ela aproveitava tudo o que dava no quintal. Uma vez fui pegar pimentas no pé e passei os dedos na boca, que logo começou a queimar, e o remédio foi passar açúcar.

Falando de mingau, eu adorava mingau de tapioca, de aveia e de carimã. Este último somente fora de casa, assim como o bolo de carimã e de aipim. Deliciosos! Tapioca e carimã, assim como a farofa eram derivados da farinha de mandioca, herança nativa, que os portugueses divulgaram nas suas colônias da África (CASCUDO, 1983. Vol. 1, p. 242-243).

Numa cuscuzeira de barro, Jorgina fazia dois tipos de cuscuz, de milho e de tapioca. Eu gostava mais do de tapioca. Depois de desenformados, comíamos com leite de coco em cima. O fruta-pão era descascado e cozido em pedaços. Nós passávamos manteiga e ingeríamos quente. Não posso me queixar das comidas da minha infância e do início da minha adolescência. Quando penso na variedade da Bahia, me sinto feliz!

Eu não gostava muito de ensopado de fígado cortado em filé, com cebola e rodela de tomate e de pimentão. A vendedora gritava na rua, “Figú” com um balaio na cabeça. Eu não aceitava mesmo, mas era obrigada a comer: ensopado de miolo cortado em pedaços acompanhado de batata e tomate. Segundo a D. Anita, minha mãe, era muito saudável.

Quando Jorgina foi embora de casa - para a nossa tristeza, minha, do meu irmão e do meu pai Abrahão -, a minha mãe ficou nervosa, pois não sabia cozinhar. Então o meu pai trazia o almoço do bar da Cidade

Baixa, perto do seu trabalho, que pertencia ao Seu Valentim, o pai do Tute, nosso vizinho: filé de carne, batatas fritas e farofa. Isso durou alguns dias até a chegada de uma empregada doméstica.

DESAFIO

Depois que Jorgina limpava tudo do almoço e ariava as panelas, ela punha água para ferver e se sentava numa pequena mesa ao lado do fogão para almoçar comigo junto. A estrutura de classes e mais o racismo – Mary Douglas explica que na França, as famílias que recebiam pagamento para hospedarem doentes mentais egressos de asilos “prove their uncontaminated social status by making their guests eat apart on a separate service of plates, knives and forks” (DOUGLAS. 1993/94, p. 112). Creio que até hoje as empregadas domésticas no Brasil comem separadas das famílias para as quais trabalham.

Ela então fazia com os dedos uns bolinhos com feijão e farinha de mandioca acrescidos de pedaços de carne de charque, pimenta e água quente e comia. Eu sempre pedia uns pedaços de charque. Também aproveitava a soneca dos meus pais para comer tomate com casca, que eu gostava muito. Ela guardava o charque embaixo da pia enrolado em papel. Observei que comer com as mãos não era somente um sinal de pobreza. A nossa vizinha D. Zizi, de quem eu gostava muito, cujas filhas eram minhas amigas, embora mais velhas, também comia com as mãos. Ela tinha vindo do Recôncavo baiano de uma família de fazendeiros.

Quando tinha 11, 12 anos, fui fazer exame de admissão ao ginásio. E Jorgina me prometeu que faria um caruru de São Cosme e São Damião

para me ajudar a passar no exame. A minha mãe tinha viajado para Recife para cuidar da sua irmã, que estava muito mal. Assim, Jorgina preparou um caruru para os santos. No rádio todos os dias tocava as músicas dos santos, “Cosme, Damião, Doum, Crispim, Crispiniano, Caboquinho (caboclinho) da mata...”

Lembro-me como se fosse hoje: a mesa da sala de jantar coberta de iguarias: caruru, quiabo em pedacinhos pequenos cozidos com camarão seco mais amendoim ou castanha de caju torrados e esmagados cozidos em azeite de dendê. Pipoca porque os santos são crianças; efó, uma verdura amarga; vatapá, pão amanhecido com água, depois espremida, e cozido com a mesma mistura de camarão seco, mais amendoim ou castanha de caju torrados em azeite de dendê. Ainda: pedaços de cana-de-açúcar. Tudo era uma maravilha! Fiquei muito feliz com essa festa. Convidamos as crianças da vizinhança, que também adoraram. Assim, aprendi as comidas do Candomblé.

Além das comidas da Jorgina, tinha as comidas da casa do Tio Alberto e da Tia Zelda. Eles eram “contraparentes” digo parentes indiretos, da minha mãe. O irmão da Tia Zelda era casado com a irmã da minha mãe. Eles eram judeus sefarditas. Ouvia dizer que eles tinham vindo da Turquia, mas hoje penso que podem ter vindo do Marrocos. Eles eram primos entre si. Adorava ir naquela enorme casa. Chegávamos lá pelo portão da fábrica do tio Alberto. Fábrica de palha de aço para as panelas e para o chão, que na época era encerado. Também faziam anjinhos de papelão cobertos de papel prateado para os enterros. Isso é o que me lembro.

A entrada da casa dava para a rua larga paralela à nossa estreita rua. Subia-se uma longa escada arrodada de jardins e no meio do caminho havia uma gruta com a Nossa Senhora de Lourdes, onde as pessoas da vizinhança costumavam acender velas. A casa era linda demais! No teto havia pinturas. Hoje penso que devem ter sido da autoria de algum mestre italiano. No quarto enorme da Tia Zelda havia um piano e ela tocava “La Comparsita”. Creio que era um tango argentino. Eu sempre pedia para ela tocar e ouvia a mesma música com prazer.

Eu me sentia em outro universo. Creio que uma vez por outra, eu almoçava lá. Lembro que uma vez, ela e o Tio Alberto estavam almoçando com um casal de amigos. A D. Diana e o marido, bem alto, cujo nome esqueci. Ela era bem gorda e tinha um anel com um brilhante enorme num dos dedos. Estavam comendo carneiro grelhado. Deitei uns “olhos compridos” com muita vontade de comer. Havia também salada de pepino com tomate com casca. Tia Zelda me convidou para comer. Na mesa também havia amêndoas cobertas de açúcar coloridas. Adorei tudo! Fiz a minha mãe comprar carneiro e a Jorgina grelhava num fogareiro na parte acimentada do quintal perto da cozinha.

À tarde, tinha muita fome. Comia jenipapo cortado em pedaços com açúcar e água num copo. Às vezes comia biscoitos creme-craques, como se pronunciava. Pegava uns quatro na mão e ia para a casa da minha vizinha, onde dividia os meus biscoitos com as filhas, Teco e Ju – minhas amigas até hoje, apesar da distância. Aprendi com a minha amiga Eliane a comer pão com manteiga e açúcar por cima. Dividia também um abacate ao meio, e colocava açúcar em cima e “mandava

ver.” O arroz-doce também fazia parte da nossa dieta, cozido com leite de coco e de vaca era colocado em copos e polvilhados com canela.

Quando o liquidificador chegou na nossa terra, passamos a comer abacate batido com leite e um pouco de limão e açúcar. À tarde passava o baleiro, um jovem com uniforme e um chapéu verde-claro vendendo balas e doces. Ele apregoava, “baleeeiro.”

Adorava quando passava o homem vendendo acaçá num tabuleiro. O acaçá era feito de milho cozido em casca de bananeira. Tinha dois tipos, o amarelo que precisava ser batido no liquidificador com leite. O meu preferido era o acaçá de leite. Ele era branco e a gente podia comer imediatamente. Muito gostoso!

Quando fui ficando mais velha, pegava uns trocados que a minha mãe deixava na prateleira do alto do seu guarda-roupa enquanto ela tirava uma soneca no outro quarto. Eu corria até a esquina e comprava acarajé ou abará feitos de feijão fradinho bem batidos numa panela bem grande, uma massa branca. Dona Basu, toda vestida de branco, com um pano da costa e um torço na cabeça, fritava os acarajés em azeite de dendê e depois perguntava se a gente queria com vatapá, camarão e pimenta. Em caso afirmativo, ela abria o acarajé e colocava o recheio. Os abarás já vinham prontos, cozidos em folha de bananeira. Tudo uma maravilha só! Ela trazia no seu tabuleiro cocada preta feita de coco e rapadura, cocada branca, queijada! A queijada era de coco em pedaços cozidos com um pouco de rapadura e depois colocados para secar ao lado da pia. Até hoje amo essas comidas!

Suponho que D. Basu trabalhou na fábrica do Tio Alberto. Havia uma vila de pequenas casas, onde ela morava. Penso que todas aquelas

casas foram por ele construídas para os seus antigos operários. Ele também contratou mão-de-obra para fazer a nossa casa e várias da nossa rua. Lembro que o meu pai a comprou por um empréstimo da Caixa com 15 anos para pagar. Tio Alberto, um empreendedor, faz-me lembrar um industrial de São Paulo que procedeu do mesmo modo.

Às vezes, o meu pai trazia no fim do dia um pão em forma de jacaré com passas nos olhos que era uma delícia. Quando um de nós ficava doente, era hora de comer maçãs que o meu pai comprava no centro da cidade e tomar chá. De acordo com a doença, tomávamos o chá apropriado. Lembro que quando tive sarampo ou catapora, tomei muito chá de sabugosa. Todas as folhas eram do nosso quintal.

O café da manhã era um copo grande de café com leite ou de mingau de aveia. O lanche que eu passei a levar para a escola – quando fiz 5 anos comecei a frequentar o jardim de infância da Escola Israelita Brasileira – era uma banana, acho que um pedaço de pão com manteiga e uma garrafa usada de refrigerante com limonada feita em casa. Esse lanche me perseguiu todo o curso primário.

A sobremesa do nosso almoço era laranja, lima, mamão e sapoti. Sei que sempre gostei da banana-prata. E mais doce de goiabada ou de marmelada em lata da marca Peixe. A minha mãe seguia a tradição do seu pai e tomava chá bem quente, “chai” como o meu avô dizia. O nosso jantar consistia em batata doce e banana da terra cozidos e pedaços de pão “cacetinho” como era chamado o pão francês na Bahia, torrados com manteiga. O pão não era bom. Era uma massa escura e dura. Tinha também a broa de milho, que era um pouco doce e a minha mãe não gostava.

O mês de junho era muito bom: tínhamos as festas de São João no dia 23, seguida da festa de São Pedro, no dia 29. Era a época da canjica, chamada de curau em São Paulo, do munguzá, do milho assado na brasa, das paçocas feitas de amendoim e do doce pé-de-moleque, feito de amendoim e rapadura e se não estou enganada chamado quebra-queixo. Nas festas da escola, nós nos fantasiávamos de caipiras. Na rua, algum pai ou mãe acendia a fogueira e nós crianças brincávamos ao redor.

Jorgina fazia a canjica: ralava uma a uma cada espiga de milho, depois amassava bem os grãos, e os espremia num pano de prato. O líquido era então adicionado com leite de coco e levado a cozinhar. Não lembro se ela colocava um pouco de maisena. Depois de cozida, ela colocava a massa em travessas e punha um pouco de canela. Quando as travessas esfriavam, eram colocadas na geladeira. Nunca comi uma canjica tão boa na minha vida. D. Zizi e a minha mãe trocavam travessas de canjica. Não sei o porquê a canjica da D. Zizi não era tão boa quanto a nossa. A nossa era bem amarelinha, e a da nossa vizinha era um pouco escura.

O munguzá era feito de milho branco, deixado de molho na água no dia anterior. Depois era cozido com leite de coco e leite da vaca, açúcar e um pouco de sal, mais dente-de-cravo e canela em pau. Comíamos em um copo com canela em pó. Em São Paulo sempre fiz para os meus filhos. Delicioso.

Um grande acontecimento era a visita dos meus avós maternos: D. Maria e Seu Leon vinham de Natal, onde moravam. A vovó Maria era muito calma e quieta. O vovô Leon era muito agitado. Ele sempre trazia carne-de-sol, queijo de qualha ou requeijão e pitombas, tudo isso no

avião. A carne-de-sol era deliciosa, frita com cebolas e não precisava por de molho para tirar o sal. O requeijão era frito em pedaços e as pitombas eram umas pequenas frutas que vinham em galhos e que somente existiam em Natal. Nós amávamos tudo isso que o vovô trazia. A vovó Maria morreu cedo, aos 67 anos de idade. O vovô Leon continuou a nos visitar até bem mais de 80 anos. Ele tinha um grande amigo na Bahia e ia sempre visitá-lo logo após a sua chegada. Com os presentes do vovô vinham as nossas lembranças da cidade de Natal e da Praia da Redinha.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Residi até os 17, 18 anos de idade em Salvador, Bahia, depois me mudei para São Paulo e moro há mais de 16 anos na cidade de Nova York. No entanto as memórias da vida na Bahia com minha família, Jorgina, parentes, amigos e vizinhos permanecem claramente – sendo atravessadas por memórias coletivas dos processos de migração e escravidão (HALBWACHS, 1990, p. 46-47).

Essa experiência de vida relacionada aos alimentos permitidos e negados me proporcionou o respeito pelo outro e uma atitude de desafio e intolerância muito grande em relação à opressão de um povo sobre o outro.

REFERÊNCIAS

- CASCUDO, Camara Luis da. **História da Alimentação no Brasil**. Vol. 1 e 2. Belo Horizonte: Editora Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.
- DOUGLAS, Mary. Atonement in Leviticus. **Jewish Studies Quarterly**. Vol. 1, No. 2 (1993/94), pp. 109-130, 1993/94.

DOUGLAS, Mary. [1966] 2005. **Purity and Danger**. London and New York: Routledge. Traduzido para o português por Mônica Siqueira Leite de Barros e Zilda Zaquia Pinto. Publicado pela Editora Perspectiva sob o título Pureza e Perigo, 1976.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, Editora Revista dos Tribunais, 1990.

STAMPP, Kenneth M. **The Peculiar Institution: Slavery in the Ante-Bellum South**. New York: Vintage Books, 1956.

5

“ESQUENTANDO A BARRIGA NA BEIRA DO TACHO”: ELABORANDO MEMÓRIAS E SABERES NA PRODUÇÃO DO AÇÚCAR MASCADO EM JAGUARI-RS

*Renata Piecha*¹

INTRODUÇÃO

Partindo de etnografia (realizada desde 2018) e da análise de narrativas, neste escrito, objetivo compreender as memórias, os saberes e os processos que envolvem a produção do açúcar mascado na comunidade rural de Rincão dos Alves, interior do município de Jaguari. Jaguari está localizado na região central do Rio Grande do Sul, tendo hoje aproximadamente 11 mil habitantes. Sua historicidade está relacionada ao projeto de colonização europeia iniciado no Brasil no século XIX. Nisso há muito ainda a ser estudado, em especial quanto às questões étnicas e ao encontro de grupos culturalmente diversos, como nos ressalta Seyferth (2011, p.47). A comunidade de Rincão dos Alves é formada por descendentes de imigrantes poloneses, alemães e italianos, porém, a produção do açúcar mascado envolve uma mescla de saberes que extrapolam as fronteiras étnicas de um Brasil com raízes coloniais e também de negociações entre gosto, saberes e necessidades.

Rincão dos Alves, é a comunidade da qual origino e, assim sendo, minhas memórias são, também, trazidas à tona, uma vez que foram

¹ Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da UFSM (Universidade Federal de Santa Maria).

constituintes no processo de socialização primária, em minha formação enquanto sujeita social. As análises aqui contidas, resultam ainda, de inserções em campo feitas em Rincão dos Alves desde 2018. Inicialmente a pesquisa etnográfica objetivava compreender as dinâmicas laborais das trabalhadoras rurais, ampliando-se, agora, para o estudo das narrativas memoriais acerca do processo de socialização vivenciado por elas. Desde 2018 o contato com as mulheres e a pesquisa tem se mantido, respeitando os períodos sazonais de atividades e de disponibilidade para contribuírem como interlocutoras.

Devido à Pandemia do Covid-19 (SARS Cov-19) iniciada em 2020, os contatos se mantiveram de forma virtual, por meio de aplicativos (Facebook, Whatsapp e outros). Quando houve o retorno ao campo presencial, em 2022, depois do esquema vacinal completo, visando o próprio bem-estar e das interlocutoras, foi-me dada a oportunidade de acompanhar o processo de elaboração do açúcar mascavo. Não hesitei. Principalmente, pelas lembranças que tinha dessa feitura. Era uma forma de revivê-las (assim como essa escrita é), visto que, na minha família, essa produção já foi abandonada. O convite se resumia a, em conjunto com as trabalhadoras rurais que ainda concretizam esse fazer, esquentar a barriga na “beira” do tacho, pois essa produção demanda seu próprio tempo, em contato com altas temperaturas.

Assim como as minhas próprias memórias, as das interlocutoras, mulheres brancas, que se autodenominam colonas, tendo entre 40 e 60 anos, inseridas nas lógicas da agricultura familiar, do campesinato e, recentemente, da fumicultura, contemplam a construção desse escrito. Tendo em vista que a memória não é um fenômeno estático e sofre

flutuações com o passar do tempo, pois de acordo com Maurice Hawbacks (2000), é um ato que aconteceu no passado, mas que emerge no presente, sob influência desta última temporalidade, variando, ainda, de acordo com a posição que o sujeito ocupa dentro do seu grupo social.

Desse modo, almejo compreender as elaborações da produção do açúcar mascavo como um processo que envolve ambiente, agentes, utensílios e a história social e cultural da formação do Brasil. Pelas memórias e pelas práticas que ainda se manifestam quanto à elaboração do açúcar, tem-se a possibilidade de compreender esse processo, que aguça quase que por completo os sentidos, manifesta hierarquias, entrelaça saberes, sustenta relações, corpos e formas de habitar o mundo.

O LÓCUS DA PESQUISA

Figura 1 – Localização do município de Jaguari no Rio Grande do Sul (Brasil)



Fonte: Prefeitura de Jaguari.

Os registros referentes a constituição histórica do território em que hoje se encontra o município de Jaguari, de acordo com o historiador jaguariense José Newton Marchiori (1999), remetem à meados do século XVII, com a chegada dos jesuítas a região conhecida como Tape, do Guaraní, povoação grande, remetendo aos quase dois mil habitantes, indígenas que residiam nesse local, cultivando grãos e raízes. A chegada dos jesuítas foi marcada por resistências e conflitos e, em seguida, pela catequização e construção da província de São Tomé, o que não apenas suprimiu a cultura, mas também, quase dizimou essa população originária devido às doenças. Para Marchiori (1999), pelo receio de incursões bandeirantes, os sobreviventes migraram para a margem esquerda do Rio Uruguai, dando origem à cidade de São Tomé, na Argentina. O que restou das origens guarani desse território manifesta-se na denominação dada ao município: Jaguari, na língua nativa, remete ao Rio do Jaguar, referenciando o afluente de mesmo nome que cruza essa área e o felídeo já extinto que transitava pelas matas da região.

Com a migração dos povos originários, madeireiros, proprietários de sesmarias e negros fugidos da condição de escravidão são os próximos residentes do local. Todavia, no final do século XIX, o engenheiro Manuel da Siqueira Couto dirigiu-se a esse território com o intuito de expandir a colonização europeia até essas terras, uma vez que a colônia de Silveira Martins não possuía mais disponibilidade e recursos (MARCHIORI, 1999). Entre os anos de 1888 e 1906 esse território, perpassado por montes e ainda pouco habitado, recebeu imigrantes europeus de variadas nacionalidades, como italianos,

húngaros, alemães e poloneses, conforme consta nos registros resgatados por Marchiori (1999). Povoado atualmente por cerca de 11 mil habitantes, Jaguari, desse modo, tem sua constituição histórica e cultural imbricada à colonização europeia iniciada no Brasil no século XIX. Como projeto desenvolvimentista, que tinha como objetivo povoar as terras ditas devolutas, o projeto colonial objetivava trazer à Brasil mão de obra branca e livre como possibilidade de progresso do país, conforme apontam os estudos de Giralda Seyferth (1986), com imigrantes europeus da região sul. Assim, Jaguari presa pela vinda dos heróis-pioneiros, mitos que sentenciam, até hoje, as identidades de quem lá reside. A italianidade, contudo, é a identidade que se sobressai.

Já a comunidade de Rincão dos Alves, era, no período colonial, propriedade do português Zeferino Machado, constituindo uma sesmaria, doada pelo Governo Imperial brasileiro. Transmitida, em seguida, ao seu filho primogênito pelo sistema de herança, João Alves Machado e, consecutivamente, aos seus sucessores consanguíneos, que venderam partes dessa grande propriedade aos colonos e seus filhos de outras regiões do município. Assim, a sesmaria se dissolveu e deu espaço para cerca de 80 famílias, em unidades produtivas que possuem em média 25 hectares, tendo como principal fonte de renda a fumicultura. São descendentes de imigrantes poloneses, italianos e alemães que residem nesse local, autodenominando-se como colonas/os, visto que são trabalhadoras/es rurais que reivindicam para si uma origem étnica diferenciada, formando, de acordo com Giralda Seyferth (1983,) grupos étnicos, com base na origem comum denotada pela ancestralidade e pelos vínculos de sangue.

Por constituírem um grupo étnico há o compartilhamento de símbolos e representações, como a compreensão do trabalho como “virtude étnica” (SEYFERTH, 1983), alicerçado no percurso dos antepassados, aos primeiros momentos dos imigrantes europeus em solo brasileiro e a superação das adversidades apresentadas nesse novo território. Assim, no imaginário, preservado pela memória, preza-se pela ideia de que os imigrantes europeus, por meio do seu trabalho, ascenderam socialmente e permitiram a construção da nação brasileira. Ideias que se baseiam na racionalidade eugenista que impera desde o período colonial, estruturando, até os dias de hoje, as práticas e representações envoltas na construção da identidade desse grupo social.

Essa identidade se constrói, ainda, em contraposição aos demais grupos, principalmente aqueles que já residiam no Brasil, denominados de forma pejorativa como brasileiros, uma vez que não compartilham da origem europeia. Assim, a construção da identidade ocorre pela definição de sinais adscritivos para si e para os outros, delimitando as fronteiras de pertencimento e interação, conforme já destacou Fredrik Barth (2000). Entretanto, os saberes que envolvem a confecção do açúcar mascavo extrapolam essas fronteiras e se constituem como conhecimentos compartilhados por esses diferentes grupos sociais. Assim, podemos concordar com Lévi-Strauss (1976) quando se opõe às ideias evolucionistas e destaca que, de uma maneira ou de outra, as diferentes culturas contribuem entre si – e o compartilhamento dos saberes referentes a elaboração do açúcar mascavo é uma forma de contribuição interétnica.

A FEITURA DO AÇÚCAR MASCAVO (ONTEM E HOJE)

Já tendo sido a maior produção no Brasil colônia, abastecendo a demanda de açúcar de uma significativa parcela dos países europeus, com base na exploração de pessoas em condição de escravidão, a cana-de-açúcar é, em solo brasileiro, cultivada desde meados de 1530. Estando por trás de um dos momentos mais perversos da história do nosso país, a extrema exploração e violação de pessoas advindas do continente africano, durante o período escravocrata, o doce, da cana-de-açúcar, segundo Gilberto Freyre (1997) simboliza as invenções aristocratas indo ao encontro das tradições populares, transformando-se, assim, em interpenetrações culturais da sociedade brasileira, composta pela mistura de elementos europeus, negros e indígenas, como reitera, também, Eliane Abrahão (2007). Para Sidney Mintz (2003), em seus estudos acerca da produção açucareira nas Américas, o açúcar (e seu consumo) se resume em uma tentativa de fusionar diferentes mundos, com, por exemplo, os europeus e “os outros”, o rural e a fábrica e as pessoas em condição de escravidão e os proletários. Assim, o açúcar possui um papel fundamental na construção da culinária brasileira e das identidades que transitam pelo país.

Fazendo um apanhado histórico da produção açucareira, Mintz (2003) afirma que depois de atendida a demanda do mercado externo (europeu), o açúcar, passa a ser consumido pelo proletariado brasileiro, sendo sua ingestão perpassada de valor simbólico, pois, mesmo não tendo boas condições sociais se consome um alimento que remete ao status social das elites. Luiz da Câmara Cascudo (1983), em seu famoso

estudo sobre a história da alimentação no Brasil, também ressalta o simbolismo e prestígio envolto ao consumo do doce. Além disso, por associar-se a outros alimentos estimulantes, o açúcar amenizava a penosa condição social dos seus consumidores, devido aos seus efeitos de saciação e disposição, ainda de acordo com Mintz (2003).

Em Rincão dos Alves, o que resta dessa produção é dominada pelos descendentes de imigrantes europeus, que iniciam essa elaboração devido aos contatos interétnicos vivenciados em um passado onde as fronteiras de interação eram bastante delimitadas. Alemães interagiam e relacionavam-se com alemães. Poloneses com poloneses. Algo que mudou durante os anos que se passaram. Já interagir com não-brancos, ou seja, os brasileiros, que não compartilham da origem europeia, é viável, na maioria dos casos, quando estes ocupam posição de subalternidade, trabalhando nas propriedades e produções em troca de moradia, sendo conhecidos como “agregados”. Uma relação baseada em uma solidariedade de aparências (SABOURIN, 2009), para subtrair a dependência e exploração da força de trabalho - interações que se suspendem no passado. Foi, assim, mediante essas interações que se iniciou a elaboração do açúcar mascavo, sobretudo pela compreensão do valor nutritivo desse alimento. Como se vive para e do trabalho, submetendo-se a extenuantes jornadas laborais, a alimentação deve ser condizente a toda essa exposição. Como já destacou a antropóloga Ellen Woortmann (2013), nas famílias camponesas há essa definição entre comidas fortes e fracas, ou seja, aquelas que podem (ou não) sustentar esse corpo que trabalha.

O processo de produção do açúcar mascavo ou como é comumente chamado em Rincão dos Alves, o “açúcar de cana”, é envolto em minhas memórias como uma feitura repleta de afetividade e saudosismo, de períodos da minha infância, marcados pela convivência familiar, com meus pais, avós, tios, tias e primas/os. Dias antes, minha mãe e avó paterna, organizavam a estrutura, de formato circular, erguida com tijolos maciços firmados em barro, que sustentaria o robusto tacho de bronze, aquele que se configura enquanto uma herança familiar, estando em minha família há, pelo menos, quatro gerações. Esse processo se desenrolava por cerca de uma semana, uma vez que, o preparo do açúcar era destinado também aos meus tios e tias, abarcando, desse modo, a família extensa – a qual participava, também, dos processos de elaboração. Por isso, era um período de grande convivência familiar, sustentando laços de parentesco, marcados por hierarquias de funções e saberes e, além disso, perpassado por conhecimentos ancestrais e milenares que envolvem a feitura do açúcar.

Ademais, a feitura do açúcar mascavo reflete uma relação entre ambiente, utensílios e os agentes. Os utensílios, como os tachos de bronze, dotados de valor mercantil, uma vez que representaram, no passado, um grande investimento das famílias, mas, acima de tudo, são lidos a partir do seu valor simbólico, visto que transpassam gerações e temporalidades. As pessoas vão, esses utensílios ficam e fomentam espaços de sociabilidade marcados pela solidariedade, reciprocidade e hierarquias que sustentam os laços familiares. São como uma liga, tal qual a do “puxa-puxa”. Desse modo, nos ancorando, mais uma vez, na teoria ingoldiana (2011), podemos ver os objetos, as coisas, não apenas

como estáticas no tempo e no espaço, mas como processuais e relacionais, as quais se misturam e se modificam com os indivíduos, o que lhes permite uma construção mútua.

É no inverno que essa produção ocorre, preferencialmente antes das primeiras geadas, uma vez que esse fenômeno natural, comum na região sul do Brasil entre os meses de junho e agosto, pode trazer ao caldo de cana um gosto amargo que, conseqüentemente, pode comprometer o sabor final do açúcar mascavo. A cana de açúcar é cortada na lavoura com o uso do facão, suas folhas ásperas, são com esse utensílio também retiradas. Com o auxílio do reboque, movido pelo trator, são transportadas até o local no qual se elabora o açúcar. A cana é moída no engenho que tem suas engrenagens movidas pelo motor do trator. Em seguida, o caldo de cana passa por uma bolsa de pano, no qual é coado. Despejado no tacho, permanece na fervura por cerca de duas horas. O ponto é medido em água fria e quando o puxa-puxa se desfaz tal qual um vidro, sinaliza que o ponto do açúcar foi encontrado. O tacho é retirado do fogo e começa-se a bater a massa com pás confeccionadas de madeira, em movimentos constantes que exigem força física. Conforme a massa esfria a sua consistência muda, o melado vai se transformando em uma espécie de farelo, uma farofa que origina o açúcar mascavo. Quanto mais clara a cor do açúcar, maior a certeza de sucesso da produção.

Nesse meio tempo, outras feituas são elaboradas, como a bala de melado. Ainda quente, o caldo do melado é envolvido em um talo de cana para que possa esfriar. Em seguida é retirado já formando uma massa que é incessantemente esticada e comprimida, até sua cor e espessura

mudarem. Passando de um tom marrom para o bege e estando bastante firme a massa é cortada em pequenos cubos. O melado também é produzido junto desse processo, sendo retirado do fogo antes, quando o puxa-puxa denuncia maior elasticidade em sua espessura. Assim, segue-se a lógica vigente desse campesinato, na qual, tudo se aproveita, ancorada, principalmente, na escassez de alimentos dos tempos primeiros em solo brasileiro vivenciado por essa população de origem europeia, como também esboçou Janine Collaço (2009) em sua análise acerca da construção da identidade de descendentes de italianos em São Paulo. Assim, o processo de produção do açúcar mascavo pode ser compreendido como um ritual profano, nos termos de Claude Rivier (1976), uma vez que possui constância e zelo, realizado há décadas, ano a ano, envolto em práticas que fomentam os vínculos familiares e proporciona às famílias um alimento de grande valia, principalmente em termos calóricos e nutritivos.

Ademais, essa produção é estritamente sensorial e meus relatos memoriais, de forma sucinta descritos, fazem emergir, o cheiro da fumaça que envolvia o tacho, o gosto do caldo de cana, ou como é chamado em Rincão dos Alves, a guarapa, e a textura e o sabor do “puxa-puxa”. A elaboração do açúcar mascavo instiga por completo os sentidos, não apenas pelo quase consenso em relação ao gosto pela doçura, mas pela forma como se elabora. O caldo de cana pode ser degustado. O cheiro adocicado da guarapa quente permeia o espaço. O “ponto” é percebido quando se mergulha uma colher do melado em um recipiente com água fria. Percebe-se a espessura e textura, tocando a massa, o puxa-puxa, com as mãos. A cor também tem forte influência

para determinar não apenas o estágio, mas a qualidade dessa produção. Desse modo, a elaboração do açúcar mascavo se mostra como um saber completamente sensorial, uma vez que é pelo tato, visão, olfato e paladar que se concretiza essa ação. Dito isto, trazemos as contribuições do antropólogo contemporâneo Tim Ingold (2010) quando trata das habilidades, as quais se desenvolvem mediante uma educação da atenção, na qual o corpo ressoa com o ambiente, com base nas qualidades sensíveis dos agentes. Podemos também caracterizar esse fazer como uma ciência do concreto, conforme Lévi-Strauss (1989), uma vez que usufrui do corpo e suas sensibilidades e capacidades.

Esse é um trabalho artesanal, um processo que demanda tempo, por isso se esquentam a barriga na beira do tacho, mesmo nos dias frios de inverno. A guarapa deve ser mexida, a espuma que submerge, retirada e, tudo isso, estando expostas às altas temperaturas que sondam ao redor do tacho que alcança a fervura pelo contato com o fogo intenso. Esse é um trabalho majoritariamente feminino, talvez pela monotonia do seu fazer, uma vez que, conforme já destaquei em outros escritos em co-autoria com a antropóloga Maria Catarina Chitolina Zanini (PIECHA; ZANINI, 2022), essa é uma das características atreladas ao trabalho das mulheres em Rincão dos Alves. Aos homens, resta as funções que se realizam com o auxílio do trator e outros implementos agrícolas e àquelas que requerem maior força física. Todavia, concordo com a socióloga rural Maria Ignêz Paulilo (1987) quando destaca que homens e mulheres exercem no cotidiano camponês funções pesadas, contudo, quanto mais proeminente o trabalho executado, mais as mulheres encontram-se excluídas dele.

A elaboração do açúcar mascavo proporcionava práticas coletivas, como, por exemplo, o cuidado com as crianças. Talvez por isso, resgato aqui minhas memórias de infância. O doce era apenas um bônus por acompanhar essa feitura em contato com os meus familiares. A brincadeira com os meus primos e primas era o ponto alto, na qual os adultos supervisionavam nossas andanças, sobretudo na beira do tacho, visando evitar algum acidente com o fogo ou com o caldo fervente. Para nos distanciar das proximidades do tacho, era nos dito que o contato com o fogo e, em consequente, com as temperaturas baixas daqueles dias, poderia acarretar em um “pasma”, deformando nossos rostos. Assim, nos era designado tirar o bagaço da cana já moída do engenho, durante o seu funcionamento, para não embuchar a máquina.

Assim, compreendo que esses espaços de interação, foram sobretudo, educacionais. Transmitiu-se valores e normas que estruturam esse campesinato e suas representações, pois, conforme Pierre Bourdieu (1996) a família é a instituição primeira que molda nossas visões de mundo. Com contornos étnicos atrelados à origem europeia, a noção de trabalho como virtude da etnia, como bem destacou Seyferth (1983), estrutura os aprendizados. Assim, aprende-se as técnicas e os métodos de determinada função, a ter um corpo apto ao labor, mas principalmente, a manter uma postura de disposição ao trabalho, que designa também uma maior moralidade enquanto sujeita/o no mundo. O trabalho tornou-se uma prerrogativa de existência para esse campesinato de contornos étnicos, de “origem” europeia.

Também buscávamos lenha para manter o fogo aflorado sob os mandos da minha avó, aquela que gerenciava as tarefas exercidas por

todas/os nessa feitura. Mesmo as funções designadas aos meus tios passavam pela definição e supervisão dela. Era a dona Sueli, como sempre foi referida, que dominava esse processo de elaboração. Anos antes de sua partida, minha família abdicou da produção do açúcar, principalmente, pelas mudanças nas lógicas produtivas que atravessam a comunidade.

No inverno de 2022, acompanhei o dia de Tereza, 56 anos, junto a irmã mais nova, Anita, celibatária, que transitavam na beira do tacho de bronze com o caldo de cana já borbulhante, manuseando a escumadeira e reparando o fogo. Dona Ivone, mãe de ambas, com seus 82 anos, encontrava-se sentada em uma cadeira envolta em roupas que amenizam as baixas temperaturas do inverno gaúcho. Entretanto, sua aparente passividade logo se dissolve quando suas palavras orientam as práticas de suas duas filhas. Era preciso acelerar a retirada dos resíduos da guarapa e trazer mais lenha para a proximidade do galpão de madeira, que abriga o tacho, com o teto inclinado, denunciando os muitos anos que se passaram desde a sua construção. São, assim, saberes que transpassam gerações e sobrevivem ao longo do tempo, principalmente, pela sua transmissão por/entre mulheres. Dito isto, compreendo o saber-fazer que envolve a confecção do açúcar mascavo como um saber tradicional, conforme definido pela antropóloga Manuela Carneiro da Cunha (2017), dada as suas características locais e, ao mesmo tempo, pluralidade, sem constituir-se de forma estática, uma vez que está sujeito a reconfigurações.

Todavia, neste regresso, não vislumbrei mais as crianças disputando os puxa-puxas, tal como fazia com meus primos e primas,

uma vez que a diminuição da prole familiar é bastante significativa e a elaboração não envolve mais a família extensa. Porém, apesar de não ser mais um evento coletivo, essa produção não se limita apenas ao consumo familiar, pois é destinada também a parentes e vizinhos. Inclusive, ao final do dia, quando me sentia já impregnada com o cheiro da fumaça, ia carregando comigo os resultados dessa produção. Era sempre uma “provinha”, para não sair com as “mãos abanando”. É assim que se organizam as relações sociais em Rincão dos Alves, por redes de solidariedade e reciprocidade que possuem como um dos principais mantenedores a distribuição de alimentos. São dádivas, no sentido exposto por Marcel Mauss (1952), envolvendo trocas simbólicas que reiteram relações. Essa distribuição evoca, ainda, uma ordem moral, mas também afetiva, de amizade e, em alguns casos, de caridade, em um rural que insiste em preservar traços da campesinidade mesmo imerso na lógica predatória da monocultura, do agronegócio, que tende a estabelecer um maior pragmatismo e individualismo nas relações.

Com a modernização do rural que se apresenta em Rincão dos Alves, pela inserção e homogeneização do cultivo do tabaco como principal fonte de renda das famílias camponesas, a produção de cana-de-açúcar, de onde advém o açúcar mascavo, vem diminuindo de forma significativa nos últimos anos. Outrora, suprimindo as necessidades de alimentação dos animais, sobretudo do gado leiteiro, no período do inverno, no qual a pastagem não é tão próspera, esse cultivo foi substituído pela silagem e outros suplementos industrializados. Por haver um aumento na qualidade da produção de milho, tanto pelo uso de transgênicos, quanto pelo seu cultivo na resteva do fumo, no qual há

uma grande quantidade de insumos na terra que são absorvidos, também, por essa produção. Opta-se, então, por esse método para suprir as necessidades de alimentação dos animais.

A cana de açúcar, entretanto, não demanda muito tempo e mão de obra em seu cultivo. O que dificulta sua produção são os métodos. Sua plantação ocorreu por muito tempo com o auxílio de arados movidos à boi, para o preparo da terra, visto que a área de cultivo normalmente não é extensa. A limpeza da lavoura também permaneceu, por muito tempo, de forma manual, sendo realizada com o uso de enxadas em períodos de forte calor. Lembro-me de realizar esse trabalho em conjunto com a minha mãe, nas tardes quentes de verão, na qual usávamos roupas compridas, evitando o contato com as folhas ásperas e cortantes da cana. O vento pouco ou nada transpassa entre os pés aglutinados dessa plantação, elevando ainda mais as temperaturas dessa época do ano. Atualmente, são poucas as famílias, que com uso da mão de obra familiar, capinam a cana de açúcar, uma vez que os agrotóxicos são utilizados para dar fim às ervas daninhas e o trator auxilia no preparo da terra.

Hoje, as famílias de Rincão dos Alves, possuem acesso a produtos industrializados e o consumo do açúcar de cana dentro dos núcleos familiares de Rincão dos Alves se limita a um complemento da alimentação. Sendo utilizado na produção de pés de moleque, bolos, e, comumente, usado como um suplemento na alimentação das crianças, uma vez que, segundo as crenças locais, evita ou sana doenças como a anemia. Em alguns casos também substitui o açúcar refinado, sobretudo, entre pessoas que possuem alguma comorbidade e são

impedidas ou aconselhadas por profissionais da saúde a diminuir o consumo dos industrializados. Assim, seu consumo está bastante imbricado à melhoria da qualidade de vida, mas também, às origens familiares e aos rituais que consolidam relações. Em suma, a comida é também memória.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo desse escrito que retoma memórias, conhecimentos e práticas em torno da elaboração de um alimento que sustenta corpos e histórias, destaco, finalmente, que a produção do açúcar mascavo é um processo que extrapola a busca de uma materialidade ou de um produto final, mas concretizou espaços de sociabilidades, produtores de conhecimentos que educam e sustentam um dado modo de vida e, conseqüentemente, determinadas visões de mundo que abarcam a família, suas relações e suas hierarquias. Assim, compreendo essa feitura como proporcionadora de espaços educacionais, nos quais os saberes-fazeres, mas acima de tudo, as formas de habitar e entender o mundo, que correspondem às representações do campesinato de Rincão dos Alves, são transmitidos, pela prática, mediante a interação e no qual, diferentes conhecimentos e gerações se interpelam e se relacionam. É, sobretudo, um lugar de aprendizado.

Em um rural cada vez mais modernizado a produção do açúcar mascavo, aos poucos, se extingue em Rincão dos Alves. A racionalidade capitalista tende a suprimir saberes e práticas que estruturam determinadas visões de mundo, sendo, ainda, importantes para a sua

reprodução social e biológica, uma vez que, o alto valor calórico deste alimento e seus usos práticos auxilia na manutenção de corpos hábeis, saudáveis e dispostos ao trabalho. Assim, quem ainda hoje produz o açúcar mascavo, comumente, mantém outras lógicas basilares da identidade camponesa de Rincão dos Alves, fomentando as origens familiares e as relações de reciprocidade e solidariedade, mediante a distribuição de alimentos, nesse caso, de alto valor simbólico e nutritivo. Além disso, é uma elaboração que reitera a concepção da “família como valor” (WOORTMANN, 1995), que relaciona a alimentação e o suprimento dessa necessidade a uma ordem moral e, também, afetiva. A comida é, então, memória, identidade e história, que traz consigo a formação social e cultural deste território.

REFERÊNCIAS

- BARTH, Frederik. Grupos étnicos e suas fronteiras. IN: **Teorias da Etnicidade**. POUTIGNAT, Philippe et al. São Paulo: UNESP, p.187-227, 1998.
- BOURDIEU, Pierre. **Razões práticas: sobre a teoria da ação**. Campinas: Papirus, 1996.
- CASCUDO, Câmara. **História da Alimentação no Brasil** (Volume I e II), São Paulo, Cia. Ed. Nacional, 1983.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Sabores e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. Antropologia Social. Tese de Doutorado, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas USP, 2009.
- CUNHA, Manuela Carneiro da. Relações e dissensões entre saberes tradicionais e saber científico. **Revista USP**, São Paulo, n. 75, p. 76-84, 2007.
- HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, Editora Revista dos Tribunais, 1990.

- INGOLD, Tim. Da transmissão de representações à educação da atenção. **Educação**, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, 2010.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **O pensamento selvagem**. Tradução: Tânia Pellegrini – Campinas, SP: Papius, 1989.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. Raça e História. IN: **Antropologia Estrutural II**. Rio de Janeiro: Zahar, p.328-366, 1976.
- MARCHIORI, José Newton. **Esboço Histórico de Jaguarí**. Santa Maria: Editora Palotti, 1999.
- MINTZ, Sidney. **O poder amargo do açúcar**: produtores escravizados, consumidores proletarizados / organização e tradução Christine Rufino Dabat. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2003.
- PAULILO, Maria Ignêz. O peso do trabalho leve. **Revista Ciência Hoje**, Rio de Janeiro, v. 5, n.28, 1987.
- PIECHA, Renata; ZANINI, Maria Catarina Chitolina. “Se não tem quem faz o trabalho de casa, não tem quem faz o trabalho da roça”: gênero, trabalho e agenciamentos cotidianos em Jaguarí (RS). **Revista Ciências Sociais Unisinos**, 2022.
- RIVIÈRE, Claude. **Os ritos profanos**. Tradução de Guilherme João de Freitas Teixeira. Petrópolis: Vozes, 1997.
- SABOURIN, Éric. **Camponeses do Brasil entre troca mercantil e a reciprocidade**. Tradução: Leonardo Milani. Rio de Janeiro: Editora Garamond Ltda, 2009.
- SEYFERTH, Giralda. A dimensão cultural da imigração. *Revista Brasileira de Ciências Sociais* [online], v. 26, n. 77, p. 47-62. 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0102-69092011000300007> [Acessado 21 Dezembro 2022]
- SEYFERTH, Giralda. Identidade camponesa e identidade étnica (um estudo de caso). Rio de Janeiro: **Tempo Brasileiro**, 1993.
- SEYFERTH, Giralda. Imigração, colonização e identidade étnica (notas sobre a emergência da etnicidade em grupos de origem europeia no sul do Brasil). **Revista de Antropologia**, [S. l.], v. 29, p. 57-71, 1986.

WOORTMANN, Ellen. Comida como linguagem. Goiânia: **Revista Habitus**, v. 11, n. 1, p. 5-17, 2013.

WOORTMANN, Ellen. Teorias do campesinato e teorias do parentesco. **Herdeiros, parentes e compadres**. São Paulo: Hucitec, Brasília: UnB, 1995.

6

“ALIMENTAÇÃO EM UM CONTEXTO MIGRATÓRIO: O CASO DE FAMILIARES DE ESTUDANTES BRASILEIROS DE MEDICINA NO PARAGUAI”

*Paola Stefanutti*¹

INTRODUÇÃO

Foz do Iguaçu no Paraná é uma cidade fronteiriça que atrai migrantes de perto e de longe. Ao longo de sua história, foi e continua sendo um território – cuja população originária é indígena – com fluxos migratórios definidos: jesuítas, colônia militar, obras, marcha para o Oeste, construção da Usina Hidrelétrica de Itaipu, comércio em Ciudad del Este (Paraguai), estudantes estrangeiros e brasileiros da Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA) e mais recentemente os conhecidos como estudantes de medicina do Paraguai.

Estes estudantes são em sua maioria brasileiros, oriundos de diversos estados, que cursam medicina em faculdades do país vizinho atraídos por mensalidades com valores inferiores àqueles praticados no Brasil. Estima-se que atualmente haja vinte mil estudantes² brasileiros que cursam medicina em Ciudad del Este (cidade fronteiriça com Foz do Iguaçu) e nas duas cidades vizinhas paraguaias Presidente Franco e

¹ Professora do curso de Gastronomia do Instituto Federal do Paraná (IFPR).

² Ver mais em: Sem previsão de retorno das aulas, estudantes de medicina deixam o Paraguai. Portal da Cidade, Foz do Iguaçu, 24 abr. 2020. Disponível em: <<https://foz.portaldacidade.com/noticias/regiao/sem-previsao-de-retorno-das-aulas-estudantes-de-medicina-deixam-o-paraguai-1453>>. Acesso em 07 nov. 2020.

Hernandarias. Segundo Webber (2022) em 2022 há dez instituições de ensino que oferecem o curso nas três cidades mencionadas.

Por mais que estudem do outro lado da fronteira, uma parte destes estudantes opta por morar em Foz do Iguaçu e atravessar a Ponte da Amizade todos os dias letivos. Um outro dado a ser mencionado, é que uma parcela destes estudantes se mudou para Foz do Iguaçu com suas famílias, diminuindo o custo de manter duas casas, além da mensalidade. Os vinte mil estudantes e seus familiares se tornaram uma população a ser analisada nos diversos aspectos das dinâmicas sociais, econômicas, culturais – inclusive as alimentares – de Foz do Iguaçu, assim como vem fazendo Webber (2018; 2022).

O sotaque da fronteira ganhou cantos novos, os estudantes e seus familiares passaram a integrar a vida cotidiana da cidade, nas creches, nas escolas, nos supermercados, nas feiras, nos restaurantes, nas redes sociais, nos comércios, nos ônibus, como motoristas de aplicativos ou *motoboys*. No trabalho de Stefanutti (2020) consta o registro de famílias de estudantes de medicina no Paraguai, que vendem produtos alimentícios identitários de seus estados de origem em uma feira da cidade. Todas essas famílias têm em comum a motivação da migração para Foz do Iguaçu: o estudo do curso de medicina no país vizinho.

O fenômeno social da migração pode ser estudado sob diversas perspectivas, sendo um deles o da alimentação. Neste capítulo, objetiva-se analisar narrativas de familiares de estudantes de medicina no Paraguai sobre seus comportamentos alimentares durante este período em trânsito em Foz do Iguaçu. As discussões versaram sobre:

caracterização da migração, memórias gustativas, comida e identidade e as alterações nos comportamentos alimentares.

A metodologia utilizada nessa escrita baseia-se no método indiciário (GINZBURG, 1989, 2006) em práticas do cotidiano (CERTEAU, 2007) analisando narrativas dos familiares de estudantes brasileiros que cursam medicina no Paraguai, sendo considerada uma pesquisa oral temática.

Buscou-se contato com estudantes de medicina no Paraguai e seus familiares. Foram realizadas três entrevistas semi-estruturadas que serão apresentadas a seguir. Outras entrevistas foram realizadas e serão utilizadas na continuação dessa pesquisa.

Sem ser a intenção essa foi uma escrita de mulheres. Uma pesquisadora e três entrevistadas. A escolha das entrevistadas foi por conectividade e aproximação, sendo duas alunas – da pesquisadora – do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal do Paraná (IFPR) e uma empresária do ramo gastronômico.

Portanto, entende-se que as três entrevistadas possuem uma visão sensível sobre a temática alimentar, pois além de serem migrantes também trabalham ou têm a intenção de trabalhar com gastronomia.

Espera-se registrar comportamentos alimentares deste grupo específico neste período histórico da tríplice fronteira Brasil-Paraguai-Argentina, assim como identificar indícios de que a cultura alimentar da localidade também está sendo modificada com os novos migrantes.

AS ENTREVISTADAS

A ordem de apresentação das entrevistadas segue a ordem cronológica das entrevistas, de acordo com a disponibilidade delas.

Emilli de Souza Silva tem 32 anos e é mineira natural de Bocaiúva. É casada e tem uma filha de 10 anos. A família se mudou para Foz do Iguaçu em 2017 para o marido fazer medicina no Paraguai. Essa é a segunda vez que eles migram. A primeira experiência foi para uma cidade no seu próprio estado por motivo de trabalho. O marido já atuava na área da saúde antes de cursar medicina, exercendo a profissão de enfermeiro. A família está esperando o ano letivo terminar para retornar à cidade natal. Morar em Ciudad del Este não foi uma opção considerada por eles, pois iria atrapalhar os estudos da filha.

Após a mudança para Foz do Iguaçu, Emmilli, que é formada em Ciências da Computação, descobriu que iria abrir um curso de graduação em Gastronomia no IFPR e decidiu cursá-lo, já que era uma área de seu interesse. A entrevistada está finalizando seus estudos e almeja se tornar docente em gastronomia.

Maria de Nazaré Modesto da Costa tem 60 anos, é paraense natural de Belém e tem um casal de filhos. O filho mais velho, que é médico, já morava em Foz do Iguaçu quando a outra filha decidiu fazer medicina no Paraguai. Nazaré se mudou com a caçula em 2021. Essa é a primeira migração da entrevistada. Nazaré afirma que permanecerá em Foz do Iguaçu após a finalização do curso da filha. Morar em Ciudad del Este nunca foi uma opção pelos comentários negativos e pela questão linguística, já que Nazaré não fala espanhol. A paraense completa: “eu

preferi ficar em Foz do Iguaçu, que faz parte do meu país, e eu tenho como me comunicar”.

Em Belém, Nazaré já trabalhava com alimentação vendendo pratos típicos, bolos e doces para entrega. Ela tinha cursado dois semestres de gastronomia, porém por conta da migração trancou a faculdade. Após a mudança, a entrevistada soube do curso de graduação em Gastronomia do IFPR e resolveu retomar os estudos. Além do curso, ela continua trabalhando em casa, vendendo seus produtos por encomenda como maniçoba, bolo de cupuaçu, brigadeiro de cupuaçu, bombom de cupuaçu e cone de cupuaçu; e quando tem disponibilidade de tempo participa da feira universitária na UNILA sempre vendendo seus produtos tradicionais.

Selma Barroso Cavalcante de Souza tem 47 anos, é acreana natural de Rio Branco. É casada e tem um casal de filhos. O filho mais velho veio cursar medicina no Paraguai em 2016 por convite da avó, já que a tia também cursava a faculdade. Em 2020 Selma e o esposo se mudaram para Foz do Iguaçu para acompanhar a filha que também ingressou em uma faculdade de medicina no Paraguai. Essa é a primeira migração da entrevistada. Selma e a família pensam em permanecer em Foz do Iguaçu mesmo após a finalização do curso dos filhos. Morar em Ciudad del Este não foi uma opção pois o filho já morava do lado brasileiro.

Selma passou boa parte da sua vida profissional atuando como professora e pedagoga. Quando migrou para Foz do Iguaçu, a pandemia do COVID-19 começou e ela se viu sem possibilidade de recolocação no mercado de trabalho. Mas com a sugestão de seu filho ela começou a trabalhar com alimentação. Primeiro com a venda de cappuccinos especiais e café cremoso, e posteriormente comercializando pratos

típicos da região norte. Atualmente, ela e a família comercializam seus produtos em três frentes de venda: no *trailer* denominado Seldeestrela – Comida Nordista, na Feirinha da JK aos domingos pela manhã e no atendimento por delivery.

Em todos os casos as famílias migraram para Foz do Iguaçu para que algum membro da família pudesse estudar medicina no Paraguai, especificamente na cidade fronteiriça de Ciudad del Este. As três entrevistadas mencionaram os valores das mensalidades, mais acessíveis no país vizinho em comparação as faculdades particulares do lado brasileiro, como o motivo da decisão de mudarem para a cidade paranaense. Verifica-se que essas migrações foram realizadas pela busca de melhores condições de vida, mesmo que a médio ou longo prazo. Assim como mencionado na introdução, ressalta-se que todas as entrevistadas têm uma relação de estudo ou trabalho com a área da alimentação.

MEMÓRIAS GUSTATIVAS

Entende-se que a culinária, e consequentemente a cultura alimentar, possui uma dimensão simbólica em que os ingredientes devem ser compreendidos para além das características nutricionais, funcionais e organolépticas; e as práticas, observadas para além dos processos mecânicos e automáticos. Os ingredientes e as práticas a eles relacionadas devem ser contextualizados na esfera cultural, social, histórica, econômica e política. A cozinha simboliza, é cultura e atua no âmbito social (STEFANUTTI, 2020).

A comida em um contexto migratório possui papéis múltiplos e complexos, que podem provocar dicotomias simbólicas e emocionais entre tradição e desconhecido, passado e presente, angústia e expectativa de futuro (CIVIDINI; STEFANUTTI; GREGORY, 2017).

A comida pode ser encontro e desencontro, pode ser um canal de comunicação com o passado e/ou com o presente, pode ser entusiástica e nostálgica, pode ser alegre e triste, pode ser atração e repulsa, pode ser identidade e memória.

Emilli narra que: “Quando eu vim, eu vim como um marinheiro de primeira viagem. Eu não trouxe nada. Eu falei lá tem tudo. Eu vou achar tudo, não é possível. Eu nem imaginei”. Questiono o que seria esse tudo, e ela responde:

O tudo para mim que sou mineira é o queijo, que tem que ter, o pão de queijo, é...os frutos típicos do cerrado que têm nas épocas, nas estações...que é o pequi, que é essencial, tem alguns que eu acho que vão ser bem assim exóticos, como mangaba, panã, murici, essas coisas que pra gente é muito comum do cotidiano. E...é...algumas ervas frescas, como o coentro, que eu tinha dificuldade de achar, mas depois eu achei. Porque eu acho que agora tem muito pessoal do Nordeste [estudantes de medicina], então começou a ser fornecido nos mercados.

O nada e o tudo para a entrevistada se baseava nos produtos do lugar comum para ela, mas que aqui não tinha acesso, como o seu queijo, o pão de queijo, frutos do cerrado como o pequi e ervas como o coentro. Ressalto também que ela se reafirma enquanto mineira no início da frase: “tudo para mim que sou mineira”. Neste trecho também fica o registro do aumento da disponibilidade do coentro nos mercados, a partir do crescimento do número de estudantes de medicina vindos de

outras regiões do país. Essa foi uma constatação também observada por esta pesquisadora.

Com um sorriso contagiante Emilli continua:

Aí no segundo ano eu já comecei a trazer minhas coisas [risos]. Aí eu fazia um cálculo de durar até a minha volta de volta. Então eu procurava maneiras de conservar aquilo, congelador e assim vai indo, pra poder manter a gente sempre com essa memória, sentindo esse pouquinho de Minas aqui.

Na fala da entrevistada fica o registro da comida enquanto portadora da memória social do seu local de origem. Como se consumir a comida de Minas a fizesse ficar mais próxima de casa. Weber e Pereira (2010, p.113) afirmam que: “[...] nem mesmo quando estamos sozinhos deixamos de pertencer a quadros sociais, que nos influenciam, apesar de sua ausência, ou invisibilidade”. No mesmo texto as autoras discorrem que para o sociólogo Maurice Halbwachs, a memória sempre tem relação com o social e o coletivo. Ainda que o indivíduo esteja em um momento de solidão física, seu pensamento pertence à um grupo social e produz representações, imagens, simbolismos e recordações.

A historiadora Mariana Corção discorre sobre o conceito de memória gustativa, sendo que esta memória se utiliza das vivências anteriores para interpretar as sensações do presente:

A memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros (CORÇÃO, 2007, p.4).

Emilli reafirma esse conceito de memória gustativa, quando diz que com a conservação dos ingredientes também se mantém a memória. Os produtos que Emmili traz de seis em seis meses são queijo, para fazer pão de queijo e comer em fatia, pequi, coentro, cachaça, farinha de mandioca torrada, goiabada cascão, feijão rosinha, feijão vermelho para o tropeiro e o feijão andú, e até galinha caipira, para fazer o molho pardo e o pirão, carne de sol e carne serenada³. Aliás, segundo Emmili, a galinha caipira disponível em Foz do Iguaçu não é a mesma que a de Minas Gerais.

A galinha não ser a mesma que a de lá, me faz lembrar que se o comer é social, o sistema sensorial também o é, afinal os cinco sentidos - paladar, olfato, visão, audição e tato - são concebidos socialmente. Comemos alguns produtos alimentícios e recusamos outros. Como lembra Montanari (2008, p.95): “O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração”, e estes são flexíveis de acordo com a temporalidade e a espacialidade. Os gostos, assim como as comidas, se modificam.

Cascudo (2011, p.371) que estuda a sociologia da alimentação, também discorre sobre o assunto: “Todos nós possuímos os *corpúsculos gustativos* disseminados na língua e na abóbada palatina mas depende do nível da cultura grupal o sentido do gosto, a sensação do prazer na alimentação. Essa cultura é uma estratificação de hábitos”.

³ Segundo Marconi e Meneguello (s.a.) a serenada é uma carne bovina seca no sereno típica do Norte de Minas Gerais. A carne está na Arca do Gosto do Slow Food na categoria “Embutidos e produtos à base de carnes”. Ainda segundo a entrevistada essa carne fica mais úmida e com uma cor mais clara se comparada com a carne de sol.

Para Montanari (2008), o conceito do gosto possui duas matrizes opostas. A primeira trata do gosto enquanto sabor, sendo uma experiência individual da língua, subjetiva e pontual. A segunda é a avaliação do gosto em si, se é apazível ou desprezível, agradável ou desagradável. Ou seja, a segunda matriz, vem do cérebro, não da língua. “Sob esse ponto de vista, o gosto não é de fato uma realidade subjetiva e incomunicável, mas coletiva e comunicada. É uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento” (MONTANARI, 2008, p.96).

Fiquei curiosa sobre o deslocamento de Bocaiúva à Foz do Iguaçu, aproximadamente 1.800 Km, e ela explicou que a princípio eles fariam o trajeto de avião, mas repensaram e fazem a viagem de carro para poder trazer as comidas e os ingredientes. Neste caso, o desejo de transportar comida também influencia o meio de transporte para o longo deslocamento entre a terra natal e a terra atual, entre o passado que se faz presente no presente.

Pergunto sobre qual seria o queijo: “Queijo da Canastra, né? É unânime! E também os queijos regionais que a gente fabrica. Da roça, da zona rural. São esses queijos que fazem parte do nosso dia a dia. Tem os queijos frescos, mas a gente consome mais os queijos curados”. É interessante que a palavra queijo dependendo da localidade pode representar um tipo de queijo, o que é comum daquele local. E ela acrescenta: “Em Minas o queijo é conhecido como queijo de Minas, mas que não é o mesmo do mercado aqui em Foz do Iguaçu. Esse queijo que vende no mercado como Minas, não é o queijo Minas”.

Aliás, o queijo Canastra ou queijo da Serra da Canastra é um dos mais importantes queijos do estado de Minas Gerais. Produzido a partir

de leite cru esse queijo é reconhecido como Patrimônio Cultural e Imaterial Brasileiro, além de possuir o selo de Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência, certificado pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) que assegura sua origem. O queijo Canastra também está na Arca do Gosto do *Slow Food* na categoria queijos e produtos lácteos (SLOW FOOD, s.a.).

Nazaré conta que a maior dificuldade foi encontrar os insumos comuns da sua região em Foz do Iguaçu. Ela diz que são raros e caros e por isso, inacessíveis para o consumo cotidiano. A dificuldade de acesso combinado com os altos valores dos produtos do Pará, poderia provocar alterações profundas no seu consumo alimentar e o de sua família, porém, assim como Emilli, Nazaré faz o cálculo para que os insumos alimentícios durem até a próxima volta a sua terra natal. Então, “eu já trouxe vários produtos de lá [com um sorriso cativante]. Agora eu estou tentando consumir o que eu tenho aqui. Porque eu quero ir para lá em dezembro e quero trazer meu estoque do ano inteiro. É assim que eu me organizo. Eu trago tudo o que eu posso”.

Os produtos que ela traz são açaí, cupuaçu, bacuri, pupunha, castanha do Pará, os três tipos de farinha a de tapioca, a de farofa e a d’água, caranguejo, só a polpa ou só a pata, pimenta tanto seca quanto *in natura*, chicória do Pará, jambu, tucupi, maniçoba, camarão seco, camarão de água doce, pirarucu salgado e sururu.

O transporte desses alimentos não é ao acaso, essas viagens são calculadas, são idealizadas, são desejadas. Não é uma comida qualquer, um produto qualquer. Esse planejamento indica memórias que essas

comidas trazem. Um sentimento de casa, de sentir o cheiro, o sabor, sentir a presença da terra natal.

E não é só Nazaré quem traz os ingredientes. Os familiares e amigos quando vem e vão também trazem os produtos na mala. Ela diz que inclusive tem uma balança em sua casa em Belém para pesar e vir com o peso exato na mala. “Eu tenho uma foto, que eu vou lhe mandar, da minha filha chegando de Belém. Como é que ela vem. No mínimo são dois isopores. No mínimo! E agora que o açaí tá tão baratinho. Eu trago só a polpa congelada. Ele dura bastante”.

Gregory (2010, p.353-354) afirma que, por meio das fotografias, os: “[...] aspectos socioculturais e atividades de produção são rememorados revelando-se em representações identitárias locais firmadas em determinado tempo e espaço dando sentido às vivências”. Assim, os registros fotográficos são provas impressas ou digitais de vivências em uma determinada temporalidade e espacialidade. Não apenas de quem é fotografado, mas também daquele que o fotografa. A Gregory (2010, p.26) continua: “Pode-se entender a representação sobre as vivências registradas nas fotografias, como a vontade de tornar presente o momento vivido que, uma vez realizado, é passado”. A fotografia também é fonte, ela cristaliza um passado ou uma memória que se quer recordar, neste caso, da filha paraense chegando no aeroporto com os isopores recheados de produtos alimentícios.

Nazaré relata que irá comprar um freezer pois: “Se você abre a minha geladeira, parece aqueles armários que vai só colocando assim. A minha geladeira é bem parecida. Tem que tomar cuidado na hora de abrir”. Fiquei imaginando a geladeira repleta de cores, sabores e aromas

oriundos dessa terra distante de Foz do Iguaçu, mas que para Nazaré e sua família remete a casa. A geladeira e a dispensa locais para armazenamento e conservação de produtos alimentícios, armazenam e conservam muito além de macro ou micronutrientes, mas conservam e mantêm a memória, a lembrança e a identidade. Portanto, fica o registro da geladeira e da dispensa como um lugar de memória sensorial.

Pergunto a Selma se ela também transportou ingredientes ou comidas da sua terra natal: “Eu andei trazendo algumas coisas, né? Porque a gente traz pra matar a saudades. Aí cheguei de viagem e preparei para os meninos [filhos], porque eles estavam com saudades. Porque lá a gente tem o tacacá, fiz a rabada, tudo com tucupi”. Então ela trouxe o tucupi, a goma e o jambu para consumo próprio, isso antes de começar a encomendar produtos para comercialização.

As comidas acionam memórias. Não apenas a comida em si, mas as outras relações em torno dela: como, onde, quando, porque, com quem e quem prepara a comida. Tais questões retratam as representações do ritual social simbólico à mesa. Assim, mais do que memórias individuais, as memórias gustativas são elaboradas e reelaboradas no âmbito social, pois elas só existem no individual porque um dia foram vividas no âmbito social (STEFANUTTI; GREGORY; KLAUCK, 2018).

Nesta concepção da comida como meio para diminuir a saudades do local de origem, lembro-me de Pollak (1992, p.204, grifo do autor) que menciona que a memória: “[...] *é um elemento constituinte do sentimento de identidade*, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de

continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si”. Na fala da entrevista, o tucupi representa esse elemento de ligação que traz a continuidade da identidade de ser acreano.

Nestas narrativas pode-se confirmar o que diria Santos (2005) que comer não é uma ação neutra, e que como menciona Stefanutti e Gregory (2018), no ato de comer, além de macro e micronutrientes, comem-se culturas, sabores, saberes, memórias, pessoas e territórios.

As três entrevistadas têm em comum o relato de transportarem comidas e ingredientes da sua cidade natal para Foz do Iguaçu. Esse movimento é um hábito para Emilli e Nazaré que se organizam para que os produtos alimentícios durem até a próxima viagem, quanto que para Selma é algo esporádico. Esse transporte de alimentos não é uma excecionalidade no contexto migratório. No trabalho de Picanço (2021) sobre imigrantes brasileiros em Barcelona também fica o registro dessa locomoção da comida da terra natal para o local de destino e suas diversas simbologias.

COMIDA E IDENTIDADE

Em momentos diferentes das narrativas as entrevistadas tratam da sua comida enquanto identidade. O próprio transporte de alimentos relatado anteriormente é um reforçar identitário por meio da comida.

Para Woodward (2000), a identidade é relacional, pois se constitui enquanto marcação simbólica relativa a outras identidades. A identidade é a distinção, a separação entre o Eu e o Outro. Por ser

considerada relacional, a identidade é fluída e não deve ser percebida enquanto uma essência fixa, com se uma única identidade pudesse definir um determinado grupo sem levar em consideração a temporalidade e a espacialidade.

Corroborando com essa perspectiva, Capatti e Montanari (2018, p.8, tradução nossa) defendem que a identidade se define na diferença, isto é, no confronto com o outro. “A identidade [alimentar] local nasce em função do intercâmbio, no momento em que (e na medida em que) um produto ou uma receita se confrontam com culturas e regimes diferentes”. Os autores dão o exemplo das indicações geográficas, pois elas só têm sentido de existência no contato com o outro. A mortadela de Bologna ou o queijo Canastra, por exemplo, se definem como tal somente quando saem do seu âmbito de produção. Diante do exposto apresento algumas narrativas das entrevistadas em relação à identidade.

Emilli diz que: “A cozinha ela representa tanto o lugar, que ela passa a ser a própria representação. Então, você fala de queijo, você associa quem? Minas!”. Na frase da entrevistada o queijo passa a ser a representação do próprio Estado e do próprio povo, que se apropria desse saber-fazer, desse produto da terra, do território e se identifica por meio dele.

Nazaré relata que na faculdade em uma aula de cozinha brasileira da região Norte, ela não estava presente, porém: “todo mundo falou muito no meu nome. Então eu acho que eles me identificam pela minha culinária. É por isso que dizem: o que eu como, é o que eu sou. Através da cozinha paraense, eles me identificam. É muito relevante isso”.

Concorda-se com Woodward (2000, p.43), que menciona:

A análise das práticas de alimentação e dos rituais associados com o consumo de alimentos sugere que, ao menos em alguma medida, “nós somos o que comemos”. Na verdade, se consideramos as coisas que, por uma razão ou outra, nós não comemos, talvez a afirmação mais exata seja a de que “nós somos o que não comemos”.

Selma traz uma fala muito interessante no contexto da comercialização de produtos. Ela diz que por meio da venda dos insumos: “Eu descobri que eu era do Norte e que eu fazia uma comida boa”. Olha que frase interessante para pensar essa identidade frente ao outro. Ela se descobre da região Norte do Brasil, quando muda para um outro local não tão ao norte assim.

A comida identifica, ela comunica, ela diz quem eu sou quando eu como pão de queijo com queijo de Minas, quando eu como maniçoba, ou quando eu tomo tacacá. Neste contexto pode-se discutir questões de identidade, pertencimento e o reforçar das raízes, das origens. O antropólogo DaMatta (1986, p.57) menciona que: “A comida vale tanto para indicar uma operação universal – o ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver”. Para o autor e outros teóricos, pesquisadores e estudiosos da alimentação, a comida define as pessoas: “Dize-me o que comes e dir-te-ei quem és!” — frase do gastrônomo francês Jean Anthelme Brillat-Savarin (2012). Verifica-se nestes relatos o código da comida como fator identitário, a cozinha mineira, paraense e nortista como fator de pertencimento àquele povo, àquele território, àqueles raízes.

ALTERAÇÕES NOS COMPORTAMENTOS ALIMENTARES

No contexto migratório as alterações nos comportamentos alimentares fazem parte das negociações frente ao outro. As autoras Rocha, Rial e Hellebrandt (2013) reforçam a alimentação em sua dimensão simbólica, como uma peça fundamental de identificação dos migrantes com sua cultura de origem, ao mesmo tempo que negociam com a nova cultura em que se inserem. Neste contexto, a comida pode ser a ligação e/ou o rompimento entre o passado e o presente. Seja por resistência identitária ou como forma de adequação ao novo cenário, a alimentação pode ser um meio de identificação dos migrantes às suas origens, ao mesmo tempo que pode exprimir o interesse na negociação com a nova cultura, como será visto a seguir.

Emilli incluiu em sua alimentação o doce de leite e a carne bovina ambos oriundos da Argentina. E apesar da dificuldade nas adaptações e de manter sempre seus produtos típicos na dispensa ela diz:

Porém, conheci e aprendi muita coisa que eu não...que não era do meu costume, né? Essa comida sulista. Essas coisas alemãs, cuca. Nossa, eu me apaixonei por essas coisas, que eu não conhecia e nunca tinha visto nem ouvido falar lá na nossa região, sou do norte de Minas, bem distintas, bem distantes.

Além da cuca, que ela não conhecia e passou fazer em casa pois a filha gostou, ela também destaca o costelão de chão que foi algo que a família conheceu em Foz do Iguaçu e o esposo gostou muito. A *chipa*, segunda a entrevistada, é consumida na sua cidade natal, porém com o nome de biscoito de queijo.

Emilli ainda relata que: “me tornei, digamos, uma consumidora do industrial, do que é feito em grande escala, que vem de outros lugares. Não dessa cozinha de quintal, que é característica de Minas. Que vem ali do produtor rural, que a gente conhece a família de quem produz, que cria o porco, o gado, então, isso foi o que mais me chocou e consigo notar a diferença”. Não foi só o produto em si que Emmilli estranhou, mas quem faz, como faz, onde faz. São as simbologias por trás da comida.

Nazaré menciona que teve que se adaptar com as carnes congeladas, já que em Belém eles consomem: “muita comida fresca como carne, frango, peixe, camarão. Eu vou no açougue, eu escolho a carne que está fresquinha, aqui eu já compro resfriada ou congelada. E a diferença é gritante”. Apesar de consumir, ela relata a dificuldade em se adaptar ao sabor e a textura.

Sobre os pescados em Foz do Iguaçu, ela diz que consome tentando temperar do seu jeito, porém a filha não consegue já que os pescados de lá são peixe de mar e peixe de água doce, e em Foz do Iguaçu o mais comum é a tilápia, oriunda de cativeiro. Os peixes mais consumidos pela família em Belém eram filhote, dourada, pescada amarela, pescada gó e tainha.

Outra mudança alimentar narrada por Nazaré foi o consumo de carne de porco, que segundo ela não é uma carne muito consumida em Belém: “e eu aprendi a comer e a gostar. Não tanto quanto a carne de gado. Mas eu como. Como, preparo, faço, meus filhos adoram carne de porco”.

Selma relata que incorporou em sua alimentação produtos oriundos da Argentina como condimentos, azeitonas e queijos. A entrevistada também disse que causou espanto na família a quantidade

de frutas e verduras que as pessoas consomem aqui em Foz do Iguaçu, sem mencionar se isso virou hábito em sua família.

Entre cucas, carne de porco e produtos argentinos, foram registrados nas falas das três entrevistadas alterações e incorporações de produtos ou hábitos adquiridos pelas famílias neste período de migração em Foz do Iguaçu.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao mesmo tempo que os comportamentos alimentares desses familiares, e consequentemente dos estudantes de medicina, tiveram alterações como a inserção da carne de porco, da cuca, dos produtos vindos da Argentina e dos produtos industrializados; verifica-se um reforçar identitário por meio da comida com os diversos registros das comidas e ingredientes que são transportados da terra natal para Foz do Iguaçu.

Por meio desses migrantes, ingredientes que não se encontram nas longas cadeias de distribuição, começam a aparecer nessa localidade, e pouco a pouco a fazer parte dessa realidade. Lembrando que a cultura alimentar não é estática e está em constante transformação, por meio de quem come, o que, quando, como e onde.

Em meio a discursos com aromas de memórias e identidades, registra-se comportamentos alimentares deste grupo específico neste período histórico da tríplice fronteira Brasil-Paraguai-Argentina, e aponta-se indícios de que a cultura alimentar da localidade também está sendo modificada com os novos migrantes.

REFERÊNCIAS

- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Tradução: Paulo Neves. 8 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.
- CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer**. Tradução: Ephraim Ferreira Alves. 13 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.
- CAPATTI, Alberto; MONTANARI, Massimo. **La cucina italiana: storia di una cultura**. 10 ed. Bari: Editori Laterza, 2018.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4 ed. São Paulo: Global, 2011.
- CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer**. Tradução: Ephraim Ferreira Alves. 13 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.
- CIVIDINI, Fátima Regina; STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir. Alimentação e migração: discussões e reflexões teóricas. Anais: **IX Encontro Internacional de Letras - IX EILetras III Simpósio Transculturalidade, Linguagem e Educação**. Foz do Iguaçu: UNIOESTE, v. 1. p. 1000-1011, 2017.
- CORÇÃO, Mariana. Memória Gustativa e Identidades: de Proust à Cozinha Contemporânea. In: **XXIV Simpósio Nacional de História**, 2007, Caderno de Resumos. São Leopoldo: Editora Oikos Ltda, 2007.
- DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?**. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1986.
- GINZBURG, Carlo. **Mitos, emblemas, sinais: morfologia e história**. Tradução: Federico Carotti. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.
- GINZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição**. Tradução: Maria Betânia Amoroso. 8 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.
- GREGORY, Lucia Teresinha Macena. Retratos, instantâneos e lembranças: a trajetória e o acervo da fotógrafa Írica Kaefer, Marechal Cândido Rondon (1954-1990) [tese]. Niterói: Universidade Federal Fluminense; 2010.

MARCONI, Jean; MENEGUELLO, Ligia. **Slow Food**: Arca do Gosto. Carne Serenada. (s.a.). Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/carne-serenada/>. Acesso em: 20 nov. 2022.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. Tradução: Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. Sobre as experiências de comensalidades de imigrantes brasileiros e paraenses em Barcelona. **Nova revista amazônica**, v. IX, p. 153-171, 2021.

POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, p. 200-212, 1992.

ROCHA, Carla Pires Vieira da; RIAL, Carmen Silvia; HELLEBRANDT, Luceni. Alimentação, globalização e interculturalidade a partir do contexto migratório. In: **Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas**, Florianópolis, v.14, n.105, p.187-199, ago/dez 2013.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões e Debates**. Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

Sem previsão de retorno das aulas, estudantes de medicina deixam o Paraguai. **Portal da Cidade**, Foz do Iguaçu, 24 abr. 2020. Disponível em: <<https://foz.portaldacidade.com/noticias/regiao/sem-previsao-de-retorno-das-aulas-estudantes-de-medicina-deixam-o-paraguai-1453>>. Acesso em 07 nov. 2020.

SLOW FOOD. Arca do Gosto. **Queijo da Serra da Canastra**. (s.a.). Disponível em: <https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/queijo-da-serra-da-canastra/>. Acesso em: 20 nov. 2022.

STEFANUTTI, Paola. Das feiras às culturas alimentares (no plural) da tríplice fronteira. [tese]. Foz do Iguaçu: Universidade Estadual do Oeste do Paraná; 2020.

STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir. **Do couvert ao café...pescadores, memórias e comidas**. Curitiba: Editora IFPR, 2018.

STEFANUTTI, Paola; GREGORY, Valdir; KLAUCK, Samuel. Memórias gustativas: uma discussão de memória social e identidade. **Revista Memória em Rede**, v. 10, p. 128-145, 2018.

WEBBER, Maria Aparecida. Cruzando fronteiras em busca da formação médica. **Revista GeoPantanal**. n.3, p.117-127, 2022.

WEBBER, Maria Aparecida. Estudantes brasileiros de medicina em Presidente Franco (PY): motivações e tensões de um fluxo universitário transfronteiriço. [dissertação]. Curitiba: Universidade Federal do Paraná; 2018.

WEBER, Regina; PEREIRA, Elenita Malta. Halbwachs e a Memória: contribuições à história cultural. **Revista Territórios e Fronteiras**. v.3 n.1, p.104-126, 2010.

WOODWARD, Kathryn. Identidade e diferença: uma introdução teórica e conceitual. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (org.); HALL, Stuart; Woodward, Kathryn. **Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

7

ASPECTOS SIMBÓLICOS DA COMENSALIDADE NAS FESTAS E RITUAIS BOLIVIANOS EM SÃO PAULO

Sidney Antônio da Silva ¹

Se a reciprocidade é um princípio básico que permeia muitas relações nas culturas andinas, podemos dizer que a comensalidade é a forma mais cabal de sua expressão. Assim, alimentos e bebidas, são elementos social e simbolicamente construídos, os quais contribuem para fortalecer e ampliar relações sociais, seja nos rituais fúnebres, seja nas festas devocionais ou sociais. No contexto andino, porém, e sobretudo, entre bolivianos, ganham outros significados, pois são sempre tomados a partir de uma cosmologia que lhes dá suporte e sentido. É nesse contexto que ocorre o mito da *Pachamama*, a Mãe Terra, pois é dela que advêm os frutos necessários para a sobrevivência e reprodução social do grupo, mesmo no contexto da migração, foco da presente análise. Considerando essa especificidade, é objetivo deste texto analisar, portanto, aspectos simbólicos da comensalidade nas festas devocionais em homenagem às Virgens de Copacabana e Urkupinã, as quais são celebradas na primeira quinzena do mês de agosto, e também em rituais fúnebres, realizados por bolivianos no mês de novembro.

¹ Professor do Departamento de Antropologia e do Programa de Pós-graduação em Antropologia Social da UFAM. Coordena o Grupo de Estudos Migratórios na Amazônia-GEMA e integra a rede de pesquisadores de migrações internacionais do INCT- Brasil Plural

Num primeiro momento, apresentaremos a contextualização destas festas e rituais na cidade de São Paulo, a partir de dados etnográficos já coletados em diferentes momentos, através da observação participante e entrevistas, além de dados observados em redes sociais, entre elas o *Facebook*. E seguida, faremos uma discussão teórica sobre os aspectos simbólicos da comensalidade na perspectiva da dádiva (MAUSS, 1978), pois a obrigação de retribuir permeia as relações entre devotos bolivianos e deidades cultuadas, entre elas, a Virgem Maria, em suas diferentes invocações, e a *Pachamama* andina. O contexto destas trocas simbólicas são os rituais, sejam eles no âmbito das festas devocionais, quando o atual festeiro (passante) passa ao futuro festeiro as obrigações da realização da próxima festa, ou nos rituais fúnebres, realizados, primeiro, na casa da família enlutada e depois no cemitério. Nessa perspectiva, importa olhar o ritual como uma “performance transformativa, revelando classificações, categorias e contradições do processo cultural” (Turner, 1988).

BOLIVIANOS EM SÃO PAULO: UM POUCO DE HISTÓRIA

Bolivianos são hoje no Brasil um dos grupos de imigrantes mais expressivos do ponto de vista demográfico, pois, segundo Oliveira (2019, p. 82), até 2010 eram contabilizadas 45.736 entradas no país, e de 2010 a 2018, a cifra chegava a 124.169 entradas. Considerando que a maior parte destes imigrantes vive em São Paulo e o grupo já conta com subsequentes gerações, a presença boliviana é hoje expressiva, não só do ponto de vista demográfico, mas, sobretudo, do ponto de vista

sociocultural. Segundo Silva (1997), tal presença remonta à década de 1950, quando estudantes vieram a São Paulo estudar, a partir de um intercâmbio firmado entre a Bolívia e o Brasil. Contudo, segundo o mesmo autor, é a partir da década de 1980 que a presença boliviana começa a crescer, porém, com um outro perfil, o das migrações laborais.

A inserção de grande parte deles no mercado de trabalho paulistano tem sido através da indústria da confecção, setor que passou por mudanças ao longo do tempo, não só pela diversificação étnica, incorporando diferentes nacionalidades num processo de produção marcado pela terceirização, mas também por passar da informalidade para uma maior formalização das relações de trabalho. A exploração desta mão de obra pelos empregadores, muitos deles compatriotas, ocupou páginas de jornais locais no final dos anos 90, denunciando este tipo de trabalho informal e pago por peça costurada, considerado pelas leis trabalhistas, análogo à condição de escravo.

Com a publicação da obra intitulada “Costurando Sonhos: trajetória de um grupo de imigrantes bolivianos em São Paulo” (SILVA, 1997), o jornal O Estado de São Paulo, publicou uma matéria dizendo que o autor da mesma estava denunciando a existência de trabalho escravo realizado por bolivianos nas confecções. Essa matéria ensejou uma reação do grupo, particularmente, de donos de oficinas de costura, acusando o pesquisador de traição, pois como membro da Pastoral do Migrante naquele momento, não poderia ter revelado aspectos contraditórios das relações de trabalho, considerados por eles do domínio do privado, pois os contratos eram firmados com os empregados de forma informal e pautados na lógica da “dádiva”, ou seja,

lhês era oferecido casa e alimentação e, em retribuição, se esperava dos mesmos lealdade, o que nem sempre acontecia.

Essa imagem veiculada pela imprensa incomodou o grupo como um todo, fato que ensejou um processo de mobilização e organização em busca da construção de uma nova imagem dos bolivianos na cidade. No rescaldo dos fatos, a relação de confiança do pesquisador com o grupo de empregadores ficou abalada, a qual fora resgatada mais tarde, a partir de uma nova pesquisa, agora voltada para as práticas culturais dos bolivianos em São Paulo. Entre tais práticas, estão as festas devocionais dedicadas à Virgem de Copacabana, a padroeira nacional e à Virgem de Urkupinã, uma devoção surgida em Cochabamba, região central da Bolívia.

Até 1994, tais festas eram realizadas no domínio do privado, a partir da tradição do *Presterío* ou *Pasantazco*, que consiste em escolher um festeiro a cada ano para realizar a festa. O critério para a escolha do casal de festeiros é pertencer ao grupo de relações e oferecer-se para entrar no “circuito da dádiva”, ou seja, ser festeiro gera obrigações dentro do grupo e, ao mesmo tempo, torna-se uma mediação entre a deidade festejada e a comunidade, na medida em que ele retribui os dons recebidos em forma de festa.

Em 1994 um grupo de missionários bolivianos veio a São Paulo para visitar a comunidade boliviana católica e, na ocasião, trouxeram uma imagem da Virgem de Copacabana, a qual foi entronizada na igreja Nossa Senhora da Paz. Essa igreja é sede da Pastoral do Migrante e está localizada na região central de São Paulo, bairro da Liberdade. Importa ressaltar que a referida igreja foi construída pela comunidade italiana

no período da segunda guerra mundial e, por isso, a dedicou à Nossa Senhora da Paz. Com a chegada dos bolivianos, houveram resistências à essa presença de alguns integrantes mais antigos da comunidade local, ensejando uma negociação para que eles ocupassem o mesmo espaço. Nessa perspectiva, foi-lhes cedido um pequeno espaço em desuso dentro da referida igreja, espaço esse utilizado outrora como confessionário e agora transformado em capela. Outras comunidades de imigrantes, como a paraguaia, a chilena e a peruana fizeram o mesmo, entronizaram também os seus respectivos padroeiros e padroeiras.

No mês de agosto do ano seguinte, numa data próxima ao dia 6, data da festa pátria boliviana, celebrou-se a primeira festa da Virgem de Copacabana de forma pública para a comunidade boliviana em São Paulo, sendo o primeiro festeiro escolhido com a anuência da Pastoral, Roberto Fernandez, dono de um restaurante, à época. No mesmo mês, numa data próxima ao dia 15 de agosto, data em que se celebra a Assunção da Virgem Maria, no agiológico católico, foi realizada também a festa de nossa Senhora de Urkupiña, sendo a primeira festeira, a Sra Juanita Trigo. Vale lembrar que ela já realizava essa festa no âmbito do privado, entre os residentes bolivianos oriundos de Cochabamba, desde 1985 (SILVA, 2003, p. 60). O motivo da realização da festa, segundo a devota, foi o pagamento de uma promessa feita à Santa para realizar o sonho da casa própria. Por essa razão, a Virgem de Uurkupiña é conhecida entre os devotos como a “Virgem construtora”.

Importa ressaltar que a realização destas festas no âmbito da Pastoral do Migrante foi possível mediante o estabelecimento de algumas regras por parte dessa instituição, entre elas, um horário limite

para começar e encerrar os festejos, critérios para a escolha dos festeiros, motivo esse de tensões entre os possíveis candidatos a *pasantes*, alguns por não atenderem os critérios estabelecidos pela Pastoral, como, por exemplo, ter recebido o sacramento do matrimônio e participar das atividades pastorais. Contudo, do ponto de vista deles, é a Santa quem escolhe o festeiro e não a Igreja.

Com o aumento de participantes nas festas a cada edição da festa, o espaço do lado externo da igreja, coberto com uma grande carpa ficou pequeno e problemas começaram a aparecer, como reclamações da vizinhança pelo barulho das bandas e conjuntos musicais, o lixo acumulado no final dos festejos e pessoas alcoolizadas. A solução encontrada foi a transferência das festas para um outro espaço público e mais amplo, o Memorial da América Latina, localizado no bairro da Barra Funda.

Tal mudança teve consequências para ambos os lados, seja para a comunidade boliviana, seja para a Pastoral do Migrante, até então patrocinadora das festividades. Do ponto de vista religioso, essa dimensão ficou relegada a um segundo plano, já que a liturgia religiosa principal com os festeiros continuou sendo realizada na Igreja Nossa Senhora da Paz, e a parte cultural da festa, no Memorial. Durante a abertura dos festejos, a imagem da santa era levada ao Memorial e colocada num altar. O padre da Pastoral comparecia para dar apenas uma benção aos participantes de grupos folclóricos e público presente. Nessa perspectiva, a Pastoral perdeu o protagonismo da festa, que passou a ser organizada por uma associação de bolivianos denominada Associação Cultural Folclórica Bolívia-Brasil - ACFBB.

O CICLO DAS FESTAS DEVOCIONAIS E SOCIAIS EM SÃO PAULO

O ciclo de festas bolivianas em São Paulo é dinâmico e diverso, percorrendo praticamente todos os meses do ano, e são realizadas também em outras cidades da Grande São Paulo, como é o caso de Guarulhos, cidade que concentra uma presença significativa de bolivianos. Essas festas abarcam o âmbito mais privado da vida destes imigrantes, como é o caso dos ritos de passagem do batismo e do primeiro corte de cabelo (*rutucha*), ou ainda o altar de Todos os Santos, realizado na véspera do dia de finados na casa do falecido e a *ch'alla*² da casa, realizada na terça-feira de carnaval, até aquelas festas públicas, como a festa de *alasitas* (miniaturas), realizada no dia 24 de janeiro, e finalmente, as festas devocionais, dedicadas à Virgem Maria, nas suas diferentes invocações ou ainda a outros santos populares, como é caso da devoção ao santo peruano San Martín de Porres ou à Santa Cecília.

Importa ressaltar que em tais festas, religiosas ou de caráter mais social, como é o caso das festas pátrias e do primeiro corte de cabelo, a -prática de *ch'allar* está sempre presente, ou seja, é preciso agradecer à *Pachamama* (Mãe Terra) oferecendo-lhe presentes, em geral bebida alcoólica, pois é dela que advém os bens materiais e imateriais. Tal prática, presente no contexto camponês andino antes da semeadura e também no momento da colheita, é recriada no contexto urbano da metrópole, marcado por relações capitalistas e pelo catolicismo, no caso em foco, a presença da Pastoral do Migrante. Contudo, a relação com esta deidade continua permeando as relações sociais entre bolivianos de

² Libação com bebidas alcoólicas realizadas em várias ocasiões da vida social às deidades andinas.

diferentes camadas sociais em São Paulo, particularmente, entre aqueles oriundos do Altiplano Boliviano. Nessa perspectiva, após o ritual do batismo no âmbito católico, por exemplo, ao sair do templo se faz o ritual da *ch'ala* no pátio externo, jogando-se “mixture”, papel picado, na cabeça dos compadres e familiares presentes, bem como brindando-se com cerveja, para celebrar as novas relações ensejadas pelo compadrio místico.

Outro momento em que é imperioso *ch'allar* se dá na festa de *alasitas*, uma tradição de origem do departamento de La Paz, cuja deidade festejada é o *Ekeko*, o deus da abundância. A sua representação iconográfica é a de um *cholo*³ sorridente vestido com o seu poncho vermelho, carregado de objetos em miniaturas, como gêneros alimentícios, bebidas e outros itens essenciais à vida, e para completar a sua indumentária ele leva um goro andino na cabeça e cigarro na boca. Segundo esta tradição, é preciso adquirir as miniaturas, representando o que se quer pedir a esta deidade e à Pachamama antes do meio dia e levá-las ao *Yatire* (sacerdote andino) para realizar o ritual da *ch'alla*. Entre as miniaturas mais procuradas estão as miniaturas do dólar americano e as do euro, automóveis, casas, máquinas de costura, passaporte, diplomas, entre outras. Um dos locais onde esta festa é realizada é a praça Kantuta, situada no bairro do Pari, local onde bolivianos e de outras nacionalidades se reúnem nos fins de semana para comprar produtos oriundos da Bolívia, degustar pratos típicos,

³ Categoria para denominar o processo de miscigenação entre o indígena e o espanhol. Dependendo do contexto, pode ter uma conotação negativa, em razão das origens indígenas e, por isso, se usa o termo no diminutivo, *Cholito*.

participar de festividades e jogar futsal na quadra central da praça (ALVES, 2012). Além das *alasitas*, é realizado também o carnaval nesta praça, com danças bolivianas e uma prática já ausente no carnaval brasileiro que é a molhança, isto é, jogar pequenas bexigas cheias de água em outra pessoa, de preferência, em quem esteja distraído.

Mas, a prática de *ch'allar*, também está presente nas festas devocionais, onde tradições de dois sistemas de crenças, o andino e o católico, “convivem” sem conflitos, pelo menos para os seus praticantes. Para a Pastoral, trata-se de uma prática cultural que deve ser respeitada, embora no passado a Igreja tenha combatido duramente tais crenças, classificando-as como “pagãs”.

O ciclo de festas marianas começa com os novenários no mês de novembro, os quais são realizados mensalmente. Inicialmente não havia novenários, prática que foi instituída pela Pastoral do Migrante objetivando reunir os devotos e propagar a sua mensagem evangélica. Durante o período em que as festas devocionais eram realizadas no espaço da Pastoral, as novenas eram feitas nas residências dos devotos ou em locais alugados por eles, em diferentes bairros da cidade. Depois da transferência do lado cultural da festa para o Memorial da América Latina, as novenas passaram a ser realizadas mensalmente num salão de festas da referida Pastoral. Com a mudança do padre coordenador da Pastoral, essa prática deixou de ser realizada no referido espaço e voltou a ser feita em locais alugados pelos festeiros, onde os festejos podem se prolongar por mais tempo e sem o controle da Pastoral.

Vale notar que tais festas seguem uma estrutura organizacional comum, a saber; a preparação, chamada por eles de *vísperas*, o dia da

festa, que compreende a cerimônia religiosa na igreja e os festejos como muita dança, comida e bebida, e a despedida da festa, dia posterior aos festejos, quando o festeiro agradece os que colaboraram com ele na sua organização em um outro local, em geral um salão alugado. Esses colaboradores recebem a designação de “padrinhos” da festa, seja para ajudar o festeiro na decoração da igreja, na contratação de uma banda musical, na organização dos *cargamento*, (carros enfeitados com aguayos, e elementos da cultura material), e arcos, colocados na parte interior e exterior do templo, ou ainda para oferecer as lembranças da festa, pequenos objetos representando elementos culturais, como a flauta, a zampona, chapéus, denominados por eles de *colitas*. Estas insígnias condecorativas são prendidas por um alfinete nas roupas dos padrinhos e convidados. Há ainda os padrinhos de faixa, ou seja, eles mandam confeccionar a insígnia condecorativa mais importante, a do festeiro do ano corrente.

Vale notar que no período em que a festa era realizada no espaço da Pastoral, a imagem da santa era levada para o pátio exterior após a cerimônia religiosa no templo (missa) e era colocada num altar, permanecendo lá até o final dos festejos. Nesse sentido, a santa também participava da festa “profana”.

Contudo, o momento mais esperado da festa era o ritual da passagem dos seus encargos para o futuro festeiro. Nesse momento pairava um certo suspense no ar, sobretudo, pela mudança do ritmo musical. O cenário era preparado, formando-se em círculo no meio do pátio e os festeiros dos anos anterior eram chamados para o tradicional baile da “cueca”. O público participava batendo palmas até que a música

era interrompida e alguém gritava: “aro, aro”, ou seja, é hora de brindar. Um garçom aproximava-se com duas grandes taças cheias de cerveja. Enquanto os festeiros brindavam com os braços entrelaçados, o público gritava: “seco, seco”, ou seja, vazio. Após o brinde a música era retomada. Em seguida eram apresentados os futuros festeiros e se repetia o mesmo ritual com os brindes. Finalmente, era anunciado os festeiros do ano posterior, e novamente eles brindavam, oferecendo sempre o primeiro gole à *Pachamama*. Terminado o ritual, todos eram convidados a cair na dança, com um ritmo mais acelerado, chamado de *Waino*.

A festa continuava até o momento em que o padre avisava que era hora de terminar os festejos e recolher a imagem. Nesse momento, a emoção tomava conta dos devotos, pois a festa começava a fazer parte da memória de todos, até que um outro ciclo de festas fosse acionado pelos novenários.

Depois da transferência das festas de N. Sra de Copacabana e Urkupiña para o Memorial da América Latina, o ritual da passagem dos encargos da festa acontece num local alugado por eles, onde os festeiros se reúnem depois das apresentações “folclóricas” no espaço do Memorial.

Se por um lado, a parte religiosa da festa perdeu a sua centralidade, por outra, ela ampliou a sua dimensão cultural e identitária, já que agora ela não é mais uma festa de bolivianos para bolivianos, mas uma festa de bolivianos para a cidade de São Paulo. Outra mudança foi a condensação das duas festividades num único fim de semana, sábado e domingo. Anteriormente estas festas eram realizadas separadamente e

aglutinava públicos distintos, já que as festas devocionais tinham um recorte regional e social. Embora, a festa de Copacabana seja a festa da coletividade boliviana na cidade, ela reunia mais bolivianos oriundo da La Paz (Altiplano) e trabalhadores do ramo da costura, já a festa de Urkupiña, reunia mais bolivianos oriundos de Cochabamba, região central da Bolívia, grande parte deles são profissionais liberais e comerciantes.

Contudo, no Memorial da América Latina tais diferenças sociais se diluem e aparecem as diferenças culturais, expressas na diversidade das danças tradicionais, denominadas por eles de “folclóricas”, as quais tem também caráter regional e étnico, como é o caso da *morenada*, *diablada* e *caporales*, danças que fazem referências ao trabalho de negros e indígenas nas atividades mineiras da Bolívia. Já outras danças, como *tinkus* e *llamerada*, são danças que trazem referências mais diretas às culturas indígenas.

Vale notar, porém, que a pandemia do Covid 19 interrompeu o ciclo de festas no Memorial da América Latina, o qual foi retomado em outro lugar, agora no aeroclube Campo de Marte (Santana, Zona Norte), em agosto de 2022. Os motivos da transferência são vários: o espaço do Memorial teria ficado pequeno para o evento, falta de agendamento prévio, ou ainda a falta de articulação entre os organizadores do evento. Seja como for, a festa que era realizada num final de semana, incluindo o sábado e o domingo, agora se resume em apenas um dia, o sábado. Os festejos iniciam-se por volta das 9.30h com os ritos religiosos, que compreende uma procissão com as imagens das santas celebradas, as quais são carregadas pelos seus respectivos festeiros, e em seguida é

celebrada uma missa pelo padre coordenador da Pastoral. Finalizada essa primeira parte, há um ato cívico, em razão da data da independência da Bolívia, o dia 06 de agosto, coincidir com a festa religiosa e, depois disso, a festa segue com a “entrada” de vários grupos folclóricos, até as 21.00h, limite estipulado para a última apresentação.

RITOS DE PASSAGEM FÚNEBRES

Se a morte é um fenômeno natural que afeta a todos os humanos indistintamente em algum momento do ciclo vital, porém, a forma de vivenciar esse rito de passagem de alguém que lhe seja próximo, é distinta, dependendo do contexto cultural. Entre bolivianos pesquisados em São Paulo a morte não significa necessariamente uma separação definitiva, mas a ausência do falecido (a) é amenizada mediante rituais, que são realizados anualmente, tanto no âmbito do privado, na casa do falecido, quanto no espaço público, no cemitério.

Na véspera do dia de finados, denominado pela Igreja Católica, como o dia de Todos os Santos, é costume realizar o Altar de todos os Santos ao meio dia, quando a alma do falecido (a) é convidado (a) a um banquete, cujo menu segue a idade cronológica dele (a). Se era criança, vários tipos de doces, refrigerantes e pães em formato humano (*T’anta wawas*) são colocados no altar, se era adulto, coloca-se bebidas alcoólicas e cigarro. A folha da coca também se faz presente em alguns casos. Entre os pratos especiais para esta ocasião, estão o *ají de alvejas* (sopa de ervilha apimentada), *ají de trigo* (ensopado de trigo apimentada) ou de *papa lisa* (tipo de batata andina), pois são “comidas de almas”. Porém,

outros pratos também são colocados, dependendo do gosto do falecido (a). Quem visita a casa enlutada, é comum dizer diante do altar a seguinte oração: “Que se reciba la oración”. Em alguns casos, há também a presença de grupos musicais prestando homenagens ao falecido, como foi o caso do grupo Waycheños *de corazon*, o qual perdeu um dos seus integrantes durante a pandemia de Covid-19.

Uma novidade constatada é a visita virtual, através de redes sociais, onde pessoas de outros lugares podem “visitar” o altar e prestar homenagens ao falecido (a). Num caso observado virtualmente, no dia de Todos os Santos de 2022, impressiona a quantidade de alimentos expostos no altar, ou seja, de pães antropomórficos ou zoomórficos e de alimentos em natura, sobretudo, frutas. Nesse caso um detalhe chama à atenção, ou seja, a estruturação do altar em três níveis, de acordo com a cosmologia andina, a saber o inferior, onde habitam os ancestrais falecidos, o do meio, onde habitam os seres vivos, e é, portanto, o domínio da *Pachamama*, e o nível superior, onde habitam os seres espirituais e astros celestes, como a lua e o sol⁴.

No dia de finados, ao meio dia, o altar é desfeito e alguns alimentos, como bebidas e pães antropomórficos são levados para o cemitério, para serem compartilhados com parentes e amigos do falecido. Sobre o túmulo do ente recordado é colocado um *aguayo* ou uma toalha para colocar os alimentos. Em alguns casos, pessoas presentes cantam hinos religiosos ou canções populares da Bolívia, fato que causa uma certa

⁴ https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0mwT8D7CrkmhEj5RoPyEKSEH17NVAUQYXkbSZwqbsc1fgQwP6JFvNEtHqzbraukmQl&id=100030191736117&sfnsn=wiwspmo. Acesso no dia 02/11/2022.

estranheza entre brasileiros que passam pelo local. Conjuntos musicais bolivianos também se fazem presentes para prestar homenagens ao falecido, como é o caso observado, via rede sociais, no túmulo do Valentin Flores Gutierrez, enterrado no cemitério da Cachoerinha-SP. Ao lado do túmulo foi colocado um toldo para receber amigos e visitantes, já que o dia de finados de 2022 foi chuvoso. No local eram disponibilizados cerveja e pães antropomórficos⁵

Vale notar que túmulos de figuras importantes da comunidade boliviana, como é o caso do primeiro festeiro da Virgem de Copacabana, fundadores de fraternidades folclóricas, grupos musicais, entre outras personalidades, recebem muitos visitantes e homenagens, afugentando o caráter triste e saudoso que a comemoração enseja. Nessa perspectiva, “a ordem perdida com a morte se reconstitui por meio do espetáculo fúnebre, que preenche a falta do morto, ajudando os vivos a reconstruir a vida sem ele” (REIS, 1991, p. 138).

SIGNIFICADOS DA COMENSALIDADE NO CONTEXTO MIGRATÓRIO

Partindo do pressuposto de que a cultura é dinâmica e sujeita a constantes ressignificações, dependendo da interação de diferentes fatores, sejam eles internos e externos (SAHLINS, 1990), alimentos e bebidas também ganham outros sentidos no contexto migratório, fazendo da comensalidade um momento único para fortalecer e ampliar relações sociais. Nesse sentido, “dependendo do contexto, alimentos

⁵ <https://www.facebook.com/ronald.valentin.96/videos/856025199173540/?sfnsn=wiwspmo>. Acesso no dia 02/11/2022.

explicitam situações de interdição (jejum), restrição (abstinência), permissão (refeição abundante) e doação ao sagrado (oferenda) (SILVA, 2003, p. 191).

No caso das festas devocionais e de rituais realizados por bolivianos em São Paulo, alimentos e bebidas reforçam o sentido de pertença à uma “comunidade imaginada” de imigrantes que enfrenta no seu dia a dia situações de preconceito, pelo fato de serem social e etnicamente diferenciados (SILVA, 2012, p. 31). Comer e beber entre bolivianos é, antes de tudo, um ato comunitário, e é também “(...) uma forma de expressão e comunicação” (Maciel (1996, p. 47), pois antes de se tomar o primeiro gole de alguma bebida, deve-se *ch'allar*, oferecendo o primeiro sorvo à *Pachamama*, e depois se brinda, dizendo: “salud”. Não brindar ou beber sozinho é tido como desfeita e implica não estar disposto a entrar no circuito da dádiva, como explicitou Julieta: “Es necessário *ch'allar*, porque dicen que la mãe de la Tierra está siempre con nosotros y así como nosotros, ella también tiene que probar, tiene que ser convidada” (SILVA, 2003, p. 192).

Mas, vale ressaltar, que a bebida, no contexto das festas devocionais, ganha também um sentido agonístico, ou seja, de ostentação, particularmente, com relação ao *ayiní*, presentes oferecidos aos festeiros em forma de caixas de cerveja. Nesse contexto, a abundância é um indicador de prestígio social e distinção para quem doa e para quem recebe, dispondo-se a entrar no circuito da dádiva/dívida (MAUSS, 1978). Outro marcador de distinção é um lugar reservado para os padrinhos da festa, além de um prato especial e bebidas que lhes são oferecidos gratuitamente. Aos demais participantes, a comida e bebidas

são vendidas, pois como ressalta John Dominic Crossan, “uma mesa e um cardápio abertos a todos podem ser ofensivos em qualquer situação cultural em que distinções entre os diversos pratos e convidados refletem diferenças, discriminações e hierarquias sociais” (CROSSAN, 1994, p. 299).

Quando estas festas eram realizadas no espaço da Pastoral uma questão que incomodava aos organizadores dessa instituição era a possível alcoolização de participantes das festas, chegando-se a proibir a entrega dos *ayni* aos festeiros no decorrer da festa, deixando isso para um outro momento e lugar. Contudo, no contexto andino, *la borrachera* é sinal de uma boa festa e é também uma forma de contato com o sagrado. Nesse sentido, comida e bebida são mediações que estreitam laços nas festas devocionais e sociais e mantêm vínculos rompidos pela morte, no caso dos ritos fúnebres. Vale notar que a comensalidade no cemitério era comum no Império Romano e a Igreja Católica tentou controlar esta prática instituindo o oferecimento da eucaristia como sufrágio das almas e a visita aos cemitérios, a partir do sec. XVI. Contudo, no caso observado no cemitério da Cachoerinha, tradições andinas são reinventadas em um outro contexto, mas o sentido da reafirmação da vida e da alegria permanecem.

Alimentos e bebidas no contexto das festas devotas ou sociais são expressões também de identidades nacional e regionais. A *salteña* (empanada assada a base de carne bovina ou de frango, com azeitonas, passas, batata, etc.), por exemplo, passa a ser uma comida com caráter nacional, já que não pode faltar em qualquer festa, seja ela de caráter devoto ou social. Ela é servida sempre com molho de pimenta e é preciso

cuidar-se com o molho contido no seu recheio, o qual pode extravasar e manchar a roupa de desavisados. Já o *fricassé* (cozido de carne de porco servido com *chuño*, um tipo de batata desidratada) e o *chicharrón*, (prato picante a base de carne de porco frita) aparecem como “típicos” de La Paz, já a *chicha* (bebida fermentada do milho), aparece como “típica” de Cochabamba, mas é possível encontrar essa bebida em diferentes regiões da Bolívia e em países andinos.

O processo de transformação de elementos culturais, como bebidas e comidas, em pratos representativos para uma nacionalidade não é algo natural ou tão somente o resultado de um “ato maquiavélico” da elite branca dominante para “ocultar” a dominação do negro, como no caso brasileiro, analisado por Fry, (2005). Ao rever as suas conclusões, vinte e cinco anos depois, sobre a feijoada elevada à categoria de “prato nacional” brasileiro, o referido autor conclui que: quando se convertem símbolos de “fronteiras” étnicas em símbolos que afirmam os limites da nacionalidade, converte-se o que era originalmente perigoso em algo “limpo”, “seguro” e “domesticado” (FRY, 2005, p. 163).

No caso boliviano, cabe ressaltar que em São Paulo há momentos em que símbolos nacionais unem bolivianos (as) de diferentes regiões e etnias em torno de uma única nacionalidade, como a bandeira e hino nacionais, esse executado em atos cívicos ou religiosos, como a festa de N. Senhora de Copacabana, a padroeira nacional. Contudo, do ponto de vista étnico-cultural e político, em diversas situações observadas no campo, afloraram diferenças regionais e, muitas vezes, também divergências e preconceitos, por exemplo, entre pacenhos (La Paz) e cruzenhos (Santa Cruz). Nesse contexto, fica difícil afirmar que um

prato ou outro representa a nacionalidade boliviana na cidade de São Paulo, em razão do forte regionalismo existente na Bolívia, o qual ultrapassa fronteiras geográficas e é reproduzido em terras brasileiras. Nesse sentido, pode-se dizer que no caso observado em São Paulo, prevalece o pluralismo cultural e étnico, envolto no frágil manto de uma nacionalidade englobante. Se posições políticas e diferenças sociais, às vezes, dividem e afastam bolivianos (as), a comensalidade viabilizada pelas festas e rituais, por sua vez, os une em torno de uma única mãe, a Virgem/Mãe/Terra.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As reflexões realizadas em torno dos significados que a comida e a bebida passam a ter num contexto interétnico, mostram que a comensalidade é a sua forma mais cabal de explicitar afetos, reciprocidade, origens étnicas e culturais, que ora agregam, como é o caso das festas devotas realizadas em espaços públicos, mas podem excluir também, quando realizadas em espaços privados e com um nítido recorte de diferenciação social.

Acionada em diferentes momentos da vida privada e pública de bolivianos em São Paulo, a comensalidade ancora-se num universo cultural e religioso, no qual crenças andinas e cristãs convivem há séculos, porém, não sem conflitos, sugerindo-nos a “provável existência de um lençol profundo de sentido, revelador de uma lógica radical que sustenta a vida social – e define o universo simbólico – de grande parte dos grupos humanos: a lógica da reciprocidade (...)” (SANCHIS, 2003). É

nesse contexto que se insere o mito da *Pachamama* andina, fonte da vida e aferidora de sentido às relações sociais.

Além de gerar uma série de obrigações, a partir da lógica do dar/receber/retribuir, e de remarcar distinções sociais, a comensalidade expressa, portanto, o *ethos* sociocultural destes imigrantes, cujo processo de recriação cultural se dá num contexto de disputas identitárias, seja do ponto de vista interno, marcado pelo regionalismo, seja de um ponto de vista mais amplo, afirmando uma bolivianidade positiva para brasileiros, no contexto da festa. E como a festa tem migrado de lugar, com uma certa frequência, cabe observar também as implicações de tais mudanças para a dinâmica cultural boliviana na metrópole paulistana que, apesar da sua face multicultural, às vezes, tem dificuldades para lidar com a diversidade.

REFERÊNCIAS

- ALVES, Ubiratan S. **Praça Kantuta: um pedacinho da Bolívia em São Paulo**. São Paulo: Todas as Musas, 2012.
- BARTH, Fredrik. **Los Grupos étnicos y sus fronteras**. México: Fondo de Cultura Económica, 1976.
- CANDIA, Antônio Paredes. **De la Tradición Paceña**. La Paz: Librería Editorial Popular, Ediciones ISLA, 1982.
- RY, P. **A persistência da raça**. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2005.
- GEERTZ, Clifford. **A interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- GENNEP, Arnold van. **Os Ritos de Passagem**. São Paulo: Vozes, 1978.
- MACIEL, M. E. churrasco à Gaúcha. In: **horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, Ano 2, n.4, 1996, p.34-48.

- MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. V. I e II. São Paulo: EPU-EDUSP, 1974.
- REIS, João José. **A morte é uma festa**: ritos fúnebres e revolta popular no Brasil do século XIX. São Paulo, Companhia das Letras, 1995.
- SAHLINS, Marshall. **Ilhas de História**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.
- SAHLINS, Marshall. O “pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um “objeto” em extinção. **Mana**, 3, (1) p. 41-73; 3, (2) p. 103-150, 1997.
- SANCHIS, Pierre. Orelha do Livro: **VIRGEM/MÃE/TERRA**. In: SILVA, S. A. **VIRGEM/MÃE/TERRA**: Festas e tradições bolivianas na metrópole. São Paulo, Hucitec, 2003.
- SILVA, Sidney A. **Costurando Sonhos**: Trajetória de um grupo de imigrantes bolivianos em São Paulo. São Paulo: Ed. Paulinas, 1997.
- SILVA, Sidney A. “Ser *Pasante* em São Paulo: prática ritual entre os imigrantes Bolivianos”. In: SCHARCZ, Lília. K. M & GOMES, Nilma, L. (Orgs). **Antropologia e História**: debate em região de fronteira. Belo Horizonte: Autêntica, 2000, p. 173-189.
- SILVA, Sidney A. **VIRGEM/MÃE/TERRA**: Festas e tradições bolivianas na metrópole. São Paulo: Hucitec/FAPESP, 2003.
- SILVA, Sidney A. **Bolivianos: a presença da cultura Andina**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2005a.
- SILVA, Sidney A. A Praça é Nossa. Faces do Preconceito num Bairro Paulistano. **Travessia**, n. 51, jan./abril, p. 39-44, 2005b,
- SILVA, Sidney A. Bolivianos, em São Paulo: entre o sonho e a realidade. In: **Estudos Avançados**, N. 57, maio/agosto, p. 157-170, 2006.
- SILVA, Sidney A. Bolivianos em São Paulo. Dinâmica cultural e processos identitários. In: BAENINGER, Rosana (org). **Imigração Boliviana no Brasil**. Campinas: NEPO, 2012, p. 19-34.
- TURNER, Victor W. **The Anthropology of Performance**. Nova York: PAJ Publications, 1988.

8

CONEXÕES CIRCULARES DE UMA BRASILEIRA MIGRANTE: O USO DO SMARTPHONE NO SENTIMENTO DE ESTAR LÁ E CÁ NO LUGAR DE CHEGADA

Maria Cristina Dadalto ¹

Luiza² partiu do Espírito Santo no início do ano de 2002³ para trabalhar como *chef* num restaurante em Padova (Itália). Ela partiu a convite de uma italiana que residia em Vitória, capital do estado. Ao chegar à cidade, descobriu o verdadeiro motivo do convite: atuar como *chef* e prostituta a serviço da empresária, que imediatamente apreendeu seu passaporte na chegada no aeroporto de Veneza, sem apresentar justificativas.

Aos 32 anos, Luiza havia acabado de concluir uma graduação em Gastronomia na cidade de Vila Velha e estava recém separada do segundo marido. Com duas filhas novas, dependentes financeiramente dela e sem perspectiva de crescimento profissional, dado o contexto socioeconômico e familiar no qual estava imersa, entendeu a possibilidade de emigrar como uma grande oportunidade para mudar de vida.

Ao perceber o objetivo da empresária, ela fugiu sem seus documentos e se refugiou numa igreja católica, onde obteve apoio de um

¹ Professora do Departamento de Ciências Sociais da UFES (Universidade Federal do Espírito Santo).

² Nome fictício criado pela própria interlocutora para proteger sua confidencialidade, segundo TCEL.

³ A emigração de Luiza aconteceu num contexto no qual muitos espírito-santenses já residiam na Itália, fato que teve início em meados dos anos de 1980, período em que se deu o início da busca pela cidadania italiana no estado, ao qual se intensificou a partir de 1990. A se ressaltar que a maioria dos estrangeiros que imigrou para o Espírito Santo no Brasil Colonial provinha da região Norte da península Itálica.

padre brasileiro para se casar com um italiano e assim permanecer na Itália até obter a cidadania. Toda a ação aconteceu por meio da orientação da rede de conhecidos brasileiros, brasileiras, nativos, nativas e de outras e outros estrangeiros e em comum acordo com o marido, numa ação mediada pelo padre.

Residindo em Padova, Luiza se separou do companheiro logo após retirar seu passaporte italiano. Passados cinco anos, casou-se com Giacomo, com quem viveu por 15 anos, até sua morte, em 2020. Sentindo-se sozinha, infeliz com a perda do marido, além da dificuldade de viver o luto, ela retornou para Vitória ainda naquele ano para se reunir às filhas, amigos e amigas brasileiros, brasileiras e nativos e nativas, outros e outras e parentes.

Durante os anos em que residiu com Giacomo em Sottomarina, Chioggia, ela sempre se manteve em contato intenso com o Brasil, tanto pessoalmente quanto pelas visitas que fazia ao país com o marido, ou ainda por meio de quem recebia em casa. Havia também suas conexões pelo smartphone, por meio do qual Luiza prosseguia em contato contínuo via WhatsApp e Redes Sociais Digitais (RSD).

Eu conheci Luiza em março de 2019, logo após chegar a Padova para realizar minha pesquisa de Pós-Doutorado na *Università Ca' Foscari di Venezia*. A intermediação do nosso encontro foi realizada por Mariana, sua filha que residia no Brasil e havia sido minha aluna numa universidade privada em Vila Velha. Mariana falava muito sobre a vida da mãe e do padrasto e os quatro anos em que viveu com eles na Itália.

Quando reencontrei Mariana ela estava se preparando para retornar a morar com a mãe e trabalhar na Itália, o que aconteceria um

mês antes da minha chegada, porém ela voltou para o Brasil seis meses após chegar àquele país, por questões pessoais. Ao chegar a Padova, fui convidada para passar o fim de semana na casa de sua família, durante os festejos da Páscoa.

Mariana me dizia que a mãe e o padrasto queriam muito me conhecer e que o projeto era fazer um passeio no barco de propriedade de Giacomo. Após esse primeiro encontro passei a frequentar a casa de Luiza e Giacomo nos finais de semana seguintes, até o mês de dezembro, quando retornei para Vitória e mantivemos nossa interlocução. Desse modo, assinalo que a metodologia para a realização da pesquisa é a abordagem da História Oral e a observação participante face a face (presencial) e online, tendo como foco específico as interações em torno das comidas italiana e brasileira.

A pesquisa contou com total consentimento de Luiza e Giacomo e dos familiares, amigos e amigas brasileiros, nativos e nativas e outros e outras estrangeiros e estrangeiras com quem eu me juntava quando vivíamos na Itália. Neste artigo, minha proposta é produzir uma reflexão pensando nas conexões circulares de estar lá (na Itália) e estar cá (no Brasil) de Luiza, mediadas pelo smartphone⁴, tendo como suporte uma perspectiva sociocultural *offline* e online por meio do WhatsApp e das RSD.

Esta perspectiva parte do entendimento de Diminescou e Loveluck (2014) sobre a potência das Tecnologias de Informação Digital (TICs) ao preencherem, por meio de suas práticas de uso, uma “compulsão de

⁴ Eu me coloco também na situação de ser e estar migrante na Itália, porque residindo fora do Brasil para realizar minha pesquisa, portanto, a trabalho, como servidora pública federal, e experimentar as situações de quem vive longe do país, sendo mulher, especialmente.

proximidade” (p. 24). Desse modo, as RSD, a exemplo do Instagram, Facebook, Tik Tok, Tweeter, dentre outros, além das plataformas de mensageria, como WhatsApp ou Telegram, favorecem a manutenção dos relacionamentos e minimizam os sentimentos de saudade e nostalgia. Luiza me confessou que ela se sentia confiante em me contar detalhes de sua vida privada que nunca havia ousado explicitar para ninguém. Em nossos encontros periódicos, pouco a pouco, ela expôs seus medos, angústias, preocupações e alegrias em viver tantos anos na Itália com Giacomo, além dos sentimentos de falta e culpa pelo distanciamento do contato face a face com as filhas.

Luiza conversava com a filha Lelê, que permanecia em Vitória, todos os dias, pela videochamada do WhatsApp, e com Mariana, tão logo ela retornou para o Brasil. Igualmente ela acompanhava as postagens das duas nas RSD. Essa prática amenizava sua saudade física e a preocupação com o que faziam no dia a dia. Acompanhei vários desses momentos, percebendo como suas expressões corporais ficavam mais relaxadas após se contactarem.

Para ela, o uso do WhatsApp e das RSD e a facilidade de interação com sua rede de familiares, amigos e amigas, brasileiros e brasileiras, nativos e nativas e pessoas de outras nacionalidades foi e permanece um facilitador no processo de ser ou estar na Itália e no Brasil. Desse modo, o sentimento de estar lá ou cá se projeta na onipresença das TICs, afetando em todos os aspectos suas experiências cotidianas (DIMINESCOU; LOVELUCK, 2014). Diminescou (2008) aponta que o uso, a visibilidade e a dinâmica das TICs tornam os migrantes contemporâneos atores de uma cultura de vínculos, ao facilitar, por

meio dos smartphones, o contato com os participantes de sua rede familiar, de amizade e de conhecidos. Ao mesmo tempo, como no caso de Luiza, permitem acompanhar a dinâmica dos acontecimentos de suas filhas em casa ou em qualquer outro ambiente.

Hedge (2020) entende que toda e qualquer teorização e reflexão sobre a migração no presente precisa ser compreendida tomando como suporte as conexões circulares, práticas e ambientes mediados pelas TICs. Para ela, as experiências cotidianas vivenciadas pelos migrantes são representadas, tornadas visíveis e inseridas nas diversificadas redes de mídias digitais. Estas conexões promovidas pelas RSD “estabelecem redes locais e distantes, respondem a um sentimento de nostalgia, rastreiam, reconhecem, classificam e monitoram a presença, visibilidade e movimento”⁵ (HEDGE, 2020, p.3) dos migrantes individualmente e das comunidades transnacionais estabelecidas desde o lugar de partida ao da chegada, tal como a vivência de Luiza.

Uma demonstração de como estas redes operam aconteceu durante um almoço na casa de Luiza num final de semana comemorativo do dia das mães. Era um domingo chuvoso. Ela e Giacomo haviam convidado para a comemoração dois casais de amigos nativos, um outro casal que haviam conhecido mais recentemente, cuja mulher era uma brasileira casada com um italiano, a família do marido Giacomo e uma amiga italiana de Mariana. O almoço foi feito por Giacomo com a ajuda de Luiza: macarrão com frutos do mar, sua especialidade, conforme apresentado na Figura 1 a seguir. As entradas e a organização

⁵ Tradução livre

da mesa foram preparadas por Luiza (Figura 2). Ao final do almoço foi servido pão de queijo, alimento que preparava sempre que recebia. Os convidados e convidadas compraram pizza para finalizar o encontro, porque já havia acabado a que foi preparada.

Figura 1: Frutos do mar preparados por Giacomo para a refeição



Foto da autora

Figura 2: Mesa organizada por Luiza com entradas



Foto da autora

Durante o encontro, que se iniciou às 11h e se encerrou às 21h, a conversa girou sobre as amizades, trabalho, receitas preparadas por Luiza e Giacomo e dos programas de barco planejados por ambos para ocorrerem nos próximos finais de semana. Chamava a atenção a quantidade de videochamadas recebidas pelo casal anfitrião. Do Brasil ligaram para Luiza, primas e amigas brasileiras, além de outros conhecidos da rede de ambos e a filha Lelê. Luiza também ligou para as primas que residem em Manaus e amigas com quem convive em Sottomarina e Pádova. Em todos esses momentos Luiza inicialmente falava sozinha com o interlocutor. Mas também, em várias ligações que fez ou recebeu, compartilhou com Giacomo e Mariana as conversas por meio de videochamadas realizadas pelo WhatsApp. Muitas vezes também apresentava os convidados do dia.

Para Luiza, conversar com a filha mais nova que permanecia no Brasil e acompanhar seu Instagramdava-lhe uma sensação de alívio muito grande. Assim como minimizava seu sentimento de culpa por não estar perto dela. “Lelê não é fácil, ela sabe me manipular direitinho. Sabe como eu me sinto e joga o tempo todo para ter tudo o que quer. E eu faço porque tenho medo de perdê-la”.

Miller (2021) percebe o smartphone como um “Transportal Home”, entendendo o que, ao chamá-lo assim, é necessário considerá-lo “como uma casa que tem outras propriedades” (p. 7). O sentido atribuído a este conceito é o de que os smartphones podem acessar outros portais, como a capacidade de conectar outras pessoas de forma não física, podendo entendê-los como um espaço doméstico. O que acontecia efetivamente com Luiza em seu cotidiano na Itália.

Conforme ela revelou, seu dia a dia era constituído por momentos de tranquilidade, cuja rotina era trabalhar três a quatro dias da semana no horário matutino como cuidadora de uma idosa, organizar a casa e cozinhar. Nos finais de semana, geralmente ela e o marido passeavam de barco. A ida da filha mais velha para Sottomarina alterou pouco o cotidiano dela e de Giacomo:

Giacomo é louco por Mariana, isto me deixa muito feliz. Daí a gente procura fazer tudo o que ela gosta para ver se ela consegue se estabelecer aqui na Itália em definitivo. Lelê vem em breve nos visitar, mas eu não sei como vai ser. Ela é muito rebelde, briga com todo mundo. Mas é minha filha e eu a deixei com o pai muito novinha para emigrar para cá. E ele sempre a jogou contra mim. Por exemplo, eu envio todo mês metade do dinheiro que ganho para ela, e o pai diz que não ajudo com nada.

Carpenedo e Nardi (2017) argumentam que o sentimento de ser e estar mãe em outro país “é acompanhado por uma série de restrições emocionais, já que sentimentos de inadequação e sofrimento podem ser vivenciados” (p.2). Esta emoção, descrita por Luiza – e que, acredito, possa ser dita por milhares de mães migrantes em todo o mundo – denota angústia e medo por não estar presente fisicamente e não poder socorrer a filha em momentos difíceis. Para ela, enviar dinheiro, comprar roupas para levar para Lelê e Mariana quando ia ao Brasil era o mínimo que poderia fazer para demarcar sua presença com as filhas e dizer quanto as amava. Contudo, sentia que isso importava muito pouco para minimizar sua dor. E quando Lelê reclamava ou brigava com ela, manipulando seus sentimentos, chorava e se sentia perdida.

Em tais momentos, que vivenciei junto com Luiza, ela me falava: “Eu vivo para as meninas e o Giacomo, mas o vazio provocado pela ausência física, de poder abraçar e beijar minhas filhas, é muito grande”. E completava: “ainda bem que a gente consegue se falar direto pelo telefone, caso contrário, sinceramente, eu não sei como poderia sobreviver. Acho que já teria voltado para o Brasil”.

Para tentar compensar os abraços físicos das filhas, Luiza criou algumas estratégias. Uma era sempre convidar os irmãos de Giacomo para almoçar com eles aos domingos. Ela esclareceu que esta não era uma prática muito comum entre os nativos que conhecia, e que também nunca era convidada para ir à casa de ninguém. Comigo reclamava, em tom de brincadeira: “são uns carcamanos, não tem jeito. A fama que ganharam no Brasil de não abrir mão pra soltar dinheiro é verdadeira. Mas Giacomo gosta desses encontros e eu também. Além disso, me lembra do nosso jeito de capixaba”.

Os almoços eram sempre muito regados a vinho e cerveja “estupidamente gelada”, como assegurava o próprio Giacomo, que aprendeu a bebê-la, com Luiza, do mesmo jeito que os brasileiros. A comida era sempre pasta e peixes, em geral pescados por Giacomo. As bebidas, os familiares, amigos e amigas levavam-nas. Mas, de acordo com Luiza, sempre numa quantidade inferior ao que bebiam, por isso sempre saíam para comprar mais quando acabavam.

Giacomo, seus irmãos, cunhadas e sobrinhos, bem como os amigos e amigas, garantiam amar a rotina de domingos implementada por Luiza, que acontecia mesmo quando eles saíam de barco para passear. Além disso, ao passar o dia em volta da mesa conversando e bebendo,

ela aproveitava para demonstrar aos seus que eles eram muito felizes e sempre tinham pessoas boas com quem conviviam. Zanini (*apud* Mintz 2021, 2020, p.61) adverte sobre a importância de entender, nos processos migratórios, a comida “em movimento, em diálogo e, eu diria, em constante negociação e tensão também.” Em pesquisa sobre migrantes italianos no Sul do Brasil, realizada em 2006, aponta a necessidade de compreender a cozinha como espaço simbólico político, por entender que componentes relativos a “pertencimentos étnicos se mantiveram vivos e foram compartilhados com sentido” (p. 61).

Este espaço simbólico de disputa estava presente em todos os nossos encontros, nos quais estavam reunidos os participantes da rede de parentesco, de amizade e conhecidos de Giacomo e Luiza. Entretanto, percebia-se a mesma tensão entre ambos: a pasta, especialmente a feita de frutos do mar, peixes ou mariscos preparada por ele era muito mais gostosa. Por sua vez, a responsabilidade de preparar as entradas “brasileiras”, o pão de queijo (como apresentado na Figura 3 a seguir e eventualmente a feijoada eram dela, porque ninguém executaria estas receitas como ela.

Figura 3: Pão de queijo “brasileiro” feito por Luiza na Itália



Foto da autora

A dobradinha dos feitos realizados pelos dois era avaliada individualmente quando apenas um estava à mesa: “a pasta do Giacomo é a melhor que já comi” ou “o melhor pão de queijo é o de Luiza. Quando ela traz o queijo certo do Brasil para fazer, então, fica maravilhoso.” Ela defende que, para preparar a massa do pão de queijo, é necessário usar o principal ingrediente, o queijo, de sua nacionalidade. Assim, Luiza demarca sua disputa simbólica e não provoca questionamento dos nativos italianos sobre a qualidade do queijo.

Esta disputa simbólica Luiza trouxe para seu presente, agora residindo em Vitória. Ao elaborar pratos para receber amigos e amigas em sua casa, como caponata, pasta, alguns tipos de carne e risoto, ressalta que o preparo é feito como aprendeu com Giacomo e outros conhecidos de sua convivência na Itália, e que a melhor receita é a deles.

Um jogo de poder que leva para suas redes sociais ao apresentar suas massas feitas com o “verdadeiro molho de tomate, como os italianos fazem”. O ingrediente principal do molho tem de ser o tomate-cereja, preferencialmente comprado nas feiras livres, tal como era seu hábito em Sottomarina. E o trigo para o feitio das pastas é o melhor, apesar de mais caro, ao usar aqueles com maior teor de proteína, garantindo uma massa fresca de qualidade, especialmente se for a do tipo 0 ou de semolina.

Tanto com nativos italianos quanto com outros estrangeiros, com quem Luiza mantinha e mantém relacionamento, o smartphone era acionado para orientação do preparo de suas receitas brasileiras. Neste sentido, o fazer a feijoada, o pão de queijo e a moqueca capixaba era e persiste sendo ensinado e mediado por meio de conexões circulares das TICs. Com relação aos nativos do Brasil, ensina como preparar as receitas que aprendeu na Itália.

Miller (2021), ao propor a compreensão do smartphone como “Transport Home”, acentua que ele deve ser considerado menos como um dispositivo que usamos e mais como um lugar dentro do qual vivemos. Neste aspecto, foi perceptível, em minha convivência com Luiza, como a prática de uso do aparelho por ela era uma reprodução do seu “espaço doméstico” (p. 7).

A prática de uso do smartphone por Luiza para acionar imagens e selfies de uma mulher feliz, despojada e muito bem integrada na Itália, seja nas videochamadas, seja nos posts nas RSD, também era uma ação comum, tantodela quantode vários outros migrantes que pesquiso. No caso de Luiza, ela somente ligava para as filhas e conhecidos ou publicava fotos⁶ em seu perfil do Instagram quando se sentia plenamente bem ou se arrumava cuidadosamente para parecer bem.

Floridi (2017) argumenta que na filosofia da mente há uma distinção muito clara entre a identidade pessoal – aquela que pensamos que somos – e nossa consciência de quem somos. Em seu entendimento, as mídias sociais permitem que o indivíduo domine a si mesmo socialmente com o propósito de “escolher com mais flexibilidade quem são as pessoas cujos pensamentos e interações criam nossa personalidade social” (p.75).

Ele ressalta que o significado da construção de uma identidade online nos retira do anonimato, uma vez que sua imagem passa a ser associada a uma ideia de autodeterminação e autonomia. Desse modo, procuramos mostrar “quem razoavelmente poderíamos ou gostaríamos de ser, e isso contará uma história diferente sobre nós, que a longo prazo afetará quem somos online e offline” (p. 75).

De acordo com Diminescou (2020), esta persona funciona numa escala “de presença em vários níveis”, mas com a rapidez do tempo na Web, “o 'aqui' permanece problemático. A fórmula 'sozinhos juntos' de Sherry Turkle (2011) sintetiza esse paradoxo, pois a distância ainda está

⁶ Dada a necessidade de manter a confidencialidade não publico as fotos do Instagram de Luiza.

presente” (p. 75). No caso de Luiza, enquanto ela mediava seus sentimentos de falta e culpa com as filhas, seu cotidiano refletia uma aparente calma e transbordava felicidade.

A persona que ela preferia performar nas suas redes sociais era a de uma Luiza sempre feliz, linda, tomando sua cervejinha gelada ou um bom vinho italiano sem agrotóxico, passeando de barco ou em volta de uma mesa repleta de comidas em sua casa, acompanhada do marido e de familiares. Mesmo quando Giacomo foi diagnosticado com um câncer terminal, em março de 2020, seus contatos pelo WhatsApp permaneceram com padrão similar.

Isso se deu porque, a partir da descoberta da doença de Giacomo, Luiza restringiu suas videochamadas apenas para o ciclo de amigos e de familiares mais íntimos. Para eles ela enviava poucas fotos pelo smartphone, aparentando estar no controle da situação, capaz de enfrentar o sofrimento que a doença provocava em ambos. Seu objetivo era demonstrar esperança e tranquilidade aos seus. “Vou lutar com todas as forças para que ele não morra. Já agendei médicos em Verona, em Padova e Treviso. Se for preciso, vou até o Papa, mas ele vai ficar bem”, ela me assegurou à época. Passados dois meses, o reforço do diagnóstico feito por outros médicos, Luiza entendeu que não havia mais o que fazer. “Larguei meu emprego e vamos vender nosso barco. Ficarei o tempo todo do lado de Giacomo, fazendo comida, conversando, passando paz para ele.” Em outra conversa nossa pelo WhatsApp, Luiza me informou que:

Giacomo está muito preocupado com o que vai acontecer comigo após a morte dele. Já procuramos o cartório para resolver a documentação. O barco será comprado pelo irmão. Fomos nos despedir do barco (Figura 4 a seguir), fizemos um passeio sozinhos no barco, parando nas ilhas próximas de Chioggia, tirando fotos e conversando pelo WhatsApp com nossos familiares, amigos e amigas.

Figura 4: Adeus ao mar



Foto de Giacomo, autorizada a publicação por Luiza.

O dia da despedida do mar foi a última aparição pública de ambos como casal. A partir desta data, até o falecimento de Giacomo, Luiza saía de casa apenas para compras e para pegar os remédios do marido no hospital onde ele era acompanhado por uma equipe médica. Sozinha, ela enviava mensagens de WhatsApp eventualmente, mas contava com o apoio da família dele e de amigos íntimos. A morte de Giacomo marcou um novo tempo para a vida de Luiza:

Giacomo me fez prometer vender os nossos bens, fazer uma bela viagem por regiões que a gente pretendia conhecer, como a Puglia, e retornar para Vitória para ficar com minhas filhas. Ele sabia que eu não ia ficar bem na

casa da Itália, que os irmãos iriam sumir e que nossos amigos, amigas e familiares italianos também não se fariam presentes. E foi o que aconteceu.

Luiza fez o prometido. Viajou por várias cidades da Toscana, relaxou e voltou a se comunicar com sua rede familiar, de amizade e conhecidos do Brasil, da Itália e de outros países pelo WhatsApp e nas RSD antes de retornar para Vitória. Para ela, essa foi a fórmula que encontrou para iniciar seu longo processo de reiniciar uma vida que ela não sabia mais viver sozinha depois de tantos anos casada e iniciar a superação do luto.

Enquanto permanecia em Sottomarina e preparava sua mudança para Vitória, ela usava seu smartphone para demarcar seu processo de reconstrução, pelo menos em uma das escalas de presença possibilitadas pelo uso das RSD. Ali ela não precisava ser ela mesma, podia desempenhar a persona de sua preferência. Ela não admitia compartilhar a dor do luto, mas também definiu que esta seria sua estratégia para superá-lo.

Antes de retornar para o Brasil, Luiza convidou sua filha mais nova, Lelê, para passar dois meses com ela em Sottomarina. Era uma forma de apaziguar sua culpa e se preparar para conviver com uma pessoa com quem ela passou pouco mais de seis anos, desde o ano de 2002. Com a filha mais velha este não era um problema, já que tinham uma relação mais tranquila e Mariana sempre passava temporadas com ela na Itália. Posteriormente, instalada em Vitória, vivendo com as duas filhas numa casa em um bom bairro da cidade, Luiza resolveu se recriar e abrir uma pequena empresa fazendo a pasta italiana com molhos, como faziam os nativos do Norte da Itália, região onde vivia. Ela diz que,

para fazer os verdadeiros molhos italianos, que brasileiro não sabe fazer, é preciso comprar ingredientes, especialmente o tomate-cereja, na feira e de preferência de origem orgânica.

Em seu recomeço, com a abertura da fábrica de “pasta italiana”, como ela denomina, também teve início um novo ciclo de disputa de poder sobre a comida. Desta vez, com um saber próprio do país em que viveu por tantos anos, ela manteve o mesmo jogo de tensão e negociação que permeava sua relação com sua rede de pessoas mais próximas na Itália.

Contudo, neste círculo mediado pelo smartphone, como moradora de Vitória e distante do lugar onde viveu por anos, orientava os nativos brasileiros a preparar o “verdadeiro macarrão italiano.” Já para sua rede de amizades e conhecidos deixada na Itália, ensinava a fazer feijoadada, pão de queijo e moqueca capixaba “como é feito aqui, sem invenção. Mas também explicando como utilizar os ingredientes deles, porque muitos não estavam disponíveis nos mercados, à exceção dos brasileiros”.

Assim, para concluir, eu considero importante pensar a partir da citação de Sherry Turkle feita por Diminescou (2017), na qual ela assegura que as RSD ensejama sensação de se estar solitário e unido ao mesmo tempo e, no caso de Luiza, preferencialmente por meio do seu smartphone. As videochamadas resumem este antagonismo da distância presente face a face e online, compartilhando momentos íntimos de afeto com o grupo de relacionamento, além das fotos publicadas no Instagram, ciclo retroalimentado agora no Brasil.

REFERÊNCIAS

- CARPENEDO, Manoela; NARDI, Henrique. Maternidade transnacional e produção de subjetividade: as experiências de mulheres brasileiras imigrantes vivendo em Londres. *Cad. Pagu*, 000 (49), 2017. <https://doi.org/10.1590/18094449201700490012>
- DIMINESCU, Dana. The connected migrant: an epistemological manifesto. *Social Science Information*. Sage Journals, Vol 47, ed. 4, p. 565-579, Dez, 2008.
- DIMINESCOU, Dana. Researching the Connected Migrant. *The SAGE Handbook of Media and Migration*. Kevin Smets, Koen Leurs, Myria Georgiou, Saskia Witteborn and Radhika Gajjala (Org.). SAGE Publications Ltd, Los Angeles, London, New Delhi, Singapore:2020, p. 74-78.
- DIMINESCU, Dana & LOVELUCK, Benjamin. Traces of dispersion. Online media and diasporic identities. *Journal of Migration & Culture*, vol. 5, n° 1, 2014, pp. 23-39
- FLORIDI, Luciano. La quarta rivoluzione: come l'infosfera sta trasformando il mondo. Milano: Cortina, 2017.
- HEDGE, Radha S. Mediation. *The SAGE Handbook of Media and Migration*. Kevin Smets, Koen Leurs, Myria Georgiou, Saskia Witteborn and Radhika Gajjala (Org.). SAGE Publications Ltd, Los Angeles, London, New Delhi, Singapore: 2020, p. 3 a 8.
- MILLER, Daniel. A theory of a theory of the smartphone. *Cultural Studies* 2021, Vol. 24(5) 860-876. DOI: 10.1177/1367877921994574
- ZANINI, Maria Catarina C. De colona a gourmet: a comida italiana no Sul do Brasil. BITTENCOURT, César, Pedro A. et al. (Orgs). *Gastronomia e vinhos: contributos para o desenvolvimento sustentável do turismo: estudos de caso: Brasil e Portugal*. Caxias do Sul: Educs, 2020.

9

COMIDA, MIGRAÇÃO E TRABALHO: UM ESTUDO DAS PRÁTICAS E SABERES ALIMENTARES COM IMIGRANTES BRASILEIROS NOS ESTADOS UNIDOS

Viviane Kraieski de Assunção ¹

Este texto explora dados de uma etnografia das práticas e saberes alimentares realizada com imigrantes brasileiros na região de Boston, Estado de Massachusetts, nos Estados Unidos. Discute as relações entre migração, comida e trabalho, entendendo a alimentação como uma via de leitura das formas como os imigrantes se inserem no mercado de trabalho, além dos modos como se sentem desempenhando suas funções e as relações que estabelecem com seus empregadores e com outros trabalhadores. O texto analisa os dados etnográficos a partir de três eixos. Primeiro, demonstra que comer é uma atividade rotineira que assume uma posição central no aprendizado social do processo migratório, servindo como um identificador do contexto sociocultural dos sujeitos no ambiente de trabalho. Segundo, discute que, neste processo de aprendizado, a comida pode contribuir para a construção tanto de fronteiras de exclusão como de inclusão entre os sujeitos. Por fim, apresenta que as mudanças e continuidades das práticas alimentares no contexto migratório, para os interlocutores da pesquisa, são significadas a partir de códigos morais, que podem refletir os

¹ Antropóloga, Professora do Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais (PPGCA) da Universidade do Extremo Sul Catarinense (UNESC). Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3938314040854246>.

sentidos que estes sujeitos atribuem a sua inserção em uma nova rotina de trabalho.

COMIDA, TRABALHO E COTIDIANO

João tinha por volta de 50 anos quando o conheci em Malden, uma das cidades próximas a Boston, Estado de Massachusetts, nos Estados Unidos, onde vivem milhares de imigrantes brasileiros. Ele nasceu e viveu um pequeno município próximo a Governador Valadares, no interior de Minas Gerais, até migrar para lá. De pedreiro, profissão que exercia no Brasil, passou a trabalhar na jardinagem (*landscaping*), e também fazia outros trabalhos, como pequenos reparos, principalmente durante o inverno, quando o serviço de cortar a grama e realizar a poda das plantas não era muito requerido. Atendia seus clientes circulando pelas *cities* e *towns* em seu carro, no qual carregava seus instrumentos de trabalho e também um forno microondas, adaptado por ele mesmo para ser utilizado no veículo. Segundo João, esta adaptação foi importante para garantir a comida que julgava adequada como almoço: caseira, preparada na noite anterior por ele mesmo, geralmente arroz, feijão e algum tipo de carne, e que deveria ser comida quente.

João foi uma das dezenas de brasileiros que se tornaram meus interlocutores durante a etnografia que realizei sobre as práticas e saberes alimentares destes imigrantes na região de Boston, nos Estados Unidos. Esta pesquisa de campo tinha como objetivo investigar as possíveis mudanças e continuidades na alimentação destes sujeitos pós-

migração, pensando a alimentação como uma via de leitura dos processos migratórios (ASSUNÇÃO, 2011).

Os indocumentados formaram a maior parte de meus interlocutores. Eles eram provenientes de camadas médias e camadas populares no Brasil e de diferentes estados brasileiros. A maioria vinha de cidades interioranas de pequeno e médio porte, como as próximas a Governador Valadares (MG), mas alguns também de capitais, como Vitória (Espírito Santo) e Belo Horizonte (Minas Gerais). Os brasileiros que conheci tinham, em sua maioria, migrado com a família – alguns chegaram inicialmente sozinhos, principalmente os homens, e os cônjuges e filhos migraram depois. Outros, em menor número, migraram solteiros e conheceram seus parceiros já nos Estados Unidos. Grande parte deles tinha migrado para os Estados Unidos após o ano 2000, período do último grande fluxo de brasileiros para o país.

É importante também mencionar que a maioria de meus interlocutores tinha intenções de voltar ao país, e tinha migrado com a intenção de cumprir um projeto migratório.² Alguns dos brasileiros que conheci possuíam diploma universitário, mas grande parte deles tinha o segundo grau completo ou incompleto. Todos eles, na Grande Boston, trabalhavam em funções ocupadas por migrantes com pouca ou nenhuma qualificação profissional: serviços de limpeza de casa (como

² Este projeto era geralmente descrito como comprar uma casa ou montar o próprio negócio no Brasil, assim como descreveu Assis (2007), mas também poderia incluir outros objetivos, como garantir a educação superior dos filhos. Deste modo, constitui, na maioria dos casos, um projeto familiar, possibilitado por redes sociais (ASSIS, 2003). Os imigrantes também formulam projetos migratórios que são realizados, em grande parte, no Brasil, e incluem aqueles que não migraram. Estes projetos, mesmo que sejam realizados a partir do dinheiro ganho com o trabalho dos migrantes, não podem ser reduzidos a fatores econômicos, pois há fatores sociais e culturais que também atuam nestes processos.

housecleaner e *housekeeper*), jardinagem (*landscaping*), *delivery* (trabalhos de entrega em domicílio, principalmente de comidas e jornais), trabalhos em cozinhas de restaurantes e construção civil. Após começarem a trabalhar em empregos frequentemente indicados por seus contatos no país, boa parte destes imigrantes declaravam uma dificuldade em mudar de “profissão”. Assim, após terem adquirido uma função (ou mais de uma, como muitos deles), comumente permaneciam nestas durante todo o período de permanência nos Estados Unidos, o que revela uma dificuldade de mobilidade no trabalho.

Os imigrantes provenientes de camadas médias no Brasil experienciavam, nas funções ocupadas nos Estados Unidos, um movimento descendente de status, realizando trabalhos de menor prestígio social. Estes brasileiros justificavam que os ganhos financeiros, superiores aos que obtinham no Brasil, e a possibilidade de realizar seus projetos migratórios com mais rapidez, “compensavam” esta mobilidade “para baixo” nos Estados Unidos, pois, no Brasil, ela poderia significar compra de bens, como casas e carros, e maior poder de consumo. Ainda que tenham relatado ganhar mais nos Estados Unidos do que no Brasil, trabalhando em empregos pouco valorizados, estes imigrantes experienciam muitas dificuldades: árdua rotina de trabalho, exploração dos empregadores, ameaças de deportação, pouco ou nenhum conhecimento da língua inglesa, falta de acesso ao sistema de saúde, além da saudade de familiares e amigos que permaneceram no Brasil.

Neste contexto, analisei, à época, que a alimentação desempenhava um papel central no cotidiano destes sujeitos. Reproduzir as práticas alimentares que tinham no Brasil - por meio da sensorialidade,

principalmente do gosto (ASSUNÇÃO, 2016) - constituía uma estratégia importante para a manutenção de seu projeto migratório. Mais do que a construção de uma identidade brasileira, a comida produzida e consumida por estes imigrantes participava de um processo constante de reafirmação reconstrução dos laços sociais que procuravam manter com o Brasil, principalmente os familiares. Assim, propus pensar estas práticas como relacionamentos portáteis, ao invés de uma identidade portátil, termo cunhado por Anderson (2005).

Aqui retomo alguns destes dados da pesquisa etnográfica para destacar a intrínseca relação entre alimentação e trabalho. Penso o trabalho como uma categoria antropológica importante para compreender a alimentação dos imigrantes brasileiros nos Estados Unidos. Assim como no caso de João, que abre este texto, o cotidiano alimentar dos outros sujeitos da pesquisa era organizado e reorganizado por meio do trabalho. O cotidiano é definido de forma dupla e complementar. A partir de Lefebvre (1991), considero-o como um lugar central para a reprodução social, marcado pelas transformações da cidade capitalista moderna, cujas forças atuam para tornar os indivíduos mais funcionais e eficientes por meio da organização de seu tempo. Mas também o compreendo, seguindo Certeau (2009), que o cotidiano ainda apresenta possibilidades de resistências e subversões, oferecendo espaços para táticas e microações diárias marcadas pela criatividade. Assim, o cotidiano alimentar é constituído tanto por um espaço e tempo que impõe limites e constrangimentos de diversas ordens aos sujeitos, como também é

afetado e produzido por suas práticas inventivas que resistem à normatividade.

Neste texto, analiso que as mudanças e continuidades das práticas alimentares no contexto migratório, para os interlocutores da pesquisa, são significadas a partir de códigos morais, que podem refletir os sentidos que estes sujeitos atribuem à sua inserção em uma nova rotina de trabalho. Antes, porém, apresento brevemente que comer é uma atividade rotineira que assume uma posição central no aprendizado social do processo migratório, servindo como um identificador do contexto sociocultural dos sujeitos no ambiente de trabalho. E, neste processo de aprendizado, a comida pode contribuir para a construção tanto de fronteiras de exclusão como de inclusão entre os sujeitos.

ALIMENTAÇÃO, APRENDIZADO E AS FRONTEIRAS SOCIAIS

Considerar que as práticas alimentares dos imigrantes brasileiros em Boston são organizadas e/ou reorganizadas pelo trabalho implica reconhecer que o trabalho desempenhado pelos imigrantes pode influir no quê, como, onde, quando e com quem estes sujeitos comem, aspectos que compõem o sistema alimentar (MACIEL, 2001). Como já explorei em outros trabalhos (ASSUNÇÃO, 2016; KRAIESKI, 2016), a principal mudança narrada por meus interlocutores em relação às suas práticas alimentares pós-migração foi em relação ao almoço. “O lunch é lanche”, disse-me uma de minhas interlocutoras, explicando que esta refeição não poderia ser compreendida como almoço: muitas vezes, era um sanduíche, não uma comida quente (no sentido da temperatura). Assim,

a principal refeição, passava a ser a “janta”, que mantinha a ritualidade da comensalidade, ao ser partilhada com os demais membros da família, na maioria dos casos, embora esta rotina pudesse ser alterada quando os sujeitos trabalhavam no período noturno. No caso de imigrantes com filhos, esta rotina alimentar também era influenciada pelo horário escolar, no qual os estudantes permanecem na escola durante os períodos matutino e parte do período vespertino.³

Além da rotina alimentar, também é possível identificar mudanças que ocorreram devido em relação ao tipo de trabalho que os imigrantes passam a desempenhar. Durante o trabalho de campo, conheci dois interlocutores que me disseram que, após serem vegetarianos durante anos antes da migração, voltaram a comer carne nos Estados Unidos, principalmente a carne vermelha. Esta mudança deveu-se às qualidades simbólicas de força e resistência física associadas à carne (FIDDENS, 1991), que deveriam ser apropriadas por estes sujeitos através do consumo, para auxiliá-los na jornada de trabalho, principalmente as que exigiam mais trabalho manual, como limpeza e serviços de construção civil.

Ao se alimentarem no local de trabalho, principalmente durante o horário de almoço, mas também em outros períodos, os interlocutores da pesquisa narraram ter entrado em contato com práticas alimentares “outras”, que participaram de seu processo de aprendizado social no

³ A alimentação de adolescentes filhos de imigrantes brasileiros é motivo de conflitos em diversas famílias. Com a inserção destes jovens em espaços onde se concentram indivíduos estadunidenses e de outras nacionalidades, como as escolas, eles entram em contato com práticas alimentares que se desviam daquilo que é considerado saudável e correto por seus pais e familiares (Ver KRAIESKI, 2016).

contexto migratório. Este processo pode ser sintetizado pela seguinte afirmação de Hérítier-Augé (1985, p. 61): “o Outro é, antes de tudo, aquele que come diferente de mim”. Ao dividirem o tempo e o espaço de trabalho com sujeitos de outras nacionalidades e origens sociais – sobretudo os *hispanos*,⁴ mas também estadunidenses – os interlocutores da pesquisa passaram a conhecer outras comidas e modos de preparo, por meio de seus ingredientes, gostos e cheiros. Assim, mediados pela comida, marcavam relações de proximidade e distanciamento em relação a estes sujeitos.

Ainda que estes momentos de comensalidade possam contribuir para a construção e/ou fortalecimento de vínculos sociais, também pode ser marcado por tensões, que levam à demarcação de fronteiras sociais e simbólicas entre os sujeitos. Um dos demarcadores dessas fronteiras – que possuem efeitos materiais na vida dos sujeitos – é o cheiro da comida. As experiências vividas pelas trabalhadoras domésticas brasileiras que conheci em Boston são bastante significativas neste sentido. Duas *housecleaners* contaram-me que não aqueciam a comida que levavam para o trabalho da casa dos patrões estadunidenses por que esta “dava cheiro”, o que poderia também incomodar a vizinhança. A vivência destas mulheres (embora alguns homens desempenhem o trabalho de limpeza doméstica, grande parte deste nicho laboral é

⁴ Esta denominação refere-se aos imigrantes de origem latino-americana e caribenha falantes da língua espanhola, com quem os brasileiros são constantemente confundidos nos Estados Unidos, e de quem buscam se diferenciar. De acordo com Martes (2000), esta tentativa de se diferenciar seria uma estratégia de se reposicionar na hierarquia social dos Estados Unidos. Diferenciações semelhantes entre brasileiros foram constatadas na pesquisa com brasileiros em diferentes localidades nos Estados Unidos, como na investigação de Margolis, em Nova York (1994, 1998).

ocupado por mulheres) contribui para refletir sobre outras relações estabelecidas entre imigrantes e os estadunidenses, pois, como explica Ribeiro (1998), elas participam do cotidiano familiar, entrando (com diferentes limites) na intimidade dos empregadores.

Aqui, as diferenças entre *housekeepers*, *housecleaners* e *baby-sitters* são importantes para pensar as experiências destas trabalhadoras e também sua relação com a alimentação no local de trabalho. Enquanto as *housecleaners* são responsáveis pela limpeza eventual de uma residência, sendo contratadas esporadicamente, as *housekeepers* estabelecem maiores vínculos, pois trabalham na limpeza doméstica em apenas uma casa ou para apenas uma família. Já as *baby-sitters* são responsáveis pelo trabalho de cuidado das crianças. Fleischer (2002) destaca que as primeiras são consideradas mais dispensáveis, enquanto as últimas, segundo as próprias interlocutoras da pesquisadora percebem, são as que passam por uma maior avaliação para serem contratadas.

Em minha pesquisa, observei que a maioria das *housekeepers* e *baby-sitters* não era requisitada pelos patrões a cozinhar. As que o faziam, descreviam esta atividade com orgulho, detalhando como a comida que preparavam era apreciada por seus empregadores, o que significa um reconhecimento e aceitação social. Algumas delas destacavam que os filhos dos patrões passaram a ter determinados hábitos alimentares, como o consumo de frutas, por meio de sua influência. Como analisei em outro trabalho (KRAIESKI, 2016), duas *housekeepers* contaram-me terem sido responsáveis por parte do aprendizado alimentar destas crianças, o que demandava, por vezes,

deixar a criança que se recusava a comer a comida ofertada por elas sem outra alternativa. De acordo com estas interlocutoras, esta era uma forma de introduzir hábitos alimentares que consideravam mais saudáveis. Elas, assim como outros interlocutores da pesquisa, caracterizavam a alimentação dos estadunidenses como de baixa qualidade, constituída, principalmente, pelo consumo de *fast food*, principalmente, hambúrgueres.

Na seção seguinte, continuo tratando sobre a compreensão de alimentação saudável dos imigrantes brasileiros em Boston, mas considerando-a a partir de sua moralidade, por meio da qual estes sujeitos conferem sentido às suas práticas alimentares e também às dos outros, brasileiros e não-brasileiros.

A MORALIDADE DA COMIDA

Em minha pesquisa de campo, ouvi, inúmeras vezes, muitas acusações e exposições depreciativas em relação ao comportamento alimentar de “outros” brasileiros. As mais freqüentes eram de que há brasileiros que “economizam na comida” e, deste modo, “não se preocupam com a saúde”. Estes “outros” brasileiros, segundo me disseram, “comem em *fast food*” para economizar e por falta de tempo. Outra acusação que ouvi com freqüência foi a de que certos brasileiros, por causa da árdua rotina de trabalho, teriam adquirido hábitos americanos que seriam sinais de degeneração das práticas alimentares, como o “comer no carro”. Percebo, portanto, que o ato de comer está impregnado de moralidade. Quando ingerimos alimentos e elaboramos

discursos sobre nossas práticas alimentares e as práticas alimentares de outros sujeitos, revelamos noções sobre valores – o que pode ser considerado bom ou ruim, o que é positivado e o que é passível de reprovações.

Entendo aqui moralidade, seguindo Roberto Cardoso de Oliveira (1996), como “um dos valores mais importantes de uma cultura” e que é “constitutivo de qualquer sociedade”. A moralidade nos remeteria, de acordo com o autor, para a questão “do que é bom para todos” e “envolve o bem viver”. Cardoso de Oliveira aponta a etnicidade como instância empírica privilegiada para a observação dos fatos morais e éticos. Seguindo esta perspectiva, compreendo moralidade como um entendimento do que é significado como admirável ou desejável nas práticas de meus sujeitos de pesquisa e, por outro lado, do que é passível de ser reprovável em seus comportamentos e no comportamento de “outros” sujeitos em relação a suas práticas alimentares.

No entendimento de Simmel, a moralidade surge do comportamento do indivíduo em relação a outros indivíduos. Para o autor, a moralidade é uma norma, assim como o costume e o direito. Estas três formam um continuum, sendo que o direito e a moralidade são os pólos e entre estes dois extremos há o costume. A moralidade pode ser definida como um comportamento ideal, que depende da consciência dos indivíduos, e que se desenvolve quando este se depara com outros.⁵ É, deste modo, um padrão de conduta que o indivíduo

⁵ Diferentemente da moralidade, segundo Simmel, a lei ou o direito formam as condições fundamentais para a coesão e manutenção do grupo social. Já os costumes são mais antigos que as leis, e constituíam as únicas normas de conduta em períodos anteriores aos das normas diferenciadas. Com a multiplicação

impõe a si mesmo na sua relação com outros. Simmel também aponta que a moralidade pessoal é desenvolvida através deste convívio com outros sujeitos, e com o reconhecimento e confronto com as qualidades ou comportamentos que são depreciativos e devem ser controlados (CARDOSO DE OLIVEIRA, 1996).⁶

Aqui exploro como este julgamento moral está relacionado à rotina de trabalho, que impõe mudanças a estes sujeitos em relação à organização e ao uso do tempo e, por vezes, implica também a adoção de novas práticas que podem contrariar suas concepções morais. Se a comida assume um papel central na aprendizagem social e aparece como mediadora das relações sociais com os “outros”, como aponte anteriormente, ela também revela os conflitos e tensões do trabalho desempenhado por estes imigrantes, caracterizados como de baixo prestígio e reconhecimento social. Ainda que se demonstrem satisfeitos

dos indivíduos nas sociedades, as normas passaram a se diferenciar, e os costumes começaram a ter papel importante, assim como o direito e a moralidade, principalmente quando estes últimos não eram suficientes para assegurar a coesão social. Ainda de acordo com Simmel, os costumes não podem ser controlados por toda a sociedade, pois se diferem em relação aos diversos segmentos sociais. Deste modo, moralidade, costume e direito apresentam diferentes funções e alcances na sociedade. O direito age com normas que visam unir os indivíduos através de uma mesma ordem jurídica. Os costumes constituem normas comuns a pequenos grupos e segmentos sociais, e são fundamentais para manter a ordem e a coesão onde ainda não há leis (CARDOSO DE OLIVEIRA, 1996).

⁶ Simmel afirma que: “A sedutibilidade e a corruptibilidade, o pecado e a culpa, se situam no outro pólo da escala moral, que de forma alguma se conecta, em transição fácil, com o bom e o puro; e, no entanto, a superioridade moral mais destacada está condicionada diretamente por aquelas obscuridades e profundezas de nossa existência. Quem poderia falar de mérito moral, sem fazer o contraponto com a luta contra a tentação - situação que a tradição legendária não poupou nem aos santos -, sem o enfrentamento com as fraquezas, a sensualidade, o egoísmo? Com efeito, que haja mais júbilo no céu por um único pecador arrependido do que por dez justos expressa apenas a estrutura interna na qual o negativo não é apenas uma mera sombra sobre nossos valores, não é uma outra tendência, cujo significado seria pura e simplesmente afastar-se de nossos valores. Pois o seu contrário se desenvolve a partir dele mesmo como se nascesse de uma energia positiva. Apenas as trevas e o mal, como se virassem ao contrário, podem produzir o mais luminoso e o mais valioso, capaz de chegar até nós” (SIMMEL, 2004, p. 165).

com os ganhos financeiros, as experiências dos interlocutores da pesquisa mostram como esta rotina de trabalho também exige esforços para a manutenção do que consideram ideal para sua existência física e social, o que inclui as práticas alimentares.

Cabe também considerar que rotina não é um termo neutro, pois está carregado de significados. Segundo Slater, precisamos observar não apenas os aspectos empíricos da rotina, como também seus aspectos normativos. O autor explica que noções como rotina e seus cognatos são rotulados de acordo com status sociais particulares e valor a formas de ação e prática, e são estrategicamente estabilizadas de formas específicas. De acordo com Slater, definir uma estrutura de ação como rotina já contém uma moldura ética e um julgamento de valor. Para Slater, a rotina é um termo performativo, e não apenas um descritor, e é uma noção através da qual as práticas são estruturadas e valorizadas (SLATER, 2009). No sentido oposto, podemos acrescentar a reflexão sobre quais práticas podem ser consideradas moralmente depreciativas, e que, portanto, não deveriam fazer parte da rotina, como expressam meus interlocutores de pesquisa.

Miller lembra que a moralidade está presente em práticas de consumo. O antropólogo inglês aponta os princípios moralistas nos quais estão ancoradas as teorias sobre consumo. Seriam estes princípios: o consumo é capitalista, materialista e incompatível com o ambientalismo. Para Miller, as teorias “contaminadas” por este moralismo estariam impedidas de considerar outros aspectos que dão sentido às práticas do consumo, e as experiências vividas pelos atores sociais, reforçando a visão moral dos próprios pesquisadores. Destas, o principal alvo de Miller

é o materialismo. Para o autor, não há humanidade sem mundo material; por isso, adota uma visão dialética: a humanidade e as relações sociais só de desenvolvem por meio da objetificação.

Segundo Miller, toda crítica ao materialismo decorre de um desejo de erradicar a pobreza.⁷ O autor afirma ser contrário às noções de (in)autenticidade atribuídas ao consumo, e sugere que o consumo pode ser usado para realçar a afeição pelas pessoas, ao invés de diminuí-la, recusando as suposições de que o consumo é uma prática anti-social. Miller também rejeita as afirmações de que o consumo é alienante. Segundo ele, o consumo pode ser uma ferramenta que as pessoas utilizam para combater a alienação e negar o capitalismo em seu cotidiano. O autor também sugere que muitos estudiosos fazem uma leitura errônea da obra de Marx, que afirmava que o problema do proletariado era que as pessoas tinham sido separadas das coisas, e reconhecia a importância da cultura material nas relações sociais (MILLER, 2004).

Assim como o materialismo e o capitalismo, os discursos de americanização referentes ao consumo são denunciados por Miller por atribuírem toda cultura de consumo, e sua autenticidade, à sociedade

⁷ Segundo Miller, é inaceitável que os estudos de consumo “sejam reduzidos a uma expressão da culpa e das ansiedades dessas pessoas. O que isso indica é uma moralidade totalmente diferente, uma ética baseada em um desejo veemente de erradicar a pobreza. Vivemos numa época em que a maior parte do sofrimento humano é resultado direto da falta de bens materiais. A maior parte da humanidade precisa desesperadamente de mais consumo, mais remédios, mais moradias, mais transporte, mais livros, mais computadores. Eu me consideraria um hipócrita se visse a aspiração de qualquer outra pessoa a um nível de consumo semelhante ao que desfruto com minha família como algo acima do razoável. Jamais encontrei – e quero dizer jamais realmente – um acadêmico empreendendo uma pesquisa sobre o tema do consumo que parecesse praticar em sua própria família tal nível de consumo substancialmente baixo. Assim, numa época em que mais da metade do mundo não possui bens de primeira necessidade, acho difícil respeitar uma abordagem do consumo cuja única consideração seja a superfluidade das mercadorias” (MILLER, 2004, p. 24).

estadunidense.⁸ Para o autor, estes discursos desconsideram a participação de outros países e culturas na formação da cultura moderna,⁹ e focam nos seguintes aspectos:

Primeiro, a perda do que consideramos uma cultura autêntica, que deduzimos ser aquela que caracterizava historicamente as pessoas dessa região específica. Somos da opinião de que esta cultura autêntica foi substituída pelo que consideramos como uma cultura inautêntica que não pode ser um verdadeiro meio de expressão para as pessoas da região como a cultura material substituída era capaz de sê-lo. Em segundo lugar, enfocamos as evidências de mercantilização e do que vemos como o surgimento de materialismo, hedonismo e individualismo, todos por nós associados com a mesma substituição da cultura material autêntica pela inautêntica. Em terceiro lugar, enfocamos as evidências de globalização e de incorporação dessas pessoas no capitalismo de mercado global. Em quarto lugar, chamamos a atenção para o desenvolvimento de distinções de classe e de status, e para outras diferenças no interior dessa sociedade tal como expressas pelos padrões de consumo. Finalmente, concluímos que a combinação de todos estes fatores comprova a contínua expansão da americanização, acreditando que contribuímos para a crítica a esse processo (MILLER, 2004, p. 35).

Barbosa (2006) também ressalta que o consumo implica uma economia moral. As sociedades contemporâneas, cujas raízes são

⁸ Fischler (1995) também relativiza a idéia de americanização dos hábitos alimentares e as noções de que os fast foods estariam exclusivamente associados aos Estados Unidos. Segundo o autor, assim como o hamburger passou a ser consumido em mercados de todo o mundo, houve também um aumento do número de estabelecimentos que vendem croissant. Além disso, pizzas são um dos pratos preferidos pelos jovens no país. Na década de 1970, o aumento do número de cadeias de fast food esteve ancorado na proliferação de diferentes tradições culturais alimentares, como pizza, croissant e hamburgers. Para o autor, não há exatamente uma “americanização” dos hábitos alimentares, que se espalha de forma imperialista, mas um processo de expansão da modernidade (BELASCO, 1987).

⁹ Além disso, Miller afirma ser simpático aos discursos ambientalistas, mas destaca que este não deve negar a necessidade dos bens de consumo. O autor diz que o bem-estar humano deve ser a meta de toda política.

puritanas, legitimam o consumo de “necessidade” e criticam o consumo considerado “supérfluo”, aplicando uma distinção entre o que deve ser consumido por cada camada social. Bourdieu retrata estas diferenças através das noções “gosto de necessidade” e “gosto de luxo”. Segundo o autor, o primeiro estaria relacionado à satisfação das necessidades do indivíduo – no caso do consumo alimentar, à saciedade. Já o segundo representaria o consumo de alimentos e outros produtos que estariam simbolicamente relacionados às classes dominantes, pois conferem status social (BOURDIEU, 1979, 1983).

Ainda de acordo com Barbosa (2006), estas diferenciações entre o que é “necessidade básica” e o que é *supérfluo* estão apoiadas em critérios culturais e já foi desenvolvido em teorias científicas, criando justificativas para o que, quando e por que os indivíduos devem consumir determinados produtos. A autora explica que estas diferenciações entre o que é “necessidade básica” e o que é *supérfluo* estão apoiadas em critérios culturais e já foi desenvolvido em teorias científicas,¹⁰ criando critérios e justificativas para o que, quando e por que os indivíduos devem consumir determinados produtos. As necessidades básicas são consideradas legítimas e, portanto, isentas de culpa, pois adquirem justificativas morais.

É interessante perceber que esta moralidade que estaria por trás de muitos estudos e práticas de consumo, negando-o como prática social carregada de valores e significados, também aparece nos

¹⁰ É o caso da pirâmide de necessidades de Maslow, utilizada em cursos de Administração, Marketing e Psicologia (BARBOSA, 2006, p. 36).

discursos de meus sujeitos de pesquisa. Muitos deles revelaram terem se tornado “consumistas” nos Estados Unidos, devido ao aumento de seu poder aquisitivo e de seu poder de compra. Produtos que pareciam inacessíveis no Brasil por causa de suas limitações financeiras e do alto preço, passaram a ser comprados depois que migraram para Boston, como roupas, tênis, cosméticos, perfumes e aparelhos eletrônicos.

Esta moralidade apresenta recortes de gênero. Ainda que alguns homens tenham me dito terem passado a consumir mais nos Estados Unidos – como João, que me revelou em entrevista comprar com frequência camisas e outras roupas em promoção todas as vezes que ia aos *malls* – as mulheres são mais acusadas de serem consumistas e de terem passado a comprar em maior quantidade após a migração. Meus interlocutores recorrentemente apontavam que o fato de as mulheres receberem maiores pagamentos do que recebiam no Brasil, aliado aos preços acessíveis de produtos, como roupas e cosméticos, contribuiriam para que elas se tornassem mais consumistas. No entanto, quando se referem ao consumo de comida, há um discurso moral no sentido inverso – ao invés das críticas se voltarem para o fato de gastarem ou consumirem demais, meus interlocutores criticavam de forma negativa aqueles “outros” que “economizavam na comida”. Estes brasileiros consumiriam alimentos de pior qualidade e menor preço para guardar mais dinheiro e realizar seus projetos migratórios, como as remessas de dinheiro para a família e a compra de bens no Brasil.

Dentre estas práticas condenáveis por meus interlocutores, estão a alimentação em *fast foods*, como hambúrgueres, que podem ser comprados por poucos dólares. Enquanto o consumo excessivo de

produtos em geral apresenta uma inflexão de gênero, a economia da comida representa uma inflexão de classe. São relacionadas a esta prática as pessoas com menor poder aquisitivo e menor grau de escolaridade, que devido à “falta de conhecimento”, procurariam se alimentar levando em consideração o menor custo financeiro. Estas práticas são caracterizadas pelos imigrantes como não saudáveis e prejudiciais ao corpo, que pode ter como efeitos nocivos doenças e excesso de peso.

Observa-se, assim, que o discurso inclui a alimentação como preocupação do esforço pela manutenção da saúde. Os antropólogos franceses Fischler e Taieb (1993) observam que a moral alimentar é, em grande parte, laicizada e medicalizada. Deste modo, os alimentos e as práticas alimentares, que sempre foram sujeitos a julgamentos, são sobretudo avaliadas moralmente em termos de gosto e de saúde. Os autores ressaltam que aquilo que apresenta relações com o gosto e com o corpo estão sempre arbitrados pela moralidade. Ter uma boa alimentação é um mérito de bons modos. Mas eles destacam que a moral da alimentação não implica que estas práticas consideradas boas sejam sempre aplicadas.

Esta moralidade que condena economizar na comida possui uma variável cultural. É interessante contrapor estas noções dos imigrantes brasileiros com o estudo realizado pelo antropólogo Daniel Miller, em uma etnografia de consumo com donas de casa de classe média, moradoras de um bairro de Londres. Miller mostra como as pessoas procuram economizar através das compras. O antropólogo conclui que economizar dinheiro surge como uma questão transcendental, que representa um ato de amor. Esta noção está baseada em uma ética de raiz profundamente

ascetista, que valoriza o controle, a continência e a modéstia tanto na alimentação quanto no comportamento (MILLER, 2002).

Práticas alimentares como a inclusão de *fast food* são ainda colocadas em contraposição com a ideia de “cozinhar em casa”, que é considerada uma prática mais saudável, mas que demanda tempo na rotina diária dos imigrantes que trabalham muitas horas por dia. O tempo gasto na preparação dos alimentos e na própria refeição tem sido apontado em pesquisas como relacionados à hierarquia social. Enquanto um maior tempo de preparo é apontado como necessário a uma alimentação de maior qualidade e mais sofisticada, própria de camadas sociais mais altas, a redução do tempo é associado ao menor preço e pouca preocupação com a qualidade (BOURDIEU, 1979, GRIGNON; GRIGNON, 1980, MENNEL *et al.* 1992, FISCHLER, 1994).

Por serem relacionadas a um ideal, os sujeitos expressam em seus discursos a sensação de deveres - o dever do equilíbrio e variedade, o da atenção e esforço, o da racionalidade e do prazer - e revelam, ao mesmo tempo, a condenação moral daquilo que é considerado um desvio alimentar (FISCHLER; TAIEB, 1993). Estes “outros” brasileiros, alvos das condenações morais, são ainda criticados por adquirirem hábitos que são associados aos “americanos”. Nos discursos de meus interlocutores, os americanos são descritos de forma generalizante, apontados como indivíduos que não cozinham em casa, fazem refeições em *fast food*:

Quando você começa a trabalhar muitas horas, aí que a coisa piora mesmo, entendeu? As vezes você não tem opção. Se você não tem aquele capricho, ou tempo, não tem tempo de cozinhar em casa e levar uma marmitinha com uma comida mais saudável, você tem que se virar na rua, e comer uma pizza,

qualquer coisa da rua. Eu nunca fui dependente de McDonalds e Burger King, sempre odiei. Sempre odiei o cheiro daquilo. Mas muitos brasileiros aqui vivem de McDonalds. O que acontece? Eles chegam um palito aqui, quando você vê eles estão assim, ó! Porque aquela alimentação do McDonalds engorda. Você começa a comer aquele sanduíche, aqueles copos de coca-cola, o estômago vai se habituando, aquela gula, e só porcária, *junk food*. (Graça)

Fischler faz uma observação semelhante em relação a estes hábitos de sujeitos estadunidenses, que também seriam criticados por europeus:

A forma como os americanos se relacionam com a alimentação constitui uma fonte de espanto constante para os europeus: o tempo de comer não é isolado, delimitado; não existe necessariamente por si mesmo, como tal. É possível trabalhar e comer ao mesmo tempo, comer e empreender, aparentemente, qualquer outra atividade. Na velha Europa, a refeição é (era) um tempo e um espaço ritualizados, protegidos contra a desordem e as intrusões: o decoro proibia telefonar na hora das refeições ou, mais ainda, fazer uma visita. Era (em grande parte, continua sendo) impensável comer na rua, ou num elevador (FISCHLER, 1998, p. 852).

Pode-se observar ainda na fala de Graça, exposta anteriormente, que há moralidade na performance do tempo, como apontam Ger e Kravets (2009), em estudo sobre o consumo de chá na Turquia. Segundo os autores, no preparo e consumo desta bebida na Turquia, enquanto a rapidez é valorizada pela eficiência, a lentidão é valorizada pelos prazeres do lazer (GER; KRAVETS, 2009). No caso dos interlocutores da pesquisa, a organização da rotina, de modo que possibilite o preparo da comida caseira, considerada de melhor qualidade, é uma prática moralmente valorizada.

Assim, a forma de utilização do tempo constitui um aspecto de competência (SHOVE 2009). Como mostra Shove, há uma relação

estreita entre tempo e rotina: por um lado, o tempo pode ser tomado como um recurso contemporâneo escasso que as práticas consomem e, por outro, o ritmo da vida social está na base da categoria tempo. Deste modo, há uma constituição mútua entre tempo e prática, pois são os arranjos temporais que provém da reprodução efetiva da vida diária, ou, nas palavras da autora, “as práticas fazem o tempo” (SHOVE, 2009, p. 17).

Há também outras práticas passíveis de críticas pelos interlocutores da pesquisa, como comer em movimento, enquanto caminham ou dirigem o carro, em sua rotina de trabalho. Ressalta-se aqui que esta circulação pela cidade é essencial para alguns trabalhos desempenhados por brasileiros nos Estados Unidos, como *delivery*, *landscaping* e *housecleaner*, que passam boa parte do dia em deslocamento para atender diferentes clientes.

Estas críticas ao ato de comer enquanto dirige ou caminha não são exclusividade de brasileiros. Como percebe Valentine (1998 apud GIBSON, 2007), comer enquanto caminha é um sinal de incivilidade. Segundo a autora, esta prática é comparada a atos de animais – ou “indivíduos guiados por seus apetites” – e representa falta de autocontrole. Valentine afirma que esta condenação moral do ato de comer em público produz a rua como um espaço civilizado, que transforma aquele que não resiste comer enquanto caminha como um sujeito inapropriado e “fora de lugar” (VALENTINE, 1998, p. 198 apud GIBSON, 2007).

Assim, ao depararem-se com uma nova rotina de trabalho, na qual *time is money* – já que os ganhos financeiros dependem das horas diárias trabalhadas – os imigrantes brasileiros precisam lidar com as

dificuldades de manter um cotidiano alimentar que consideram adequado para sua manutenção física e social. Neste sentido, a construção de competências depende de diversos fatores, e pode ser facilitado por sua inserção em redes sociais, por meio das quais aprendem, por exemplo, onde comprar determinado alimento (KRAIESKI, 2016).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao retomar os dados da pesquisa etnográfica sobre as práticas e saberes alimentares de imigrantes brasileiros em Boston, deparamo-nos com as intersecções entre alimentação e trabalho. O trabalho é uma categoria que opera no sentido de (re)organizar o cotidiano alimentar dos interlocutores da pesquisa. Assim, pode ser tomada como central para compreender a alimentação destes sujeitos, pois (re)estrutura as práticas ao longo de um determinado tempo e espaço. Neste sentido, o cotidiano alimentar é configurado por limitações e possibilidades que emergem *na* e *a partir da* rotina de trabalho. Ao mesmo tempo que se constitui um *locus* de sociabilidade e aprendizado social, por meio do comer junto, a alimentação também promove fronteiras sociais e simbólicas.

Nesta interface entre alimentação e trabalho, podemos analisar os julgamentos morais como códigos que tratam não apenas daquilo que é valorado como bom ou ruim, positivo ou negativo, mas que também permitem acessar as tensões vividas pelos sujeitos na sua vida cotidiana. Estes constróem seu cotidiano movimentando-se entre as limitações impostas pelo trabalho e as condições que consideram ideais

para sua existência física e social. Assim, podem adotar a práticas que consideram não-saudáveis ou degradantes, como comer *fast food* ou enquanto dirige entre um local de trabalho e outro, como também se utilizar de táticas (CERTEAU, 2009), marcadas pela inventividade, assim como fez João. Ao instalar um aparelho de microondas em seu carro, ele passou a levar consigo a possibilidade de comer uma comida quente e, deste modo, fazer o seu almoço diariamente.

REFERÊNCIAS

- ANDERSON, Benedict. Problemas dos nacionalismos contemporâneos. **Tensões Mundiais**, Fortaleza, CE, v. 1, n. 1, p. 16-26, 2005.
- ASSIS, Gláucia de Oliveira. As conexões entre os EUA e o Brasil: uma análise das redes sociais tecidas a partir de Governador Valadares (MG) e Criciúma (SC). In: XXIV SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 2007, São Leopoldo. **Anais...** São Leopoldo, RS: UNISINOS, 2007. Disponível em: <http://snh2007.anpuh.org/resources/content/anais/Gl%E1ucia%20de%20Oliveira%20Assis.pdf>. Acesso em: 18 dez. 2022.
- ASSIS, Gláucia de Oliveira. “De Criciúma para o Mundo”: gênero, família e migração. **Campos**, Curitiba, PA, n. 3, p. 31-49, 2003.
- ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. **Onde a comida não tem gosto**: estudo antropológico das práticas alimentares de imigrantes brasileiros em Boston. 2011. Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2011.
- ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Onde a comida não tem gosto: uma análise do gosto como prática e interação. **Revista Pós-Ciências Sociais**, São Luís, MA, v. 13, n. 25, p. 159-180, 2016.
- BARBOSA, Livia. Cultura, Consumo e Identidade: limpeza e poluição na sociedade brasileira contemporânea. In: BARBOSA, Livia, CAMPBELL, Colin. (org.) **Cultura, Consumo e Identidade**. Editora FGV: Rio de Janeiro, 2006. p. 107-136

BELASCO, Warren J. Ethnic Fast Foods: The Corporate Melting Pot. **Food and Foodways**, n. 2, p. 1-30, 1987.

BOURDIEU, Pierre. **La Distinction**: critique sociale du jugement. Paris: Editions de Minuit, 1979.

BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. In: Ortiz, Renato (org.). **BOURDIEU**, Coleção Grandes Cientistas Sociais, no. 39. São Paulo: Ática, 1983. p. 82-121

CARDOSO DE OLIVEIRA, Roberto. **Antropologia e Moralidade**. 1996. Disponível em: http://www.anpocs.com/images/stories/RBCS/24/rbcs24_07.pdf. Acesso em: 20 dez. 2022.

CERTEAU, Michel de. **A Invenção do cotidiano**: artes de fazer. Petropolis: Vozes, 2009.

FIDDES, Nick. **Meat**: A Natural Symbol. Londres: Routledge, 1991.

FISCHLER, Claude. Gastro-nomía y gastro-anomia. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporanea. In: CONTRERAS, Jesús (org.). **Alimentación y Cultura**: Necesidades, usos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995. p. 357-380

FISCHLER, Claude; TAIEB, Rosy. Le bon et le saint. **Les Cahiers de l'OCHA**, Paris, n. 1, 1993.

FLEISCHER, Soraya. **Passando a América a limpo**: O trabalho de housecleaners brasileiras em Boston, Massachussets. São Paulo: Annablume, 2002.

GER, Güliz; KRAVETS, Olga. Special and Ordinary Times: Tea in Motion. In: SHOVE, Elizabeth; TRENTMANN, Frank; WILK, Richard (org.). **Time, Consumption and Everyday Life**: Practice, Materiality and Culture. Oxford: Berg, 2009. p. 189-202

GIBSON, Sarah. Food Mobilities: Traveling, Dwelling, and Eating Cultures. **Space and Culture**, v. 10, n. 1, 4-21, 2007.

GRIGNON, Claude; GRIGNON, Christiane. Styles d'alimentation et goûts populaires. **Revue Française de Sociologie**, vol. XXI, p. 531-569, 1980.

HÉRITIER-AUGÉ, Françoise. La cuisine de jupiter: réflexions sur les nouveaux modes de procréation. **L'Homme**, v. 25, n. 2, p. 151- 163, 1985.

HONDAGNEU-SOTELO, Pierrette. **Doméstica**: immigrant workers cleaning and caring in the shadows of affluence. Berkeley: University of California Press, 2007.

KRAIESKI, Viviane. Alimentando relações e marcando diferenças: Comida brasileira entre imigrantes brasileiros na Grande Boston. **Sociedade e Cultura**, v. 18, p. 41-54, 2016.

LEFEBVRE, Henri. **A Vida Cotidiana no Mundo Moderno**. São Paulo: Editora Ática, 1991.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MARGOLIS, Maxine L. **Invisible minority**: Brazilians in New York City. Boston: Allyn and Bacon, 1998.

MARGOLIS, Maxine L. **Little Brazil**. Princeton: Princeton University Press, 1994.

MARTES, Ana Cristina B. **Brasileiros nos Estados Unidos**: Um Estudo sobre Imigrantes em Massachusetts. São Paulo: Editora Paz e Terra, 2000.

MENNEL, Stephen *et al.* **The Sociology of Food**: Eating, Diet and Culture. London: Sage, 1992.

MILLER, Daniel. Pobreza da Moralidade. **Antropolítica**, n. 17, p. 21-43, 2004.

RIBEIRO, Gustavo Lins. Goiânia, Califórnia, vulnerabilidade, ambigüidade e cidadania transnacional. **Série Antropologia**, n. 235, Universidade de Brasília, 1998.

SHOVE, Elizabeth. Everyday Practice and the Production and Consumption of Time. In: SHOVE, Elizabeth; TRENTMANN, Frank; WILK, Richard (org.). **Time, Consumption and Everyday Life**: Practice, Materiality and Culture. Oxford: Berg, 2009. p. 17-34

SLATER, Don. The Ethics of Routine: Consciousness, Tedium and Value. In: SHOVE, Elizabeth; TRENTMANN, Frank; WILK, Richard (org.). **Time, Consumption and Everyday Life**: Practice, Materiality and Culture. Oxford: Berg, 2009. p. 217-230

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 159-166 2004.

10

PRODUÇÃO E CONSUMO DE AREPAS COLOMBIANAS NO CONTEXTO MIGRATÓRIO: UM TRABALHO COLETIVO, FEMININO E GERACIONAL

*Diana Bolaños Erazo*¹

*“¡Qué bello es el maíz! Más la costumbre
no nos deja admirar su bizarría, ni agradecer
al cielo ese presente, sólo porque
lo da todos los días²” (GUTIERREZ, 1949)*

Engana-se quem pensa que a comida, o ato alimentar, dá-se, apenas, para suprir necessidades fisiológicas de ingestão de nutrientes e substâncias para continuar a vida. Ela tem a ver com subsistência, mas de múltiplas formas. Isto porque o ato alimentar, e todos os processos que o precedem, é um ato social. Assim, entendemos que nenhum alimento está livre de associação cultural e de significados. Ao estar inserido em um sistema alimentar, a comida carrega símbolos, sentidos e classificações (MACIEL e CASTRO, 2013, p. 323).

É a cultura a que aponta qual e de que forma, os alimentos presentes na natureza serão, de fato, comestíveis. A alimentação dos indivíduos está norteadas por escolhas que, quando compartilhadas socialmente, compõem uma estrutura alimentar que responde a regras, proibições, entre outros (MACIEL e CASTRO, 2013, p. 323). Assim sendo,

¹ Doutora em Ciências Sociais pela UFSM (Universidade Federal de Santa Maria).

² “Que belo é o milho! Mas o costume não nos deixa admirar sua bizarrice, nem agradecer ao céu esse presente, apenas porque o dá todos os dias”

não basta o alimento ser comível, ele precisa ser comestível. A comida, o alimento transformado pela cultura (DA MATTA, 1987), atinge o status de comestível por meio de uma negociação constante de técnicas de seleção, técnicas de preparo, combinação de ingredientes e pela atribuição de sentidos e significados ao que está sendo levado à mesa, ou ao lugar escolhido para fazer as refeições.

As diferenças no consumo dos alimentos, a acomodação dos mesmos sobre a mesa, os códigos de “boas maneiras” variam de um grupo para outro, sendo que, tais diferenças foram traçadas por meio de uma *história cultural regional* (GIARD, 1997, p. 241).

Cozinhar e comer são, então, uma ótima forma de conhecer o outro já que se constitui como uma voz que comunica, fala e pode contar histórias (AMON e MENASCHE, 2008, p.13). O que é servido, como é servido e com quem é compartilhado permite, portanto, entender a cultura na qual os indivíduos estão imersos. Identificamos, também, que o comer junto dos outros é uma ótima forma de compreender o sistema de valores, os sentidos e as visões de mundo que regem a sociedade. Por isso, consideramos que o sentar-se na mesa e dividir as refeições com os outros, é uma ferramenta metodológica que, além de gerar comunidade, nos permite “pensar com o outro e não pensar para o outro” (NICOLAI LEE, 2022, p. 74).

A comida feita e consumida em contextos de mobilidade, é “recriada, produzida e descrita em um novo lugar, em um novo tempo, nas negociações cotidianas e de sentido” (AMON e MENASCHE, 2008, p. 19). Ainda de acordo com as autoras, ela “narra negociações de sentido

e afirma a identidade de uma comunidade” resgatando a memória do país de origem (AMON e MENASCHE, 2008, p. 20).

Enquanto narrativa, então, a comida possibilitaria a reflexão, a estruturação dos acontecimentos e da experiência em uma sequência temporal e ajuda na construção e continuidade de uma comunidade específica (JOVCHELOVITCH, 2007 apud AMON e MENASCHE, 2008, p. 20).

As narrativas propiciadas pela comida de sujeitos em situações de mobilidade, apontam à necessidade da construção de um sentir-se em casa, mesmo longe dela. A capacidade multissensorial, como o gosto, o cheiro, o tato dos alimentos evoca experiências passadas da casa, e leva os migrantes de volta a tempos e lugares remotos (SUTTON, 2001). Para Brightwel (2015, p.67), o consumo alimentar é um dos principais domínios no qual os migrantes podem introduzir alterações decorrentes da mobilidade, assim sendo, cozinhar, comprar e comer são práticas reconfiguradas, pensadas e “adaptadas” aos novos contextos, sejam domésticos ou da vida laboral dos migrantes.

A pesquisa que dá origem a este capítulo foi realizada em dois domicílios localizados em Santa Maria, Rio Grande do Sul, local de residência de duas famílias de refugiados reassentados colombianos no Brasil. As casas são propriedade deles e se converteram no epicentro dos encontros entre colombianos na cidade. As famílias estão compostas por pai, mãe e filhos adultos que criam os eventos, recebem e cozinham para todos que se interessarem pela cultura colombiana na cidade.

Portanto, este capítulo sobre a comida e o comer compreende a cozinha como uma ferramenta formativa para entender e expandir

estilos de vida, a partir da qual é possível conectar-se, educar-se e transformar-se, por meio dos alimentos.

Tais famílias são de origem camponesa e partiram da Colômbia por causa do conflito armado de longa duração entre as guerrilhas das FARC- EP³, os paramilitares e as Forças Militares do Estado. Sob ameaça de uma possível contribuição com as guerrilhas, não tiveram outra opção que sair da Colômbia e se enquadrar na categoria de refugiados, no Equador.

Uma vez no Equador, eles foram mais uma vez surpresos pela violência, e perante o bem fundado temor de perseguição, lhes foi concedido o reassentamento ou, como é informalmente conhecido, ‘o terceiro país’.

No Brasil, participaram do processo de interiorização do ACNUR e passaram a residir na cidade de Santa Maria, Rio Grande do Sul, onde estão há mais de 10 anos.

A pesquisa foi desenvolvida com motivo da tese de doutorado intitulada: “De Colombia con Amor: A comida no processo de construção de memória dos migrantes colombianos em Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil, a ser defendida em 2023. Para tal, foi realizado trabalho de campo entre março de 2019 e dezembro de 2022 que contou com observação participante dos encontros dos sábados, nos quais a “comida colombiana” era a protagonista.

³ Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia, anteriormente um grupo guerrilheiro de extrema esquerda, hoje, após os Acordos de Paz, 2016, são um partido político Fuerza Alternativa Revolucionaria del Común.

Durante o acompanhamento destes encontros, interrompidos pela pandemia e por imprevistos da vida familiar, pude entrevistar vários colombianos, refugiados e não refugiados assim como vivenciar o processo de compra e negociação dos alimentos, cozinha e consumo da comida: a comensalidade e as relações de pertencimento e identificação decorrentes desse processo.

Essa inserção em campo foi facilitada graças à minha nacionalidade colombiana e ao fato de ter conhecido as famílias desde a época da minha primeira viagem a Santa Maria, em 2011. Em campo, fui recebida como um membro mais da família e informações foram fornecidas sem nenhum tipo de dificuldade ou constrangimento.

Durante as observações foi possível constatar o quanto as práticas alimentares, a comida em si, tinham o poder de unir as pessoas e evocar sentimentos de pertencimento e memórias de um passado comum. A *arepa*, uma comida cotidiana na Colômbia, acabou virando o prato-totem dos colombianos em Santa Maria, que simboliza uma eventualidade, uma comemoração, principalmente pela dificuldade do preparo, que toma bastante tempo do cozinheiro e por incluir, dentre os utensílios necessários para a montagem, o moedor de milho, escasso nas cozinhas dos migrantes.

As *arepas*, acabaram se convertendo em referência da culinária colombiana em Santa Maria, um traço cultural que articulava relatos, construía conhecimento, criava sentidos e atribuía significados à experiência pela qual todos passavam. Assim, a comida permite analisar os significados que circulam na hora de produzir e consumir *arepas*, prato-totem dos colombianos na cidade.

TODO COLOMBIANO É FILHO DO MILHO

Eu poderia começar escrevendo que as plantações de milho correspondem à terceira com maior superfície plantada, depois do café e do arroz, ou, então, que aporta o 9% da energia na dieta alimentar dos colombianos. Que sempre, nas mesas colombianas, temos ele em alguma das suas apresentações.⁴

Mas acredito que seja mais potente mostrar que, mesmo a quilômetros de distância do país natal, os colombianos em Santa Maria, RS, selecionam, moem, dão forma e assam o milho convertido em *arepa*. O elo que vincula o grupo à Colômbia é a presença do milho em suas diferentes faces nas mesas de jantar.

*Mazamorra*⁵, sopas, espiga assada, variedade de *arepas* (de chόcolo, milho branco, milho amarelo) fazem parte do cardápio real, ou por vezes imaginado, destas famílias de colombianos.

O milho é, segundo a mitologia Muisca, um presente do deus Bochica. Durante a época de seca, o povo sofria com a fome. Piraca, um jovem que tinha a manutenção da sua família a cargo, já desesperado pela falta de alimento, pegou uns grãos de ouro e diamante, que seus filhos recolhiam quando saiam com ele de pesca e caça e decidiu que os levaria ao povoado vizinho para trocá-los por comida. No meio do caminho, quando se encostou para cochilar, pois a viagem era longa, um corvo roubou-lhe a sacola em que levava o “ouro” e o espalhou pela floresta. Preocupado pois sua única opção de alimento tinha se esvaído,

⁴ Segundo dados da Federación Nacional de Cultivadores de Leguminosas, Cereales y Soya (Fenalce)

⁵ Preparação de milho fervido, servido com leite, rapadura. Muito semelhante à canjica brasileira.

Piraca começou a chorar. Mas Bochica apareceu e pediu para esperar quatro luas pois encontraria algo mais valioso do que pedras e ouro.

Piraca assim o fez, e quando retornou ao mesmo lugar, encontrou uma surpresa: uma abundante plantação das quais colgavam grãos cor-de-ouro. Era o milho. Desde então, a família de Piraca e muitas mais, se dedicaram ao plantio do milho para garantir sua subsistência, matando para sempre a fome da sociedade chibcha.

Mesmo com divergências entre a mitologia Chibcha, Embera, Tunebo, Kogui comunidades indígenas colombianas, o surgimento do milho sempre será entendido como um presente dos deuses. E é assim que é encarado até hoje.

Para além dos debates sobre o surgimento dele, as preparações compostas a base de milho são muito comuns em todas as refeições colombianas. Para Estrada (2017, p. 99) as *arepas* são símbolo de coesão cultural e regional, a vida mesma não existe sem elas, uma vez que significam família, mãe, terra de criação, história, mas também, sexualidade⁶ e ponderação. *Arepa*, segundo o autor, é um ícone da identidade regional, que supera em muito os conceitos ideológicos como hinos, escudos e bandeiras e que, através dos mais de 75 tipos espremem uma ideia de identidade e pertencimento.

A *arepa* doméstica, como Estrada (2017) denomina àquelas que são feitas de maneira rústica e artesanal, em contraposição das industrializadas que já vem montadas e prontas para serem colocadas em uma frigideira, em lugar de assadas em uma grelha, acabará virando

⁶ Na cultura popular, o órgão feminino também é conhecido como *arepa*.

uma preparação custosa, especialmente para quem ainda almeja “alimentar-se de memórias”. As *arepas* produzidas e consumidas entre colombianos em Santa Maria, Rio Grande do Sul são uma mostra da *colombianidade*, uma forma de exprimir hospitalidade com o recém-chegado e de se manter vinculado afetivamente com o país de origem.

A ARTE DE FAZER AREPAS

Cozinhar e comer exige, além do tempero que uma mão especializada agrega, uma forma de pensar, de entender a vida e de se relacionar com um entorno determinado. No caso das *arepas* colombianas produzidas e consumidas entre colombianos refugiados e reassentados em Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil, o que está em jogo são as relações de poder, a transmissão de valores e o trabalho mancomunado entre ‘próprios e estranhos’. Tais relações são atravessadas interseccionalmente, já que a produção de *arepas*, arte feita à mão, é planejada e executada pelas mulheres, quase que integralmente. Os homens são vistos como ajudantes na hora de moer o milho ou na hora de montar o fogo e a grelha, contudo, sempre sob a supervisão de uma mulher. Tanto a massa como a moldagem e os molhos e recheios, são trabalho feminino, transmissível geracionalmente, seja de mãe para filha, ou filho, ou de sogra para nora. É do lado da mesa de jantar, dos fogões à lenha e das grelhas e/ou churrasqueiras, enquanto se moldam as *arepas*, que as relações entre mulheres colombianas vão-se fortalecendo.

A arte de fazer *arepas*, assim como qualquer outra arte, é um trabalho que demanda tempo e habilidade manual. As mulheres-mães, refugiadas colombianas em Santa Maria que comandam o feito, são de origem camponesa. Sendo que, na feitura das *arepas*, é possível observar o contraste entre as mulheres que provém da cidade e aquelas que vem do campo. As mulheres da cidade, mesmo se mostrando interessadas no processo de confecção, demoram mais tempo para montá-las, tem pouco contato com a moída do milho e pouco domínio na montagem. Isto porque atualmente, as *arepas* são feitas em casa como num passe de mágica, com farinha de milho desidratada ou sob produção automatizada em fábricas (ESTRADA, 2017, p. 104, tradução minha)

Falar sobre *arepas* e mulheres é falar sobre a manutenção da vida e não apenas desde um ponto de vista fisiológico de ingesta de calorias necessárias para a realização de atividades rotineiras. Cozinhar e comer este pedaço de história nacional, mesmo fora do país de origem, é manter a vida no sentido social do termo. É comemorar relações familiares, de vizinhança e camaradaria. As *arepas* colombianas em Santa Maria estão sempre presentes, em todos os eventos envolvendo colombianos. Usam-se para receber os recém-chegados, comemorar aniversários, para acompanhar o churrasco, o *sancocho de gallina*⁷, ou a *bandeja paisa*⁸.

As mulheres mantêm a vida, circulam os saberes, os sabores, os temperos, as técnicas e as receitas. Elas negociam ingredientes,

⁷ Sopa feita a base de galinha, batata, banana da terra, entre outros ingredientes.

⁸ Semelhante à feijoada. Prato feito com feijão, arroz, carne de porco, linguiça, ovo, banana da terra madura, entre outros acompanhamentos.

utensílios, cardápios, orçamentos para não faltar nada não apenas para sua família, mas para os outros colombianos que as cercam.

As atividades relacionadas à produção e consumo de alimentos, normalmente rotineiras e inconscientes, no contexto de migração acabam sendo mais regradas e planejadas. Não é em todo mercado que se encontram os ingredientes para as preparações entendidas como “colombianas” aliás, não são todos os ingredientes facilmente encontrados, portanto, é necessário negociar as receitas, fazer testes e sob o ensaio-erro, ir atribuindo o significado de comida colombiana, produzida com técnicas colombianas e ingredientes brasileiros.

Aquela *arepa* que em algumas regiões da Colômbia era consumida no café da manhã e denominada como *arepa* de tela (tecido, em português, pela sua confecção fina) veio fazer partes dos cardápios de datas especiais e comemorativas dos colombianos no sul do Brasil.

Para fazer as *arepas* é fundamental escolher bem o milho, sendo essa a primeira parte de um longo processo. Após escolher o milho certo – no Brasil, os colombianos optaram pelo milho para fazer canjica na ausência do *maíz trillado*⁹ - inicia-se o processo de cocção. Podendo ser amarelo ou branco, cozinha-se o milho, dependendo da quantidade de comensais. A cada quilo e meio de milho, 50 *arepas* poderão ser montadas, em média.

Cozinha-se o milho durante 45 minutos na pressão. Após constatar que está mole o suficiente e morno, passa-se à seguinte fase: moer.

⁹ Milho já triturado.

Esta parte envolve um utensílio específico: o moedor. A maior parte dos colombianos em Santa Maria moram em apartamentos e não possuem um moedor em casa. Durante a pesquisa foi observado que apenas Maria tinha um, por esse motivo ela era sempre a encarregada de fazer ou levar as *arepas* aos encontros. Hoje, pensar em *arepas* é pensar diretamente nela.

No moedor da Maria coloca-se o milho. Esta tarefa é feita, normalmente, por algum dos seus filhos. Sempre revezando o serviço com mais alguém para não cansar o braço. Do outro lado vai surgindo uma massa branca, ou amarela a depender do tipo de milho usado. Maria costuma usar o milho amarelo por ser mais econômico, em momentos mais especiais, como seu aniversário, ela usa o branco.

Tempera-se a massa com sal e se amassa por vários minutos até ficar com uma boa textura. Assim, procede-se ao armado das *arepas*.

As *areperas*¹⁰ mais experientes molham superficialmente as mãos e com movimentos circulares vão dando forma circular e plana a um pequeno pedaço de massa. As menos experientes ou as que estão aprendendo, costumam se ajudar com um recipiente circular como um prato, para dar forma a esta massa, que já vai tomando cara de *arepa*.

Empilham-se uma a uma em uma bandeja plástica limpa, enquanto aguardam o fogo ficar pronto. Alguns moendo, outras montando, outros fazendo o fogo, todos observando.

¹⁰ Mulheres que fazem as *arepas*. Dependendo do contexto, é também sinônimo de lésbica (dada a conotação sexual do termo).

As mulheres vão *comadreando* enquanto os movimentos circulares vão dando a forma perfeita às *arepas*. Entre movimentos e risadas as memórias vão aparecendo. Algumas ensinam truques para a *arepa* ficar bem redondinha, enquanto outras vão desistindo, pelo grau de dificuldade, e ficam, apenas, de papo na cozinha.

A bandeja plástica com as *arepas* cruas, atravessa a cozinha e a casa até chegar no pátio da frente, onde, geralmente os homens, estão bebendo cerveja e fazendo o fogo.

Fogo pronto, *arepas* na grelha. As mulheres, ainda na cozinha, continuam falando, dançando, fazendo o molho ou os acompanhamentos, sendo o *guacamole* o molho mais comum. Uma vez ou outra Maria, encarregada por unanimidade das *arepas*, vai até o pátio supervisionar. Um dos seus filhos na grelha fica ‘assoprando’ o fogo, virando as *arepas* para não queimar, colocando mais carvão na churrasqueira de chão e tirando as que vão ficando prontas.

Maria pega as *arepas* prontas e leva para a cozinha onde começa um vaivém de pessoas em volta da mesa. Um a um vão se servindo, a maneira de aperitivo, antes do prato principal.

Rostos surpresos começam a aparecer. Em primeiro lugar, pela perfeição da reprodução das *arepas*, mesmo estando tão longe de casa, elas conseguem trazer o cheiro, o gosto e a lembrança de uma Colômbia em comum. Segundo, pela incorporação do *guacamole*, sendo que, na Colômbia, o molho predileto seria o *hoga’o*¹¹, ou então, apenas margarina. E, por último, pela oportunidade de poder comer *arepas*

¹¹ Molho de tomate refogado, alho, cebola e caldo de carne.

junto a outros colombianos. Por ser um prato que leva bastante tempo para ser preparado e requer utensílios específicos, acaba se tornando em algo difícil de reproduzir em casa.

Maria relata que, dependendo da quantidade de *arepas*, muitas vezes não vale a pena realizar todo o processo, pois inclui carvão e fogo. Por isso, separa momentos nos quais ela supõe haverá bastantes comensais para aproveitar o desgaste e já fazer uma grande produção, que, por vezes, dividiu com os mais próximos com o objetivo de tornar o café da manhã dos colombianos o mais parecido possível a como era na Colômbia, pelo menos por uma semana.

Por isso, como toda arte, fazer, consumir, presentear com *arepas* é transmitir afetos. Os afetos transmitidos por meio da comida produzida e consumida por e entre colombianos em Santa Maria, RS estão vinculados à receptividade e ao fortalecimento de um passado comum.

Os hábitos alimentares são, então, “veículos de profunda emoção” “inculcados por adultos afetivamente poderosos” (MINTZ, 2001, p. 31) que dificilmente mudam radicalmente ao longo do tempo, mesmo que o espaço geográfico não seja mais o mesmo. Gomes (2010, p. 90) constatou em campo o quanto a comida tem a capacidade de transmitir qualidades e afetos da pessoa que a prepara para a pessoa que a consome, assim como o fato de compartilhar alimentos acaba fazendo com que as pessoas compartilhem, também, sentimentos.

No caso dos colombianos em Santa Maria, ao produzir e consumir as refeições em conjunto se compartilham os sentimentos de saudade do país de origem, felicidade por encontrar um outro ‘semelhante’, receptividade para que a adaptação no país de destino seja mais leve,

assim como se compartilha de uma ideia do ‘saúdável’ onde a comida caseira, feita à mão, com produtos da horta, cocção lenta e com uma oração inicial é a protagonista.

As *arepas* enquanto arte, e as *areperas* enquanto artistas e produtoras, são agentes dentro das reuniões sociais nas quais se criam e fortalecem laços de amizade e familiaridade entre colombianos em Santa Maria, RS. Isto é, coisas, tanto quanto pessoas, podem expressar intencionalidade e agência. Em resumo, a cultura material possui agência própria “coisas fazem coisas conosco, e não apenas coisas que gostaríamos que fizessem” (MILLER, 2010, p. 141).

A agência das *arepas* é constatada entanto produz uma série de eventos, sentimentos e reações ao seu redor. Ao carregar símbolos, significados e valores, a comida não apenas representa lembranças dos migrantes, mas, também, tem o poder de carregar tais lembranças (ASSUNÇÃO, 2011, p.173). A ausência de *arepas* na casa de Maria, mesmo que não constatada em campo, seria sinônimo de escassez.

Quando a comida colombiana é reproduzida no Brasil com o objetivo de ser a mais parecida possível à consumida na vida pré-migração, o que se busca estabelecer não é, necessariamente, uma satisfação ao paladar ou, então, uma reposição de energias para continuar a vida. O gosto, o cheiro, as negociações de ingredientes e técnicas, a forma de servir a mesa, de comer, as conversas que vão acompanhando o ato de comer, estabelecem entre os comensais um vínculo muito mais poderoso, um cordão umbilical que une a Colômbia e o Brasil e ao estilo de vida pré-migratório com a vida atual, as pessoas que ficaram na Colômbia e os amigos que fizeram no Brasil.

As *arepas* tiram e criam, ao mesmo tempo, uma certa saudade. Elas separam brasileiros de colombianos e unem colombianos provindos do campo e da cidade, da região norte, e da região sul da Colômbia. É como se todos, na hora de comer, concordassem que aquilo ali é, mesmo que por alguns instantes, a Colômbia que deixaram para atrás (se é que isso é possível).

AS AREPAS COMO PRÁTICA FEMININA

Historicamente as mulheres foram as encarregadas de reproduzir a vida, porém, por se tratar de atividades que acontecem, normalmente, dentro do espaço doméstico, o trabalho das mulheres tem sido naturalizado, invisibilizado e, inclusive, considerado como um não trabalho. Como ressaltado por Piecha (2020) as tarefas relacionadas ao âmbito doméstico e de cuidados são consideradas de responsabilidade feminina, um “trabalho que não aparece” e que, portanto, lhe resta autonomia e poder aquisitivo às mulheres.

A mulher-mãe era, continuamente, percebida mais como consumidora do que como produtora e, ao ser a comida parte do trabalho doméstico, as bibliografias acadêmicas entendiam mais a alimentação e o autoconsumo como uma questão secundária (WOORTMANN, 2015, p. 267).

A comida pertence ao cotidiano invisível, ou invisibilizado, aquele sistema silencioso e repetitivo de gestos, hábitos e códigos executados maquinalmente que compõem o espaço solitário da vida doméstica (DE CERTAU, 1997, p. 234). Ainda de acordo com o autor, na “mesmice” da

cozinha do dia a dia, esse espaço de silêncio e sombra, é possível romper a lei do silêncio e encontrar prazer em contar a rotina dos dias, de revelar-se e justificar o ser mulher e ocupar-se do trabalho do lar, encontrando nele sentindo e criatividade (DE CERTAU, 1997, p. 245).

Nesse sentido, trabalhos que narrem, ressignifiquem e debatam sobre a posição, estratégias e agenciamentos que as mulheres criam para continuar reproduzindo a vida, mesmo em condições adversas, são necessários.

A análise aqui contida toma como referência o trabalho de um grupo de mulheres, mães e migrantes em condição de refúgio no sul do Brasil. O contexto da pandemia visibilizou o quanto o trabalho reprodutivo que estas mulheres realizam, ininterrompidamente, sustenta a vida biológica e social do grupo ao qual pertencem.

Em 11 de março de 2020, a Organização Mundial da Saúde – OMS, declarou o início da pandemia pelo Sars-Cov-2. Com a chegada do novo coronavírus, as restrições de circulação, *lockdown*, medidas de proteção individual, entre outras, foram impostas, com o intuito de parar a disseminação do vírus.

Como em outros cenários da vida familiar, as mulheres foram as responsabilizadas pelo cuidado do grupo doméstico, pela gestão emocional do risco e pela introdução doméstica das medidas sanitárias protetivas como tirar as roupas na porta de casa, e higienizar as compras.

As mulheres, que até então comandavam as redes sociais migrantes e os eventos derivados delas, passaram a não se reunir mais, o que causou uma ruptura enorme na rede social, com efeitos negativos

na cotidianidade. Acontece que, nas cozinhas destas mulheres, principalmente aos sábados e domingos, a colônia de colombianos em Santa Maria era alimentada, não apenas fisiologicamente.

Na cozinha de Maria, 50 anos, e com a ajuda de Rosa, 48 anos, e Cristina, 46 anos, os colombianos em Santa Maria nutriam sua cabeça de histórias e lembranças de um passado comum. Nela se preparavam *bandejas paisas*, molhos, *sancochos de gallina* e *arepas*. Tudo afetado pela necessidade de ficar em casa, com o grupo de convívio mais próximo, para resguardar a vida.

Geralmente os eventos aconteciam aos sábados de noite ou domingos de meio dia, dia de folga de grande parte delas, que trabalhavam na informalidade¹². O prato principal costumava ser o *sancocho de gallina*, facilmente deslocado pela *arepa* que, embora fosse um acompanhamento ou, dependendo, uma entrada, acabava roubando todas as atenções, pela dificuldade que muitos enfrentávamos para tentar reproduzi-las domesticamente.

Assim, quando um colombiano novo se unia aos nossos encontros era gratamente surpreendido pela presença da *arepa com guacamole*, que além de não poder faltar nas reuniões, sempre existia em abundância, sobrando, em ocasiões para que os mais próximos levassem para casa, garantindo o café da manhã da semana.

Por isso, saliento o quanto a falta dos encontros presenciais na casa de Maria afetou a cotidianidade dos colombianos em Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil. Em um contexto em que, de um dia para o outro,

¹² Entenda-se informalidade como ausência de carteira assinada.

as pessoas ficaram sem a possibilidade de produzir os meios de subsistência e com a incerteza do que iria acontecer se pararem de trabalhar, tentando se resguardar em casa e com a preocupação pela saúde dos seres queridos que estavam na Colômbia.

Mas, com o decorrer dos dias, as mesmas mulheres que se encarregaram de gerir a pandemia dentro de casa, foram criando estratégias para voltar à ‘normalidade’. Os circuitos de reciprocidade se tornaram menores, assim como as reuniões mais ‘exclusivas’ e mais espaçadas no tempo. Anteriormente, Maria recebia na sua casa de 20 a 30 pessoas por sábado de reunião. Durante o fim das restrições da pandemia, percebi que muitas vezes eram uma ou duas famílias as convidadas, apenas.

Sobre esta parte da comensalidade, ou melhor, a ausência dela, percebe-se o quanto o fato de “dar de comer” ao outro interfere sobre diferentes dimensões da vida social dos indivíduos. Na casa de Maria nada era cobrado em troca dos alimentos por ela produzidos. A única coisa que os comensais levavam eram as bebidas e uma ou outra vez um queijo ou algo “pequeno” para compor os pratos. Este encontro era parte fundamental na vida social dos colombianos, principalmente dos que ainda não compunham uma família no Brasil, ou seja, universitários que estavam sozinhos na cidade.

A MANEIRA DE CONSIDERAÇÕES FINAIS: ONDE COMEM DOIS, COMEM TRÊS

A cozinha e o comer são espaços nos quais se geram conhecimentos e memórias, uma ferramenta pedagógica de reflexão e de transmissão

de valores, afetos e saberes não hegemônica. Para quem migra, a cozinha e a comida falam sobre os territórios pelos quais passamos, nessas histórias sobre a comida o sujeito migrante coloca-se como herdeiro e testemunha dos movimentos e deslocamentos já realizados.

Falar sobre a cozinha como espaço nos permite entender o quanto ela é produtora de conhecimento e articuladora de relatos que constroem possibilidades sobre o comum e o comunitário, experiências que passam pelo corpo e falam, entre outras coisas sobre o território (NICOLAI LEE, 2022, p. 63).

As *arepas* colombianas produzidas no Brasil são demarcadoras de identidades e coesoras do grupo social. Em torno delas os saberes vão circulando e as memórias vão aparecendo. Uma prática que, mesmo caracterizada como feminina e doméstica permeia todos os outros espaços sociais e envolve homens, mulheres e crianças na sua produção e consumo.

REFERÊNCIAS

- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v.11, n.1, Jan/Jun. 2008, pp 13-21.
- BRIGHTWELL, Maria das Graças. Sentir-se em casa longe de casa: a comida no cotidiano de migrantes brasileiros em Londres. **Tessituras**. Pelotas, v.3, n.2 p. 60-78 jul/dez. 2015
- DA MATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- ESTRADA, Ochoa Julián. **Fogón Antioqueño**. Fondo de Cultura Económica, 2017.
- GUTIÉRREZ, González Gregorio. **Memoria sobre el cultivo del maíz**. N.p., 1949. Print.

JOVCHELOVITCH, Sandra. Knowledge in context: representations, community and culture. London and New York: Routledge, 2007.

GIARD, Luce. **Cozinhar**. In: A invenção do cotidiano. Petrópolis. Vozes, p. 213. 1996.

GOMES, Fabiola. **Comidas, pessoas e deuses**: etnografia de evetos alimentares na Índia. UnB, Brasília, 2010.

MACIEL, Maria Eunice; CASTRO, Helisa Canfield. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra**; 2013; 8(supl.1); 321-328.

MINTZ, Sidney. **Comida e antropologia** – uma breve revisão. Revista brasileira de Ciencias sociais. 2001.

SUTTON, David. **Remembrance of Repasts**: An anthropology of food and memory. Berg publishers, 2001.

WOORMANN, Ellen. **Espaços de Gênero, Casa e Gestão Alimentar: Contexto Rural Teuto-brasileiro**, em Saberes e Sabores da Colônia, org. por Renata Menasche, Porto Alegre: UFRGS Editora, 2015, p. 267-284

11

AMOR, FAMÍLIA E SEXUALIDADE: O CASO DAS MULHERES MIGRANTES MEXICANAS NA ITÁLIA

*Paulina Sabugal*¹

Este artigo reflete sobre as práticas que são criadas em torno da vida íntimas de migrantes por amor. A partir de um estudo de caso com mulheres mexicanas que migraram para a Itália por amor, mostro como novos espaços de intimidade e possibilidades de reflexão sobre sexualidade, sobre o casal, casamento e família são criados pela decisão de migrar do México para a Itália. Neste fenômeno social de amor e migração surgem novas possibilidades do Eros, que discuto em paralelo aos estereótipos e imaginários que a Europa tem da América Latina e vice-versa.

INTRODUÇÃO

Este artigo surge no contexto de uma pesquisa etnográfica realizada entre 2015 e 2018 com mulheres mexicanas na Itália que afirmam ter "migrado por amor"² - elas decidiram migrar por razões puramente sentimentais que não estavam ligadas a fatores econômicos e/ou

¹ Pesquisadora na Universidade de Bologna (Itália).

² Jordi Roca é o primeiro a falar de "migração por amor", definindo-a como uma migração que transcende o modelo de migração por razões econômicas e que busca a formação de uma família de destino ou emancipação, entre outras (ROCA, 2012). Por outro lado, Helen Wray fala da migração matrimonial e a define como um processo migratório no qual o cônjuge ou parceiro de um migrante é um residente nacional ou de longa duração de um país europeu e no qual a relação é a base do direito de entrada (WRAY, 2012).

políticos. Segundo os registros do Instituto de Mexicanos no Exterior (IME), o número de mexicanos em toda a Itália totalizou 4 127 em 2016. Nesse mesmo ano, um total de 12 027 320 mexicanos foi reportado como vivendo no exterior, dos quais 97,33% vivem nos Estados Unidos da América (EUA) e os 2,21% restantes (262.570) vivem na Europa (40%), Ásia (4%), Oceania (2%) e África (0,35%).

Em 2020, o Instituto Nacional da Mulher (INMUJERES) informou que 46,8% dos 12 milhões de mexicanos que vivem fora do território nacional são mulheres, o que coloca o México entre os cinco principais países de origem com o maior número de mulheres migrantes do mundo³. No caso específico da Itália, a migração mexicana é composta da seguinte forma: 73% são mulheres, enquanto apenas 27% são homens. Segundo dados do EMI, a maioria são donas de casa (24%), superando as empregadas por empresas privadas (18%), estudantes (15%) e missionários (1%). A diferença entre homens e mulheres é claramente perceptível e há uma grande porcentagem para a qual não há informações disponíveis.

Entretanto, estas estatísticas não levam em conta a dupla cidadania de filhos nascidos de casais italianos e mexicanos ou de mexicanos que, através do casamento, obtiveram a cidadania italiana. Além disso, os mexicanos que migram para o exterior não são obrigados a se registrar junto às embaixadas ou escritórios consulares na chegada, de modo que o número exato de mexicanos que realmente vivem na

³ Instituto Nacional da Mulher (INMUJERES). Ano 7, Boletim nº 8, agosto de 2021. Disponível em: http://cedoc.inmujeres.gob.mx/documentos_download/BA7N08%20_FINAL%20publicado.pdf

Itália é desconhecido. De acordo com dados fornecidos pela Embaixada do México em Roma e pelo Consulado do México em Milão, estima-se que existam cerca de 7.000 mexicanas na Itália, a maioria das quais são mulheres que migraram por amor.

Com base nestes números, o trabalho de campo concentrou-se na realização de cerca de 50 entrevistas nas regiões onde, estatisticamente, a presença de mulheres mexicanas com um parceiro italiano foi estatisticamente maior. Foram realizadas entrevistas semi-estruturadas e observação participante no Piemonte, Lombardia, Ligúria, Lazio, Toscana, Vêneto, Emília-Romanha, Campânia e Sardenha. O material das entrevistas e as notas de campo nos permitiram aprofundar e discutir vários aspectos deste tipo de migração, tais como amor romântico, família, papéis de gênero e sexualidade.

A REPRESENTAÇÃO DO AMOR

O gênero é uma construção social e cultural que orienta e declina uma forma de ser e de estar dentro da sociedade (BUTLER, 2007; HIRSCH, 2003), sendo uma fonte de identidade (REMOTTI, 2010). Neste sentido, ser mulher está permeado por fatores sociais e culturais da sociedade. Neste estudo de caso particular, é interessante como, em seus testemunhos, as entrevistadas descobrem que ser mães e/ou esposas na Itália é diferente do que no México. Embora falar de gênero não implique apenas falar de mulheres, esta pesquisa etnográfica decidiu focar nas mulheres por duas razões principais: sua relevância

numérica na Itália em relação à presença masculina proveniente do México, e em segundo lugar, a rejeição expressa por vários dos homens na entrevista, um deles inclusive argumentando que: "o amor não é coisa de homem".

As mulheres entrevistadas tinham conhecimento prévio de que a entrevista fazia parte de uma investigação em andamento e que ela começava com a premissa: "conte-me sua história de migração"; no entanto, era comum que associar sua história à migração as obrigasse de certa forma a se reconhecerem como migrantes. Isto as deixava desconfortáveis, especialmente devido ao uso depreciativo da palavra "migrante" na narrativa usada por alguns meios de comunicação. Portanto, mudei minha estratégia começando as entrevistas com a pergunta: "Conte-me sua história de amor". Imediatamente a resposta era positiva, ainda que a história de amor acabasse como uma história de migração. Durante a entrevista era impossível não notar como elas próprias associavam seu testemunho a episódios de discriminação e racismo, que às vezes estavam relacionados à sua origem latina. Lore⁴ por exemplo, me diz:

Você está muito bonita (referindo-se a mim), mas precisa se vestir mais como uma latina e menos como estes europeus. Eles sabem que somos mais legais e é por isso que seus homens gostam de nós. É por isso que elas nos odeiam e são tão ciumentas. Elas devem ser frígidas e chatas. Elas não têm cor, não riem alto, não comem picante, como nós (Lore, 48 anos, casados, morando em Nápoles há 7 anos).

⁴ Todas as entrevistas foram realizadas em espanhol e para os propósitos deste artigo foram traduzidas por mim e revisadas por um tradutor de língua materna.

No testemunho de Lore, podemos ver como, embora ela tenha se sentido discriminada por causa de sua origem latina, ela é ao mesmo tempo capaz, através de sua narração, de transformar este tipo de crítica ligada à sua origem em um benefício que a distingue das mulheres italianas. O estigma torna-se uma vantagem. Estudos como o realizado por Adriana Piscitelli com mulheres associadas ao turismo sexual no Brasil também destacam as diferenças sexuais entre as mulheres latino-americanas e os homens europeus:

Neste contexto, as entrevistadas brasileiras reafirmam práticas corporais tidas como singulares, compreendendo um estilo de sexualidade marcado pelo prazer de fazer sexo e pelo conhecimento das práticas sexuais. Elas consideram que estas características as colocam em um nível superior em relação às italianas. Nas palavras de uma ex-dançarina: O que eles gostam em nós? É sexo... Meu marido não sabia fazer amor, mas para uma italiana ele estava bem... Eu o ensinei... porque senão eu não me sentia bem. Eu disse, não se ofenda, mas não é assim, primeiro você beija, beija, beija, os brasileiros gostam de beijar... E não se trata apenas de beijar.... (PISCITELLI, 2008, p.10)

No contexto da "migração por amor", as mulheres latinas que migram têm sido comumente representadas por narrativas hegemônicas como mulheres interesseiras, inconvenientes e hipersexualizadas (SABUGAL, 2021), com base em sua origem latino-americana. Entretanto, não são apenas as mulheres que sofrem com esses preconceitos estereotipados. O homem europeu, neste caso o italiano, que escolheu casar com uma mulher mexicana, também foi estereotipado como alguém cujo único propósito é sexual ou como alguém que procura conseguir uma esposa mais jovem para cuidar dele

e limpar sua casa até o final de seus dias; ele é incapaz de manter um relacionamento com uma mulher italiana ou europeia, que aparentemente se libertou de modelos heteropatriarcais (ROCA GIRONA, 2009). No entanto, nos testemunhos não é este o caso. Há um esforço das mulheres entrevistadas para sublinhar que sua história de amor com um italiano é uma história de amor "genuína e verdadeira" que é recíproca, vai contra os cânones do tradicional e se aproxima dos ideais do amor romântico.

Neste sentido, o antropólogo do amor Jordi Roca dá uma descrição geral de como este tipo de migração normalmente ocorre:

() o procedimento habitual envolve a viagem do homem até o local de residência da mulher, seja como primeiro passo na busca de uma esposa, seja como o culminar de um período de contatos virtuais à distância. Após esta primeira viagem, e geralmente várias outras que se seguem uma após a outra durante um certo período de tempo, se a relação se consolida, a mulher migra para o país de residência do homem. Estamos, portanto, diante de uma realidade na qual, se pudermos usar a expressão para fins sintéticos-ilustrativos, o homem aparece como um turista apaixonado e a mulher como uma migrante por amor (ROCA, 2009, p.8).

Entretanto, no contexto desta pesquisa sobre migração por amor entre México e Itália, existem duas diferenças substanciais em relação ao que a Roca disse. A primeira é que as entrevistadas afirmam que nem elas nem seus parceiros estavam "procurando o amor", mas que ele simplesmente "aconteceu", o que, como mencionado acima, é uma das características típicas do amor romântico (RIANO, 2015). O amor não é procurado, ele é encontrado", diz uma delas. Na maioria das mulheres entrevistadas, pode-se observar que várias procuram adaptar sua

narrativa à retórica do amor romântico. A necessidade de adaptar a narrativa à ideia hegemônica e tradicional do amor emerge especialmente quando elas sentem que a relação é estigmatizada ou está sob "suspeita" dado o contexto migratório em que ela ocorre.

A segunda diferença fundamental é que as mulheres mexicanas conhecem seus parceiros na Europa. Elas são as que têm maior capacidade de mobilidade uma vez estabelecida a relação de longa distância, pois possuem maiores recursos econômicos do que seus parceiros na Itália. Entretanto, apesar de serem elas que possuem o capital econômico e cultural mais rico, são elas as que migram. É o caso de Mayra, que conheceu Alessandro durante umas férias em que ela estava viajando pela Europa com um grupo de amigas.

Nos encontramos em Barcelona, onde ele trabalha como garçom no resort onde estávamos hospedadas. Eu o vi e adorei. Então em sua noite de folga ele me convidou para sair e tomar uns *drinks* e depois nos beijamos e você sabe... Depois disso, continuei minha viagem, de lá fui para a Grécia e Croácia, acho eu. Depois combinamos de nos ver em Roma, onde eu estava fazendo o concurso para se tornar um varredor de rua. E olha, eles dizem que na Itália até o varredor é bonito... Bem, isso aconteceu comigo. Quando voltei ao México, percebi que estava grávida e lhe disse que tinha de vir, que eu pagaria sua passagem, mas que ela tinha de vir. No final, ele veio sem que eu lhe pagasse nada porque sentiu pena de mim. (...) Finalmente eles o aceitaram como varredor e ele tinha direito à *aspettativa*⁵ e assim ele veio e ficou comigo no México até o nascimento do bebê. (...) Depois viemos para a Itália, para Roma. No início vivíamos com seus pais, mas depois sua avó morreu e lhe deixou a casa (...) ele é um daqueles que andam em um carrinho

⁵ *L'aspettativa* é um direito dos trabalhadores subordinados de suspender seus serviços mesmo por longos períodos, sem perder seu emprego. De acordo com as razões (luto, razões familiares, deficiência), a lei n.53/2000 estipula que a *aspettativa* pode ser com ou sem remuneração.

nas ruas de Roma despejando água e lavando as calçadas. Tive pena dele no início. Meu ex-namorado em Mérida tinha sua própria empresa e eu acabei casando com o varredor de rua (risos)... mas bem, no final ele é um bom pai e me ama, que é o que importa (Mayra, 28 anos, casada, vive em Roma há 4 anos).

A família e a Igreja Católica fizeram do casamento uma instituição social e econômica que se tornou crucial na análise da construção e reconstrução do gênero. Desta premissa, surgem questões como: quem são as mulheres quando migram; como é ser esposa, namorada e/ou mãe em um país que não seja o país de origem; como é ser esposa, namorada e/ou mãe em um país que não seja o país de origem? As construções sociais e culturais mudam com a migração e combinam os estereótipos de gênero do país de origem com os do país de chegada. As relações, práticas sexuais e reprodutivas também são modificadas de acordo com a experiência migratória dos indivíduos (HIRSCH, 2003; NAPOLITANO, 2002).

Na maioria das entrevistas, as mulheres migrantes mexicanas insistem que a razão que as trouxe à Itália não está relacionada à sua situação econômica ou política. Várias delas dizem que tinham um bom carro, um trabalho remunerado, um apartamento próprio, uma boa posição econômica e uma vida social satisfatória. Entretanto, um dia, elas se apaixonaram por um italiano e, movidas por esse amor, decidiram migrar com a ideia de realizar um sonho aparentemente difícil de realizar no México: o casamento e a família. "É por causa do machismo", diz uma delas, "No México ninguém mais quer se casar". Há uma idealização de que o amor em outro país "será melhor" ou que elas estão simplesmente procurando "realizar um sonho", como no caso de Estela:

Eu queria um marido italiano e bem, o destino e a internet o colocaram no meu caminho. Estávamos na mesma cidade, casamos e nos mudamos para a Itália. Eu não larguei o meu sonho. Eu ousei viver a experiência. Eu era jovem (Estela tem 40 anos e vive em Bassano di Grappa, na província de Vicenza, há pouco mais de 5 anos, casada com um italiano).

Entretanto, apesar das promessas de amor e casamento com as quais elas deixaram o México para a Itália, o cenário, quando chegaram, não era o que esperavam. A maioria reside nas cidades de origem de seus cônjuges e não nas grandes cidades. É nestas pequenas realidades que a crise econômica e social que a Itália está atravessando (condições precárias de trabalho, dificuldade para os jovens de serem economicamente independentes de seus pais, um governo com tendências racistas) se torna mais palpável para elas. Muitas descobrem que o homem com quem se casaram não tem um emprego estável e que irão morar com seus pais. Elas se encontram em um contexto no qual o papel da mulher é frequentemente traçado sob costumes e práticas tradicionais. Não saber cozinhar bem um prato de massa, não falar italiano corretamente ou simplesmente ser de pele mais escura pode ser motivo de discriminação. Laura reconta:

Eu não tenho nenhum problema com minha sogra. Desde o momento em que cheguei, ela me pediu para dizer a ela -mamma-. Quem me irrita é sua irmã e nem Massimo nem minha sogra fazem nada. No início pensei que íamos ser como irmãs porque temos a mesma idade, mas não... (...) Vivemos num pequeno apartamento que os pais de *Massi* lhe deram... Sua mãe mora no apartamento de cima com sua irmã. Era sempre cara feia e grosserias, que se eu não falasse bem, que se eu me vestisse quem sabe como, que se eu parecesse estar sempre bronzeada... até que um dia ela me pegou sozinha e me disse que eu não a enganava, e que nem pensar eu ia roubar seu irmão e

suas coisas. Suas coisas...! Eles têm uma casa em *Rebibbia*! Eu venho de uma super casa no centro de Oaxaca que ela nem acredita. Um dia eu não aguentei e lhe disse: "Olha, *pendeja*, ou você se acalma ou eu te acalmo". Eu a ameacei... Eunão ia fazer nada com ela, mas aproveitei o fato de que ela pensa que todos os mexicanos são traficantes ou são criminosos. Ela nunca mais me incomodou (Libertad, 30 anos, vive há 6 anos em Roma com seu namorado Massimiliano).

O testemunho de Laura quebra um estereótipo importante: o fato de vir de um país em desenvolvimento como o México não implica necessariamente que elas são as que estão em condições precárias; pelo contrário, e como mencionado acima, na maioria dos casos são elas que têm o maior poder de compra na relação. Também é questionada a relação entre a mulher migrante por amor e a tensão que pode surgir com membros da família italiana, tais como sogras ou cunhadas. Além de um ideal de amor, há um ideal de casal e família como refletido no testemunho compartilhado por Rosa quando lhe pergunto: Qual é o problema das relações de casal no México?

No México, o problema é que eles te tratam bem, mas depois ter traem. Na Itália eles te tratam mal, mas pelo menos você sabe que eles não estão com outras mulheres, porque os italianos são muito familiares (Rosa, 45 anos, divorciada, vive em Florença com seus dois filhos italiano-mexicanos há mais de 20 anos).

O fato de a migração ser motivada exclusivamente pelo amor se reflete na importância que continuam tendo o casamento e a família, a ponto de as migrantes, mulheres neste caso, estarem preparadas para deixar tudo para trás em seus países de origem a fim de realizar este projeto. Entretanto, seu objetivo não inclui o que acontece após o

casamento: educação dos filhos, carreira profissional e vida sexual, entre outros. A queixa é que muitas vezes elas ficam sem um projeto pessoal na Itália, o que muitas vezes as obriga a se tornarem donas de casa relutantes, a serem economicamente dependentes e a se isolarem da sociedade em que vivem, sendo seu parceiro o único elo com seu ambiente. Isto as leva a desenvolver uma dependência social e emocional. O cônjuge torna-se a única chave de acesso à sociedade italiana. Algumas dessas mulheres até mesmo deixam de pertencer à classe média alta mexicana para fazer parte da classe média ou baixa italiana. A migração, conseqüentemente, leva ao deslocamento de classe. Elas não são mais as mulheres que costumavam ser: não têm amigos, não têm emprego e muitas vezes nem mesmo um casamento satisfatório. Isto sublinha a força, atualidade e profundidade do ideal social ligado não apenas ao amor e à vida como casal, mas ao casamento e à família.

Assim, os casamentos biculturais são um microlaboratório intercultural onde é possível ver mais claramente os processos de integração (e exclusão) dos migrantes. Neste contexto, torna-se evidente que não existe um migrante neutro; o sexo, o gênero e a orientação sexual de uma pessoa entram em jogo em cada uma das fases da experiência migratória (CONSTABLE, 2009; DJURDJEVIC & ROCA GIRONA, 2016; ROCA GIRONA, 2016).

AMOR E SEXUALIDADE

Em várias das histórias de amor que emergem das entrevistas, as assimetrias de poder se tornam evidentes, o que problematiza o sujeito,

sua identidade cultural e a representação que eles fazem de si mesmos. É importante lembrar que do ponto de vista dos estudos pós-coloniais que ainda hoje questionam e problematizam a relação entre a América Latina e a Europa, o casal bicultural pode ser visto como um modelo que facilita a dinâmica da subordinação consensual (TOFFANIN, 2014).

Portanto, é realmente o sonho do amor romântico que leva estas mulheres a migrar para a subordinação e submissão doméstica? Uma grande contradição decorre disso: o objetivo inicial é afastar-se de um modelo social e cultural machista no México, onde parece impossível estabelecer uma relação comprometida com as possibilidades familiares. Entretanto, quando chegam à Itália, descobrem que o machismo não é um problema exclusivo da sociedade mexicana, mas também persiste na Itália e se reflete em vários aspetos, como a vida íntima. Diana, por exemplo, diz: "Fábio não quer mais fazer amor comigo". Diana tem 37 anos de idade e é casada com Fabio há quase quatro anos. Diana, originalmente da Cidade do México, chegou com sua filha Alejandra, de 9 anos, de seu primeiro casamento. Agora ela quer ter outro filho, mas diz que Fabio muitas vezes se recusa a ter sexo com ela.

Quando vamos ter um filho se ele sempre disser não? Na outra vez comprei um *sutiã* novo e o *bastardo* me disse: *ma sembra a uno che ha mia mamma. Ma ti pare!* E ele começa a rir. Eu fiquei furiosa. Dai, de manhã, quando minha filha vai à escola, eu quero meu prêmio e ele não me dá nada. Estou cansada de pedir (Diana, 37 anos, casada, morando em Roma há dois anos)

Encontrei Diana várias vezes durante o ano para o café da manhã, almoço e jantar em sua casa. Tive a oportunidade de conhecer sua filha e Fabio, seu marido. Sua narrativa se concentrava principalmente em

reclamar de sua relação com Fabio e a Itália. Com o tempo, desenvolveu-se uma relação de confiança entre ela e eu⁶ onde questões de sexualidade também vieram à tona.

Através de vários encontros com Diana, outros aspetos de sua vida com Fabio também vêm à tona: o deslocamento de classe quando ela se muda da Cidade do México para uma vila na Calábria, as limitações profissionais que ela sofre como resultado da falta de apoio de seu parceiro, seu relacionamento pobre com outras mulheres como sua sogra, sua ideia de casamento e família, e, é claro, a falta de sexo. Sua história de amor e migração é então traduzida em privação e frustração.

Em geral, durante as entrevistas, as mulheres quase nunca mencionam sexo, como se não estivesse ligado ao amor, ou como se a questão sexual ofuscasse a pureza de sua história de amor. Quando falam de sexo, o fazem quase como uma confissão, como no caso de Cecília. Cecilia tem quase 50 anos de idade e no momento da entrevista, ela havia iniciado o processo de divórcio contra Giuseppe, com quem foi casada por mais de 20 anos e teve duas filhas em Lucca, Toscana. Apesar das muitas diferenças que os separaram, Cecilia mergulha em um episódio em relação à sua vida sexual quando desligo o gravador:

⁶ Apesar de saber desde o início o propósito da entrevista e o fato de que ela está no âmbito da pesquisa acadêmica, os sujeitos acabam me considerando como uma espécie de confidente. Esta intimidade, que rompe com a relação de pesquisador-informador, é obviamente fomentada pelas condições que compartilho com os sujeitos: ser mulher, mexicana, migrante e também em uma relação romântica com um italiano. É comum que durante ou no final da entrevista, as mulheres me façam perguntas sobre como é para mim viver na Itália e como isso influenciou minha relação amorosa com meu parceiro italiano. Houve até mesmo ocasiões em que elas foram as primeiras a perguntar sobre minha história de migração; concordei sempre em contar-lhes sobre minha história como uma forma de que elas se sentissem confortáveis e confiantes através de uma espécie de troca de informações. Em várias ocasiões minha história também criou um afastamento, já que algumas delas achavam suspeito que eu não fosse casada ou não tivesse filhos.

Nós já tínhamos nos separado. Mas um dia ele veio até em casa para pegar algumas coisas que tinham ficado. Eu estava pendurado a roupa e ele viu uma das minhas calcinhas. -E *questo? Appena vado via e tu stai già comprando questa roba?*⁷ Eu comecei a chorar, mas estava tão brava! -Eu tenho esta esta calcinha desde que nos casamos! Mas você nem percebia quando eu depilava -*minha batata*-(Cecilia, 49 anos, vive em Lucca há quase 20 anos).

Embora seja revelado um certo embaraço ao falar sobre sua vida sexual, várias das entrevistadas expressam que se sentem sexualmente insatisfeitas com seus parceiros italianos. Algumas assumem que têm uma "sexualidade à flor da pele" ou muito mais desenvolvida, como uma característica na qual, como mencionado acima, elas até se sentem superiores às mulheres italianas. Este é um aspecto no qual os homens não parecem "acompanhá-las".

IMAGINÁRIOS DO AMOR

Os papéis tradicionais de gênero, o casamento e a família tradicional são imagens de permanência que estigmatizam os sujeitos. Eles são construídos com base em narrativas mediatizadas, oficializados por um interesse político. Desta forma, já parece haver uma definição não falada de mulheres latino- americanas que muitas vezes alude a uma representação histórica, acadêmica e política da América Latina comumente feita pela Europa, resultando em uma visão francamente eurocêntrica.

⁷ Tradução: E isto? mal estou fora de casa e você já está comprando estas coisas?

As dimensões étnicas, de gênero e de sexualidade das mulheres migrantes estão presentes na construção de uma identidade. O caráter político-ideológico da articulação entre a sexualidade e a ordem social racializada entra inevitavelmente em jogo quando se fala de migração e mulheres. No interesse de ter um controle que regule e ordene os fluxos migratórios, surge também a preocupação com o controle da reprodução social e, conseqüentemente, da política dos corpos dos sujeitos que os compõem (D'AOUST, 2013A; FOUCAULT, 1992, 2001). Parte deste regulamento tem a ver com a idéia de "pureza racial" que faz parte do discurso de certos grupos políticos e sociais na Itália. Esta "pureza" pode ser ameaçada por um crescente fluxo migratório em um contexto no qual os casamentos biculturais estão se tornando cada vez mais frequentes em países como a Itália.

Quando falamos de mistura ou mestiçagem, nos referimos inevitavelmente ao período histórico conhecido como La Colonia (TODOROV, 1987). No caso do México, a construção da "identidade nacional" foi baseada em um imaginário que, em termos políticos, procurou fazer uma clara separação com o mundo indígena, mas ao mesmo tempo procurou estar perto do cânone europeu. Isto gerou uma exotização da América pela Europa e uma idealização da América em direção ao Velho Continente.

O pesquisador Peter Wade faz uma interessante revisão de como a "identidade racial" tem se comportado na relação colonial entre a América Latina e a Europa e diz: "Homens de pele clara de alto status social poderiam ter acesso com relativa facilidade às mulheres de pele mais escura e status inferior, enquanto as mulheres de elite brancas

eram virtualmente proibidas de se associar com homens de pele mais escura e status inferior" (WADE, URREA GIRALDO, & VIVEROS VIGOYA, 2008, p. 6). Historicamente, a experiência racial tem variado, não apenas em relação ao contexto social e de classe a que pertencem os sujeitos, mas também de acordo com o gênero. No entanto, a história tem um peso e um papel inegáveis neste contexto de amor e migração.

Consequentemente, estamos diante de um fenômeno migratório complexo que envolve gênero, raça, classe e o passado colonial ao mesmo tempo. Neste contexto, a construção de imaginários em torno do amor, raça e sexo joga em ambas as direções: há um fascínio da Europa com a América, e uma idealização da América com a Europa.

Esta narrativa é construída não apenas a partir da imposição do modelo colonizador da Europa sobre a América Latina, mas também a partir de uma narrativa exportada através da televisão e do cinema, da pintura, das redes sociais e dos meios de comunicação de massa, que na representação das mulheres mexicanas está associada à sua "colonização" e, portanto, origem exótica, sendo considerada como objetos sexuais fáceis e acessíveis. No entanto, como vimos em alguns dos testemunhos, esta hipersexualização é às vezes reconhecida pelas próprias mulheres como uma vantagem.



Imagem tirada de um jornal local. "Vivienne, massagista, tântrica, mexicana".

No relacionamento bicultural México-italiano, o modelo de identidade é discutido com base nos papéis de gênero (masculino/feminino) e como estes são construídos sobre bases patriarcais em ambos os países. As mulheres que participaram desta pesquisa argumentam que "migrar por amor" significa fugir dos modelos machistas de subordinação que são comuns no México e que respondem aos modelos tradicionais de gênero. Entretanto, nesta idealização em direção à Europa, a Itália está isenta de reproduzir estruturas idênticas àsquelas originalmente rejeitadas.

Migrar por amor parecia representar a possibilidade para estas mulheres de se libertarem de uma série de modelos femininos impostos por seu ambiente social em relação ao casamento, sexualidade, amor e reprodução. Entretanto, quando chegaram à Itália, encontraram

padrões tradicionais similares de discriminação e racismo. Neste contexto, o mito de uma Europa flexível e aberta é quebrado, onde a repressão das mulheres e do machismo também persiste, sendo as mulheres migrantes as mais vulneráveis. Portanto, muitas mulheres se encontram na sociedade anfitriã reproduzindo dinâmicas em sua vida íntima e familiar da qual haviam escapado.

O sistema patriarcal, estabelecido em grande parte do mundo e não apenas de forma localizada em certos países, estabeleceu regras e padrões que muitas mulheres têm reproduzido de geração em geração. Durante anos, o modelo tradicional ditava que só havia uma maneira de ser mulher no México. Embora hoje as possibilidades de amor e parceria tenham se expandido, tais estereótipos sociais e modelos de feminilidade ainda pesam. Migrar pode representar uma possibilidade de se libertar dos costumes e hábitos ditados pela cultura e tradição ou um novo espaço para construir uma identidade. No entanto, os testemunhos revelam que nem sempre é este o caso. A situação é claramente oscilante: as mulheres que migram vão da rutura e emancipação à busca de tradição e aceitação.

Para muitas dessas mulheres, "sair de casa sem se casar" representava uma falta de respeito pela família, não apenas do ponto de vista religioso, mas também com uma forte conotação social em relação à honra, pureza e outros valores associados às mulheres mexicanas tradicionais (HIRSCH, 2003; NAPOLITANO, 2002). Sair de casa sem se casar, mas com uma promessa de casamento é diferente. Ao migrar para outro país para estabelecer um projeto de casal, uma nova porta para a libertação da mulher é aberta e as famílias mexicanas concordam.

Filhas, irmãs, primas partem para melhorar sua vida amorosa. A reflexão que emerge disso é que é possível emancipar-se da sociedade mexicana tradicional sem ofender o código de honra local ou perder os laços familiares; a condição para esta etapa é o casamento. Isto é demonstrado pelo testemunho de Claudia:

Quando Andrea veio me ver, meus pais não queriam nem mesmo conhecê-lo. Disseram que era muito estranho que alguém que tinha conhecido do outro lado do mundo viesse só pelo meu rosto bonito, que ele com certeza queria algo mais. Fiz uma viagem com ele pelo México e minha mãe até parou de falar comigo. Ela me disse que não era decente, embora eu já estivesse vivendo sozinha na Cidade do México, trabalhando e crescendo. Quando Andrea partiu, ele me deu um anel no aeroporto. Sempre imaginei como seria o dia em que me pediriam em casamento e acabou sendo o dia mais x, mas de alguma forma me senti aliviada, porque sabia que se eu contasse aos meus pais, eles me perdoariam. E foi o que aconteceu. Agora meus pais amam Andrea (Claudia, 30 anos, originária do Estado do México, casada com Andrea há três anos, vive em Roma).

A análise das vozes de diferentes mulheres no contexto dos fluxos migratórios femininos destacou as diferenças que existem entre as mulheres de um mesmo grupo. Na sociedade burguesa, mecanismos políticos e ideológicos moldam as experiências das mulheres simultaneamente, mas de forma desigual, não só porque são mulheres, mas também por causa de sua condição de classe e filiação (WADE et al, 2008). Nesta perspectiva, o risco é que se construa uma única categoria de "mulher" que omite as circunstâncias políticas, culturais e sociais do conteco individual de cada sujeito. Dado que a migração mexicana para a Itália não é estatisticamente significativa, estas mulheres não têm visibilidade social no México ou na Itália. Elas estão diretamente

associadas a uma migração latino-americana que é em si mesma variada e complexa⁸. Assim, erroneamente, um discurso hegemônico foi construído na Europa no campo dos estudos de migração América-Europa, no qual estão juntas pesquisas sobre migração argentina durante os anos da ditadura (Stabili, 2014), migração peruana e equatoriana nos anos 90 (PIPERNO, F., & BOCCAGNI, P. (2010), turismo sexual de italianos indo para o Brasil (PISCITELLI, 2008), e agências matrimoniais para italianos na Colômbia (CAMPANI, 1998).

A construção de um novo discurso em torno da identidade dessas mulheres está principalmente relacionada com as diferenças nos papéis de gênero e sexualidade com os quais elas são confrontadas ao chegarem à Itália. A história de amor romantizada funciona como uma ferramenta útil nesta luta pelo reconhecimento e inclusão social. Sua "nova identidade" é como mulher apaixonada, futura mãe e/ou esposa, e não como migrante. O amor as identifica socialmente como mulheres "boas". No nível social, o cumprimento de certos requisitos como o casamento religioso, por exemplo, as reconhece e as integra em uma sociedade profundamente religiosa como a italiana (Cfr. NAPOLITANO, 2002, 2009, 2015). No plano jurídico, o discurso do amor que culmina no casamento lhes confere, de forma concreta, direitos e um status migratório privilegiado em comparação com o de serem estudantes ou profissionais.

⁸ Há diversas pesquisas sobre migração de vários países latino-americanos para a Itália, incluindo: Zanini, M. C. C. C., Assis, G. D. O., & Beneduzi, L. F. (2013). Ítalo-Brasileiros na Itália no século XXI: "retorno" à terra dos antepassados, impasses e expectativas. *REMHU: Revista Interdisciplinar da Mobilidade Humana*, 21, 139-162. Toffanin, A. M. (2014). Tra innamoramenti e dis-illusioni. L'esperienza amorosa in storie di violenza e migrazione. *Rassegna Italiana di Sociologia*, 55(4), 735-760.

No nível das políticas públicas, tanto a Itália quanto o México começam a responder ao desafio de lidar com as diferentes opressões pelas quais este tipo de migração invisível passa⁹: divulgando pesquisas sobre o tema, abrindo canais de diálogo com os consulados, fornecendo apoio psicológico gratuito e até mesmo através de iniciativas provenientes da comunidade de mulheres mexicanas na Itália, tais como grupos contra a violência de gênero ou redes de apoio de mulheres mexicanas na Europa¹⁰. Entretanto, a maioria dos estudos acadêmicos ainda tem uma relação vertical quando se fala de migrantes e mulheres.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo desta pesquisa sobre o amor e a migração do México para a Itália, procuramos reunir as vozes de diferentes estudos acadêmicos onde o gênero, a sexualidade, a etnicidade racial e a classe são articulados (WADE ET AL., 2008). Neste estudo de caso, além de me basear em tais categorias, escolhi incluir a categoria mais ampla de "amor" que trata de namoro, sexualidade, casamento, família, filhos; e é, portanto, um termo que funciona melhor no contexto das dinâmicas sociais que são circunscritas no contexto da migração. Ao destacar a importância que

⁹ Como mencionado acima, este tipo de migração é considerado invisível na medida em que as mulheres estão numa situação migratória regular, têm capital econômico e cultural e não são "vítimas" ou como disse Sayad "não sofrem" (SAYAD, 2004). Mesmo em casos de violência física e/ou psicológica, várias das mulheres entrevistadas tiveram dificuldade em receber apoio de instituições e associações dedicadas às mulheres migrantes, pois "migrantes por amor" não são consideradas como estando em uma situação verdadeiramente séria ou urgente em comparação com outros tipos de migrantes.

¹⁰ Grupo Cfr. Facebook: "Liga de Mujeres Mexicanas en Europa". Disponível em: https://www.facebook.com/groups/698681560468132/?paipv=0&eav=AfZhTfpblcQII3Y9fOuktACp_IHgZgOtzdc8EBZ2Ve2BwXD6mKabJAAi_bGFM4iYsbiU&_rdr e a Rede MX Global Disponível em: <https://redglobalmx.pt/red-global-mx-2/>

estas mulheres dão ao amor através de seus testemunhos, torna-se evidente que a história de amor funciona como um espaço no qual entram em jogo assimetrias de poder, papéis de gênero, hierarquias, violência simbólica e onde há também a possibilidade de construir um discurso sobre o qual os sujeitos podem estabelecer uma nova "identidade" que é criada precisamente através da migração. Elas não são apenas mexicanas e/ou migrantes, são mães, esposas, viúvas, namoradas. Os modelos tradicionais sobre os quais elas construíram seu "ser mulher" podem agora ser fortalecidos ou destruídos.

A pesquisa explora a representação versus experiência através das narrativas das entrevistadas. Através dos elementos biográficos fornecidos por essas mulheres, foi possível fazer uma abordagem fenomenológica das histórias de amor do ponto de vista da migração, passando por sua percepção como mulheres latino-americanas.

Considerando que existe uma correspondência entre as histórias de amor e os antecedentes históricos coloniais na construção de imaginários e a forma como estes foram assimilados ou incorporados, foi necessário analisar a forma como o exercício da sexualidade, as práticas reprodutivas, o lugar que agora ocupam como indivíduos nesta nova sociedade que as acolhe e suas possibilidades de construir afeto e redes emocionais a partir de uma posição que não está baseada em privilégios e na qual são claramente vulneráveis são afetados. A experiência do amor, neste caso, é determinada por fatores sociais nos quais também entram em jogo os estereótipos que elas têm sobre o amor romântico, e que entram em diálogo com os ideais que a sociedade anfitriã tem sobre amor, família, sexo, casamento, etc.

No contexto migratório destas mulheres de classe média/alta há uma importância (e um limite) no desenvolvimento de uma política de identidade como as mulheres mexicanas na Itália, o que torna evidente as dificuldades nas inter-relações não apenas teóricas, mas políticas, de raça e amor com a sexualidade, classe, localização geográfica (de onde elas partiram e onde estão agora) e história. O que este texto procurou fazer foi compartilhar com o leitor observações teóricas e metodológicas entre as desigualdades sociais (raciais, sexuais, de gênero e de classe) no contexto de uma migração que é motivada por uma relação amorosa. As entrevistas tornam visível o que significa para elas serem mulheres desde sua chegada na Itália com base em parâmetros como nacionalidade, classe e cor da pele; estes elementos também se tornam um recurso para elas na construção de seu discurso de identidade. Entretanto, acima de todos estes aspectos que fazem parte de uma construção em busca da identidade, prevalece o *amor* como uma forma que legitima e reconhece a migração como um ato válido.

As mulheres migrantes, independentemente de suas circunstâncias, estão sempre numa posição social vulnerável onde são obrigadas a justificar sua migração diariamente a partir do momento em que chegam. Quem são elas? De onde vêm? Por que e para que vieram? Com quem? Por quanto tempo vão ficar? Estas são algumas das questões que elas enfrentam continuamente, pelas instituições, escritórios de imigração, polícia, mas também por vizinhos, amigos e parentes. Não importa quantos anos tenham passado, nem se são esposas ou mães, parece que estão sempre de passagem. Elas são sempre migrantes.

REFERÊNCIAS

- BUTLER, Judith. **El género en disputa. El feminismo y la subversión de la identidad**. Barcelona: Ediciones Paidós, 2007.
- CAMPANI, Giovanna. Trafficking for sexual exploitation and the sex business in the new context of international migration: the Case of Italy. **South European Society and Politics**, 3(3), p. 230-261, 1998.
- D'AOUST, Anne- Marie. In the Name of Love: Marriage Migration, Governmentality, and Technologies of Love. **International Political Sociology**, 7, p. 258, 2013.
- FOUCAULT, Michel. **Microfísica del poder**. Madrid: La Piqueta, 1992.
- Hirsch, Jennifer. **A Courtship after Marriage. Sexuality and Love in Mexican Transnational Families**. Los Angeles: University of California Press, 2003.
- NAPOLITANO, Valentina. **Migration, Mujercitas and Medicine Men. Living in Urban Mexico**. Los Angeles: University of California Press, 2002.
- NAPOLITANO, Valentina. . The Virgin of Guadalupe: A nexus of affect. **Journal of the Royal Anthropological Institute**, 15(1), p. 96-112, 2009.
- NAPOLITANO, Valentina. **Migrant Hearts and the Atlantic Return: Transnationalism and the Roman Catholic Church**. New York: Fordham University Press, 2015.
- PIPERNO, Flavia; BOCCAGNI, Paolo. Verso una politica di co-sviluppo sociale attraverso le migrazioni: il caso dell'Ecuador e del Perù. Vol. 71. **CeSPI Working Paper**, 2010.
- PISCITELLI, Adriana. Tropical sex in a European country: Brazilian women's migration to Italy in the frame of international sex tourism. **Estudas Feministas**, 4, 2008.
- REMOTTI, Francesco. **L'ossessione identitaria**. Bari: Laterza & Figli, 2010.
- ROCA I GIRONA, Jordi. Migrantes por amor. La búsqueda y formación de parejas transnacionales. **AIBR: Revista de Antropología Iberoamericana** 2.3, p. 430-458, 2007.
- ROCA I GIRONA, Jordi; SORONELLAS MASDEU, Montserrat; BODOQUE PUERTA, Yolanda. Migraciones por amor: diversidad y complejidad de las migraciones de mujeres. **Papers: revista de sociología**. 97.3, 2012.

- ROCA I GIRONA, Jordi. Amor importado, migrantes por amor: La constitución de parejas entre españoles y mujeres de América Latina y de Europa del Este en el marco de la transformación actual del sistema de género en España. **Memoria de Investigación**. Exp. N°47/05, 2009.
- SAYAD, Abdelmalek. **The Suffering of the Immigrant**. Cambridge: Polity Press, 2004.
- SABUGAL, Paulina. La globalización de los afectos. Amor, migración y medios de comunicación. **Revista Iberoamericana de Comunicación RIC**, (40), p. 49-80, 2021.
- STABILI, M. R., & TIRABASSI, M. (Eds.). *Donne migranti tra passato e presente: il caso italiano*. Viella, 2014.
- TODOROV, Tzevan. **La conquista de América: el problema del otro**. México: Siglo XXI, 1987.
- WADE, Peter; URREA GIRALDO, Fernando; VIVEROS VIGOYA, Mara. **Raza, etnicidad y sexualidades. Ciudadanía y multiculturalismo en América Latina**. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Humanas. Centro de Estudios Sociales (CES), Escuela de Estudios de Género, 2008.
- WRAY, Helena. Any Time, Any Place, Anywhere. Entry Clearance, Marriage Migration and the Border. In CHARSLEY, Katherine. **Transnational Marriage**. New Perspectives from Europe and Beyond. London: Routledge, 2012, p. 41- 59.

12

BRASILEIRAS NA ALEMANHA NO TEMPO PRESENTE E EXPERIÊNCIAS DE MULHERES NEGRAS: RAÇA E COLONIALIDADE EM CONTEXTO MIGRATÓRIO

*Laís Martendal*¹

*Gláucia de Oliveira Assis*²

No século XXI podemos constatar que o fluxo emigratório internacional de brasileiros modificou quanto a sua direção, intensidade e natureza, distinguindo-se do movimento de brasileiros que se iniciou em meados do século XX. Decorrente dessa mobilidade ocorre a intensificação do fluxo de homens e mulheres rumo a Portugal, Itália e Alemanha e Itália e novas questões surgem para compreensão desse fenômeno caracterizado pela feminização do fluxo de brasileiros. O presente artigo se propõe analisar o ir e vir de emigrantes brasileiros entre o Brasil e a Europa, especificamente as mulheres brasileiras na Alemanha analisando como os marcadores sociais da diferença - gênero, raça e classe impactam sobre suas trajetórias migratórias. Estas mulheres venciam processos de negociação de suas identidades ao estabelecerem relações de afeto com nativos, no cotidiano do trabalho, das relações familiares e da vida nesses países. A partir de entrevistas semi-estruturadas e relatos orais buscamos compreender os processos

¹ Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em História da UDESC (Universidade do Estado de Santa Catarina).

² Professora aposentada UDESC (Universidade do Estado de Santa Catarina). Atualmente é docente da UNIVALE (Universidade Vale do Rio Doce).

de transnacionalização e percepção das marcas da racialização e exotização que vivenciam.

Mulheres são maioria no fluxo que sai do Brasil rumo à Alemanha (BAHIA, 2013) (FEIJÓ, 2021), fazendo parte de um fenômeno mundial chamado feminização das migrações (MARINUCCI, 2007). Desde o final do século XX, com a queda do Leste Europeu e, sobretudo, a partir de 2001 nos Estados Unidos - quando ocorreu o episódio das Torres Gêmeas, gerando maior dificuldade na entrada de pessoas estrangeiras no país -, a busca por destinos migratórios na Europa Ocidental aumentou significativamente (FEIJÓ, 2021). A constituição do fluxo contemporâneo brasileiro para a Alemanha aconteceu nesse contexto e, como pontuado, as mulheres estão em maiores números.

O país alemão é o 4º da Europa com maior quantidade de emigrantes brasileiros, ficando atrás somente do Reino Unido, de Portugal e da Espanha (BAHIA, 2013). Motivos muitas vezes diferenciados levam essas brasileiras a percorrerem a longa distância Atlântico afora que separa Brasil e Alemanha. Casamento com homens alemães; busca por melhorias de vida; trabalho; e sonhos...Tais motivações, de uma forma ou de outra, acabam gerando expectativas semelhantes: uma procura por uma vida melhor no país europeu. Contudo, frequentemente também enfrentam desafios parecidos: saudades, dificuldade no mercado de trabalho, discriminações...

Com relação a Alemanha, é importante destacar que, segundo os dados do Censo Brasileiro de 2010, os principais destinos dos brasileiros que migram para o exterior são os EUA (23,8%) e Portugal (13,4%). A

Alemanha é o 8º país de destino dos brasileiros com 3,4% do total de emigrantes brasileiros no exterior (MARDEN, 2014).

O interesse pela emigração para Alemanha tem crescido, principalmente por aqueles que buscam se qualificar através da inserção no sistema educacional alemão (FURSTENAU, 2015, 2019 e CARNICER, 2018). Nesta perspectiva, muitas mulheres migram levando seus filhos ou constituem famílias nesse território. Segundo Lidola (2014) os imaginários da Alemanha com cidades multiculturais e se torna um atrativo para esses migrantes.

Os dados registravam o seguinte contingente de emigrantes brasileiro no exterior: nos Estados Unidos 1.410.000, Japão 210.000 mil, Paraguai 332.042, Portugal 116.771 mil, Espanha 128.238 mil, Reino Unido 118.000 mil, Alemanha 95.000 mil, Itália 72.000 mil, França 70.000 mil, Suíça 81.000 mil, sendo esses os principais destinos dos emigrantes brasileiros. Dados de 2016 disponíveis na página Brasileiros no Mundo.

Também é fundamental que se pontue o alto contingente de mulheres, algo frisado por Feijó (2020) e que é um fenômeno conhecido como feminização da migração. Elas são, por exemplo, as responsáveis por terem maiores tempos de residência no país. Sobre a idade, em 2019, a faixa etária dos migrantes era entre 25 a 55 anos, sendo que o autor aponta esse como um dos indícios do amadurecimento da migração de brasileiros e brasileiras, já que há mais de duas décadas acontece o fluxo migratório do Brasil rumo à Alemanha. Quando essas mulheres chegam a Alemanha tem que lidar com as representações de imaginários acerca das brasileiras.

As imagens que se têm na Europa acerca da mulher brasileira carregam estereótipos³ em que a sexualização e a exotização ocupam lugar central na propagação desse imaginário (ASSIS; SIQUEIRA, 2021). Na Alemanha, muitas são as mulheres brasileiras que apontam situações de dificuldade para arrumar empregos, relacionando em seus depoimentos ao fato de serem estrangeiras - não quaisquer estrangeiras, mas estrangeiras vindas da América Latina.

Ser latino-americana é, dessa forma, uma identificação de distinção, que traz marcas nas experiências das mulheres brasileiras na Alemanha. A intensificação desse marcador apresenta-se de forma mais nítida nas vivências das mulheres negras, em que o fator racial, conseqüentemente, traz maiores dificuldades de inserção no país. “Aqui na Alemanha eu era a estrangeira, eu era o incômodo, eu era aquela que tava entrando na zona de conforto do alemão”, disse Silvânia, mulher negra, brasileira e uma das duas entrevistadas pensadas neste trabalho.

A América Latina, de acordo com Aníbal Quijano (2009), é marcada pela herança do colonialismo, que há um longo tempo foi encerrado, mas que, tal qual o autor mostra, deixa enquanto estrutura a colonialidade - seus reflexos culturais e sociais. O intelectual peruano enfatiza a criação desse “Ocidente”, em que Europa e os EUA estão na parte superior da hierarquia mundial. A América Latina estaria

³ Estereótipo, segundo as autoras, seriam as “construções sociais e históricas produzidas em situações de dominação que implicam hierarquias entre um ‘nós’ e os ‘outros’.” (ASSIS; SIQUEIRA, 2021, p. 3). Dessa forma, remetendo ao passado colonial, tais hierarquias foram construídas pelos povos ‘dominadores’, sendo reafirmadas no presente, e “significaram a construção de marcadores de raça e gênero que colocaram discursivamente em um lugar de subalternidade populações negras e indígenas e que produziram discursos sobre homens e mulheres [do Sul Global]” (ASSIS; SIQUEIRA, 2021, p. 3).

ocupando um espaço no globo que é marcado pela exploração e dominação por parte das chamadas potências; e que, por isso, tem sido colocada num lugar subalternizado na lógica do capitalismo desde a invasão de *Abya Ayala*.

É a partir dessas noções de constituição de poder ao redor do globo, especialmente pensando América Latina e Europa, que serão analisados excertos de duas entrevistas de mulheres brasileiras negras, que migraram para a Alemanha: Luiza e Silvânia⁴. Assim, no âmbito da migração, o caráter dessas relações dimensionadas por Quijano (2009) é percebido. No caso das entrevistadas, o fator racial aparece enquanto preponderante. Neste trabalho, buscou-se abrir caminhos para compreender de que forma algumas das experiências dessas mulheres podem ser analisadas, a partir de situações relatadas por elas, sob a lente de autores sobretudo pós-coloniais e decoloniais.

A problemática central guia-se a partir da seguinte pergunta: tendo por base os relatos de Luiza e Silvânia, o que pode ser dito acerca da colonialidade e da chegada dessas mulheres - latino-americanas, brasileiras e negras - num país da Europa Ocidental? Em que medida esse fator racial - e a herança colonial de sua origem - gera impactos em suas experiências migratórias na Alemanha? Como essas mulheres racializadas lidam com essas experiências? É dentro desse eixo de perguntas que se pretende trazer contribuições. As suas entrevistas foram realizadas em 2021, no contexto da pandemia e por isso seus relatos orais foram coletados mediados pelo computador. Procuramos a

⁴ Esses são os pseudônimos das entrevistadas, que assinaram termo para não identificação.

partir de seus relatos orais reconstruir seus percursos migratórios, assim, conforme Pagnotta (2014), utilizamos os relatos orais como fonte de pesquisa sobre migração contemporânea pelo que oferecem de subjetivo, levando em conta a diversidade de situações das experiências migratórias. Importa, portanto, reconstruir o processo no presente, por permitir, na confrontação com outras narrativas, vislumbrar como a emigração contemporânea é vivenciada pelas migrantes. Dentre as várias participantes desses estudos, foram selecionados quatro relatos de mulheres

O conceito de Amefricanidade, de Lélia Gonzalez (1988) em conjunto com a categoria de identidade em diáspora de Stuart Hall (2003) trazem possíveis pistas acerca de mecanismos para pensar a reconstrução de identidade dessas mulheres, que as reformulam no contexto migratório diante dos percalços vivenciados por elas, como situações de discriminações.

Além de Quijano (2009), o cerne do trabalho também terá contribuições importantes de Franz Fanon (2013). Fanon (2013) acentua questões como a relação dialética colonizador e colonizado, fazendo análises das relações coloniais sobretudo a partir da experiência das lutas de independência na Argélia. As ideias de Fanon (2013) serão contribuições no intuito de pensar como, mesmo após o fim do período colonial, é observável a construção de uma hierarquia que carrega preceitos coloniais, tais quais o racismo. A estrutura da colonialidade, portanto, faz com que as brasileiras, vindas de um país que foi explorado a partir do colonialismo, remetam a esse lugar de colonizado em suas experiências na Alemanha; em contrapartida, os alemães, na lógica de

constituição do poder a nível global (QUIJANO, 2009) (MIGNOLO, 2003), têm a seu favor os privilégios historicamente construídos pertencentes ao Norte Global, ou seja, que remetem aos colonizadores.

O trabalho, primeiramente, traz de forma resumida alguns aspectos das trajetórias das duas entrevistadas. Em seguida, são apresentadas as análises de trechos de Luiza e Silvânia, em diálogo com as discussões teóricas (ASSIS; SIQUEIRA, 2021) (QUIJANO, 2009) (MIGNOLO, 2003) (FANON, 2013) (GONZALEZ, 1988) (HALL, 2003), o que permitiu evidenciar o impacto da colonialidade - especialmente a partir do marcador racial - nas experiências migratórias dessas brasileiras em solo alemão; junto disso, buscou-se apontar também os mecanismos e estratégias que Luiza e Silvânia buscam para continuarem vivendo no país, apesar das dificuldades que lhes são impostas. Dessa forma, nota-se que elas ressignificam os sentidos de pertencimento ao Brasil, por vezes ligados a estereótipos voltados para exotização e sexualização.

RAÇA E COLONIALIDADE: HIERARQUIAS INTERNACIONAIS EM CONTEXTO MIGRATÓRIO

As entrevistadas, Luiza e Silvânia, têm trajetórias migratórias que são marcadas pela questão racial. Antes dos excertos a serem analisados, vale dizer que Luiza nasceu em Taubaté (SP), tem 41 anos de idade e fez curso superior de Direito no Brasil. Migrou em 2015, para viver com o companheiro alemão - que conheceu e namorou durante um tempo no Brasil. Luiza tinha emprego fixo no Brasil, porém, como o namorado precisou voltar para a Alemanha por conta do vínculo empregatício em 2015, Luiza acabou indo junto - trabalhando

remotamente no início. Os dois tiveram uma filha - que hoje tem 4 anos -, mas o relacionamento não deu certo e o casal se divorciou, mas ela continuou na Alemanha, buscando se estabilizar. Já Silvânia veio de Cachoeiro de Itapemirim (ES), tem 55 anos, tem formação em Letras/Inglês e trabalhava enquanto secretária executiva no Brasil. No seu trabalho, conheceu o homem que futuramente se tornaria seu esposo - de nacionalidade alemã. Eles conheceram e viveram em vários países juntos, a exemplo da Índia e da China. Silvânia foi para a Alemanha em 2010 para acompanhar o marido, que tinha grande necessidade de mobilidade entre vários países em seu emprego. Juntos, tiveram um filho que está com 16 anos.

Na experiência de Luiza, a entrevistada conta, quando perguntada sobre situações de discriminações, se estariam ligadas ao fato de ser brasileira - mulher brasileira. Ela diz “eu acho que aqui você sente por muitos fatores, só pelo fato de você ser estrangeiro, depois pelo fato de você ser *estrangeira brasileira*, depois pelo fato de você ser mulher, depois pelo fato de você ser mãe sozinha e depois a *questão racial também*” (Entrevista realizada por Gláucia de Oliveira Assis em novembro de 2021, p. 17). Dessa forma, Luiza aponta as discriminações enquanto multifatoriais, em que vários marcadores a precedem em suas experiências na Alemanha, causando dificuldades no cotidiano. Ser brasileira, nessas situações, parece estar intimamente ligado com o fato de ser latino-americana, o que, por sua vez, envolve questões raciais. Isso é notável no trecho a seguir:

G: Como que você é identificada racialmente aí? Como você se identifica?
[...]

L: **Eu me identifico como brasileira negra, mas muitas pessoas já me acharam, sei lá, indiana, turca**, aí o nome do país africano que eu não vou lembrar mais, enfim, já falaram mil coisas já.

G: Por quê? Por causa do seu biotipo?

L: É, por causa do biotipo, **e daí quando eu falo o sotaque eles já percebem que é alguma coisa na América Latina**, alguma coisa ali. (Entrevista realizada por Gláucia de Oliveira Assis em novembro de 2021, p. 17, grifo meu)

Luiza é uma mulher negra que, na Alemanha, por vezes é vista enquanto turca, indiana ou de algum dos países africanos. Percebe-se que, em todas as identificações dadas a ela, a questão racial parece estar relacionada. Ou seja, veem uma mulher negra e logo uma hierarquia colonial a respeito de sua origem é evidenciada - não imaginando-a enquanto pertencente a algum país do Norte Global. Nas experiências de Silvânia, nota-se que sua chegada à Alemanha, em 2010, ela também era vista com certo estranhamento na sociedade alemã:

S: [...] Aqui na Alemanha eu era a estrangeira, eu era o incômodo, eu era aquela que tava entrando na zona de conforto do alemão, aquela comunidade. Hoje em dia depois que muitos imigrantes vieram para cá, a gente tropeça na rua com negros, turcos, com árabes, né? Mas antes não. Antes **eu** era a negra, no meio do branco, tá entendendo. (Entrevista realizada por Gláucia de Oliveira Assis em setembro de 2021, p. 20)

Além disso, a corporalidade e o sotaque, muitas vezes, são atribuídos ao que se imagina a respeito da América Latina (ASSIS; SIQUEIRA, 2021). Segundo Luiza, “a imagem da brasileira na Europa foi construída durante muitos anos com base nas pessoas que vieram para

cá para tentar a vida como profissionais de sexo ou como dançarinas de samba, o que existe, realmente, mas na verdade é uma minoria”. Mesmo que isso não seja parcela significativa do fluxo, “essa imagem ainda muito forte da mulher brasileira aqui, eu acho então dependendo onde você tá, especialmente se você tá em festa, em algum lugar assim mais descontraído, é difícil você mostrar que o Brasil não é só isso, é bem difícil” (Entrevista realizada por Gláucia de Oliveira Assis em novembro de 2021, p. 17). Nesse sentido, em diálogo com Assis; Siqueira (2021, p. 3, grifo meu), nota-se o porquê dessas associações estereotipadas feitas pelos alemães:

Quando partem rumo à Europa, as mulheres brasileiras, assim como outras mulheres latinas e do Caribe, enfrentam um **processo de racialização e sexualização**. A racialização é um processo com **raízes no passado colonial, atualizada no presente**, que implica a **subalternização das mulheres** do ponto de vista social e político que identifica um grupo étnico-racial como distinto ou diferente de uma determinada população por marcadores ligados à cultura étnica ou a características físicas. A racialização se concretiza no cotidiano por meio de processos que configuram a caracterização de um grupo de acordo com uma hierarquização racial.

A partir disso, vê-se, neste âmbito da migração, como a modernidade e a colonialidade são refletidas nas experiências de Luiza e de Silvânia. Afinal, não tem como pensar na colonialidade sem refletir acerca da hierarquização racial que a estrutura. E, para a manutenção desta lógica mundial de poder, é imprescindível remeter à modernidade que possibilitou e fomentou o racismo enquanto seu condicionante.

Dessa forma, existe essa longa duração que remete ao século XVI, já que foi com a invasão de *Abya Ayala* que essas relações de poder foram

sendo construídas e reconstruídas de forma tão desigual. Em consonância a Mignolo (2003, p. 87), a exemplo da noção de América Latina posteriormente criada, nota-se a colonialidade do poder com o paradigma de um ‘ocidentalismo’ enquanto “uma rearticulação planetária durante o século 16 que continuou como o imaginário dominante do sistema mundial colonial/moderno e da modernidade/colonialidade”.

Portanto, é importante pensar que essa experiência de racialização é historicamente construída e remete a uma constituição global de poder - à colonialidade do poder tal qual aponta Quijano (2009) - ligada ao fator racial. A estrutura capitalista e, portanto, desigual ao redor do globo, pode ser relacionada às descrições que Fanon (2013) faz acerca do mundo colonial, a partir de sua experiência em vários países africanos. A questão de diferenciação entre colonizador e colonizado, ainda que a colonização - o colonialismo - de fato não seja mais o contexto em vigência, é, sem dúvidas, possível, já que faz parte do grande trauma do nosso continente americano.

Diante disso, é notável que as hierarquias mundiais foram construídas por relações violentas e de poder, as quais são estruturantes - de formas por vezes mais ou menos visíveis - também nos dias de hoje. Como traz Fanon (2013), faz-se necessário questionar esses paradigmas de poder historicamente construídos a partir de séculos de exploração, já que a Europa se construiu enquanto Europa justamente por conta da forma com que se relacionou com os outros povos e continentes, “a Europa é, literalmente, a criação do Terceiro Mundo. As riquezas que a sufocam são as que foram roubadas aos povos subdesenvolvidos”

(FANON, 2013, p. 122). Essas riquezas, portanto, custaram o sangue de milhares de sujeitos, pois esta ideia de humanidade e também de civilização “suprime a diversidade, nega a pluralidade das formas de vida, de existência e de hábitos” (KRENAK, 2020, p. 23).

É a partir dessas relações de longos séculos que hoje vê-se a manutenção de tantos privilégios, que, na escala mundial, estão em prol do Norte Global. A Europa Ocidental, em especial, ocupa papel central nessa hierarquia - o que implica na subalternização de muitos migrantes vindos de outros lugares, em especial do Sul Global. Por isso, em diálogo com Fanon (2013, p. 126), “é preciso que elas [massas europeias] reconheçam [que] muitas vezes se aliaram sobre os problemas coloniais, às posições dos nossos senhores comuns”, para que então “decidam despertar, sacudir seus cérebros e parar de brincar, irresponsavelmente, de Bela Adormecida” (FANON, 2013, p. 126).

Silvânia, durante a entrevista, contou mais acerca do seu período inicial na Alemanha, em que ela menciona situações onde ela era uma das únicas pessoas estrangeiras em determinados espaços que frequentava com seu esposo alemão e a família dele, causando incômodo nos locais em que estava. Essas suas percepções mostram algumas das dificuldades dela enquanto mulher brasileira negra nesse país da Europa Ocidental:

S: Quando eu cheguei, minha sogra me abraçou e aí de quem fizesse, falasse qualquer coisa de mim e do Hugo. Tá entendendo? Ela nos defendia. Mas eu observava que nas ruas, por exemplo, eu era uma negra que dirigia um carro bom, eu era a negra que vestia a roupa um pouquinho melhor, eu era a negra que frequentava restaurante que não tinha estrangeiros, tá entendendo? Eu

era um pouquinho de incômodo para as pessoas quando eu chegava em certos ambientes, porque existem certas lojas, até hoje a gente conversa, eu converso muito com o meu esposo, existem certas lojas que não é para imigrantes que não é... Agora que os imigrantes estão entrando nessas lojas, agora os imigrantes começaram a frequentar esses restaurantes. [...] eu frequentava os restaurantes junto com a minha sogra, junto com meu esposo. Eu ia para as lojas fazer compras em lojas que não entravam tantos estrangeiros, tá entendendo? Então eu ia com meu esposo. Então quer dizer foi um espaço... o meu esposo não percebe, mas a gente percebe quando te olham contrário. (Entrevista realizada por Gláucia de Oliveira Assis em setembro de 2021, p. 19-20)

Dito isso, as dificuldades de inserção nesse país acontecem em vários aspectos no contexto de migração das brasileiras para a Alemanha. Outro é durante a busca por emprego. Luiza afirmou que é difícil adentrar ao mercado de trabalho da sociedade alemã, e que enxerga ligação com o fato de ser estrangeira.

G: Para o mercado de trabalho que você acha que tem dificuldade ou tem algum preconceito ao fato de você ser brasileira?

L: Eu acho que sim e aqui na Alemanha o que eu acho que dificulta em geral os estrangeiros, as mulheres, é uma coisa que no Brasil é proibido por lei, você colocar foto no currículo, no Brasil não pode fazer isso, você não precisaria nem falar nada teoricamente da sua vida pessoal no currículo, você deve tá aqui para o seu conhecimento profissional e aqui já é o contrário, você tem que se mostrar pessoalmente, também o seu currículo, então **eu tenho que colocar uma foto minha no meu currículo, eu tenho que dizer no meu currículo que eu sou separada, que eu sou mãe**, que eu sou isso, que eu sou aquilo, e são coisas que vai me deixando uma **posição menos favorecida**, que eles nem sequer vão se dar um trabalho de olhar a minha capacidade intelectual, essas palavras, **essas características, já me colocam na margem imediatamente** sem ter alguém que me avalie pelo conhecimento que eu tenho profissional.

G: Você sente isso?

L: Todos os dias, muito forte, especialmente no último ano, que foi uma busca mais intensa que eu fiz de trabalho. (Entrevista realizada por Gláucia de Oliveira Assis em novembro de 2021, p. 18, grifo meu)

Observando esse trecho, percebe-se a dificuldade sentida por Luiza na tentativa de achar trabalho, em que ela afirma que, pelo fato de ser mulher, mãe e estrangeira/brasileira, existe o desfavorecimento nas oportunidades do mercado do trabalho, independentemente de sua formação e qualificação - Luiza tem formação em Direito, com pós-graduação em Direito do Trabalho. Ou seja, os marcadores sociais de Luiza - mulher negra, latino-americana e mãe - geram obstáculos para estabilizar sua vida nesta experiência migratória.

No caso de Silvânia, ela narrou que geralmente vêm de pessoas mais velhas os comentários preconceituosos ouvidos. Para ela, é difícil o fato de o seu sogro falar mal de vários grupos de imigrantes na Alemanha, sendo que também é estrangeira e, portanto, faz parte desses grupos de pessoas vindas de fora que são racializadas e subalternizadas de distintas formas na busca por inserção no país.

G: Mas quando você sofre um preconceito na Alemanha é dos alemães? É dos alemães mais jovens? Mais velhos? De homens? De mulheres? Independente?

S: De idosos. Até agora, todos os preconceitos que eu sofri foi de idosos. Porque, como eu te falei, **conversar com o meu sogro quando ele fala comigo é diferente, mas os turcos... Ele desce a lenha nos turcos, mas só que eu sou estrangeira como esses turcos. Os africanos, ele desce a lenha nos africanos, mas eu não porque eu sou diferente.** Desde que eu estou aqui ele fala “não, você é diferente, Giovania”. **Mas não, na realidade, eu não sou diferente,** tá entendendo?

G: Não, é que você é da família.

S: Exatamente. Se eu não fosse família, se não fosse uma pessoa que ele... ele teria um relacionamento totalmente diferente comigo. (Entrevista realizada por Gláucia de Oliveira Assis em setembro de 2021, p. 30, grifo meu)

Silvânia, dessa forma, indigna-se com o fato dessa aceitação parcial do seu sogro, já que ele tece comentários ofensivos acerca de pessoas turcas ou pessoas que vêm de África. Na lógica da constituição de poder - na colonialidade do poder (QUIJANO, 2009) - essas pessoas são também vistas com olhares coloniais, assim como Silvânia, que é latino-americana e vista a partir dessa lente hierarquizante e racista.

Luiza e Silvânia compartilham de situações de discriminação racial vivenciadas na Alemanha. Ademais, é fundamental evidenciar que, apesar dessas dificuldades relacionadas a fatores raciais e das relações de poder as quais remetem a uma longa duração, ambas continuam a tentar a vida no país de imigração. Para isso, elas constroem mecanismos nessa experiência migratória para resistirem e também para reconstruírem suas identidades nesse novo lugar.

Tanto Luiza como Silvânia constituem relações transnacionais entre o país de origem e o país de migração (ASSIS, 2011). Assim, carregam consigo bagagens das suas experiências enquanto estavam no Brasil. Portanto, partilham da singular vivência de estar entre o Brasil e a Alemanha, pois o que trazem do país de origem não é apagado. Muito pelo contrário, pode ser notado em suas formas de se expressar, já que os laços com a sociedade de origem são mantidos e dialogam com a sociedade de imigração (ASSIS, 2011).

Partindo da premissa de sujeitos transnacionais (SCHILLER; BLANC-SZANTON, 1992), nota-se que as conexões são múltiplas e laterais (HALL, 2003). Nos termos de Hall (2003), ainda que ele trabalhe com um contexto específico vivenciado com a diáspora caribenha, é possível notar que Luiza e Silvânia, a partir de suas experiências migratórias, reconstroem sua identidade nesse contexto de mobilidade, em que suas vivências na Alemanha as fazem, aparentemente, estreitar laços com o Brasil e com a própria noção de pertencimento à América Latina.

No caso de Silvânia, ela fala sobre seu filho se identificar fortemente com o Brasil, afirmando que o menino sentiu dificuldades estudando nas escolas alemãs quando pequeno, por conta de características enxergadas pela mãe enquanto latinas, “eu sabia como essa questão latina da gente era muito forte, meu filho visita minha família no Brasil, ele sabe como é outra atmosfera, então ele traz isso dentro dele.” (Entrevista realizada por Gláucia de Oliveira Assis em setembro de 2021, p. 18). Em outro trecho, ela fala do orgulho do filho:

S: [...] muitos dos livros que a gente comprava para ler para ele e com ele eram sobre integração, sobre cores, sobre peles, sobre racismo. A gente sempre introduziu esses tipos de temas nas leituras infantis dele. Então quer dizer, meu filho cresceu se aceitando bem. Até hoje, ele tá com 16 anos, se você pergunta qual a sua nacionalidade ele fala “eu sou brasileiro”. Mas eu falo “Mas você é 50% alemão”, “Eu sei que sou 50% alemão, mãe, pelo lado do meu pai, mas eu sou brasileiro”, tá entendendo? Ele guarda aquele orgulho [...] (Entrevista realizada por Gláucia de Oliveira Assis em setembro de 2021, p. 18)

É possível relacionar essa experiência com a ideia de amefricanidade proposta por Lélia Gonzalez (1988), já que o filho de Silvânia se sente pertencente ao Brasil, mesmo vivendo na Alemanha. Mais do que isso, ele ressignifica sua ‘brasilidade’, de forma a fugir dos significados pejorativos - os quais remetem ao olhar colonial (GONZALEZ, 1988) - que são por vezes associados ao Brasil. Em consonância a Gonzalez (1988, p. 79), é “mais coerente identificar-nos a partir da categoria de Amefricanidade para designar a todos nós e nos autodesignarmos em nossas variantes nacionais amefricanos: de Cuba, do Haiti, do Brasil [...]”. Ou seja, um outro olhar é direcionado à sua origem, com orgulho.

Nos relatos de Luiza, ela ressalta que a manutenção do idioma português durante o crescimento de sua filha e também os aspectos culturais que remetem ao Brasil são, em sua visão, essenciais para o cotidiano da filha, que tem 4 anos. Por conta disso, Luiza começou, com outra brasileira, um projeto na Alemanha intitulado “Brasileirinhos”. Para além de atividades diversificadas com as crianças, no intuito dessa manutenção dos laços com o Brasil, o projeto infantil marcou uma rede de apoios que foi importante para Luiza, pois ela tinha se divorciado e estava sozinha criando sua filha.

G: E como é que os Brasileirinhos aconteceram na sua vida? Esse projeto, como é que ele chegou?

L: Eu sempre me preocupei em saber como criar uma forma da minha filha continuar falando português, não só comigo, mas com a minha família no Brasil, porque logo que eu fiquei grávida eu já comecei a pesquisar sobre o tema e eu vi a dificuldade das famílias em manter o idioma, e para mim isso é muito importante, não só para mim mesmo, mas para os meus pais, que

meus pais pudessem ter contato com a minha filha mesmo que fosse a distância, que fosse por vídeo, mas para fazer isso acontecer o idioma era muito importante, e aí eu fui ver algumas iniciativas que ensinavam o português aqui e eu descobri que tem uma comunidade de português grande aqui na região, eles têm aula de português, só que é português de Portugal, mas eu não queria só idioma. Eu também queria cultura, isso para mim era muito importante, então eu conheci uma outra mãe bem assim do nada no médico, num pediatra, e ela era brasileira também, a gente começou a conversar e ela falou das mesmas preocupações que eu tinha, e eu falei para ela “mas você conhece alguém que faz isso aqui?”, e ela falou “eu não conheço”, e eu falei “eu também não conheço, então vamos fazer”, e foi assim que a gente começou nós duas, o primeiro [encontro] a gente fez num parque. (Entrevista realizada por Gláucia de Oliveira Assis em novembro de 2021, p. 12)

Mesmo distante do Brasil, esse espaço de socialização, apoio, reconfiguração e ressignificação de aspectos culturais, para muitas mulheres brasileiras, é importante na experiência migratória (FEIJÓ, 2021). A fala de Luiza elucida essa saudade que acaba criando uma nova forma de se identificar e se sentir pertencente ao Brasil. É possível interpretar como uma reconstrução em contexto migratório dos sentidos de ser brasileiro, já que Luiza chegou a comentar sobre a sua própria dificuldade de fazer com que pessoas alemãs tivessem outros olhares sobre o Brasil, que não aqueles a partir de paradigmas coloniais - os quais remetem à sexualização e à exotização (ASSIS; SIQUEIRA, 2021). Nesse sentido, relacionando com as discussões acerca das identidades culturais de Stuart Hall (2003), é notável uma forma de reivindicar, diante dos percalços durante a experiência, uma outra forma de pensar as identidades culturais brasileiras na Europa - sem que esse olhar parta da Europa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao analisarmos estas trajetórias pode-se considerar que o fluxo de pessoas que se movem entre as nações é um dentre outros fluxos como os de capital, mercadorias, informações e afetos, nos quais as mulheres tem se inserido de forma cada vez mais significativa. Nesse trânsito, as mulheres participantes deste estudo, vivenciam processos de negociação com as representações sobre “a mulher brasileira” quando estabelecem relações de conjugalidade com portugueses, alemães ou italianos, e no cotidiano de suas vidas nestes países e repensam seus projetos migratórios em função das condições que as relações de afeto se estabelecem.

É notável, a partir dos excertos das entrevistas, como a questão racial está presente nas experiências dessas duas mulheres brasileiras negras. Desde dificuldades no mercado de trabalho, em que existem maiores barreiras para conseguir emprego; até a pouca visibilidade em espaços variados da sociedade alemã, como restaurantes e determinadas lojas; além da própria questão familiar na relação de Silvânia com o sogro, que fala mal de vários grupos de imigrantes. Essas experiências relatadas por Luiza e Silvânia não são por acaso: demonstram que, para viverem na sociedade alemã, os desafios são maiores por serem mulheres negras e latino-americanas. Assim, ficam nítidos os reflexos da colonialidade do poder (QUIJANO, 2009) (MIGNOLO, 2003), a partir da forma como se dispõem internacionalmente determinados privilégios ou a falta deles (FANON, 2013) - a exemplo da Europa Ocidental, ocupando um *status quo*

específico do Norte Global, que não é o mesmo destinado às pessoas da América Latina e do Sul Global como um todo. Da mesma forma, conforme observam Assis e Siqueira (2021), as mulheres carregam no corpo as marcas da colonialidade, neste sentido a maior visibilidade das mulheres nos fluxos migratórios coloca questões significativas para compreender os contextos de recepção e como gênero, raça, classe e nacionalidade marcam os projetos, as trajetórias migratórias e os modos de inserção na sociedade de destino. As mulheres, quando se inserem nesses fluxos internacionais, principalmente as que vêm do sul global, como as brasileiras e as latino-americanas, fazem-no trazendo, em seus corpos, as marcas da colonialidade,

Diante de experiências em que as questões raciais apresentam dificuldades nas vivências na Alemanha, Silvânia e Luiza tecem mecanismos que são formas de reivindicar as suas identidades nesse contexto desigual. É certo de que suas estratégias não impedem os desafios os quais rodeiam suas experiências, permeadas pelas heranças coloniais, nesse país da Europa Ocidental. Contudo, compreende-se aqui que esses mecanismos as auxiliam a continuar vivendo na Alemanha, na busca por uma estabilidade. Mais do que isso, fazem parte de uma constituição de subjetividade sobre como enxergam o que é ser brasileiro/a, a partir de olhares outros que não os vindos da Europa (GONZALEZ, 1988) (HALL, 2003). Portanto, a identificação e orgulho do filho de Silvânia com o Brasil e também a iniciativa de Luiza com o projeto “Brasileirinhos” podem parecer pequenos detalhes, mas auxiliam numa resignificação dos sentidos de brasilidade: eles fazem

parte de mecanismos de resistência e (re)existência enquanto mulheres negras, brasileiras e latino-americanas que vivem na Alemanha.

REFERÊNCIAS

- ASSIS, Gláucia de Oliveira; SIQUEIRA, Sueli. Entre o Brasil e a Europa: brasileiras negociando gênero e raça nas representações sobre “a mulher brasileira”, p. 1-22. In: Dossiê Mulheres Brasileiras Migrantes: a des/re/construção do(s) corpo(s) brasileiro(s). **Cadernos Pagu**, n. 63, 2021.
- ASSIS, Gláucia de Oliveira. Entre dois lugares: as experiências afetivas de mulheres imigrantes. In: PISCITELLI, A.; ASSIS, G. e OLIVAR, N. (orgs.). **Gênero, sexo, amor e dinheiro**: mobilidades transnacionais envolvendo o Brasil. São Paulo: Pagu, 2011, p. 321-362.
- BAHIA, Joana. Brasileiros em Berlim: sociabilidades e identidades em construção, p.87-120. In: **Migrações internacionais**: valores capitais e práticas em deslocamento. Santa Maria: Editora da UFSM, 2013.
- FANON, Frantz. Sobre a violência, p. 50-126. In: **Os condenados da Terra**. Juiz de Fora: Editora UFJF, 2013.
- FEIJÓ, Glauco Vaz. **Retratos do Brasil na Alemanha**: 30 anos de imigração. Campinas: Pontes Editores, 2021, 354 p..
- GONZALEZ, Lélia. A categoria político-cultural de amefricanidade. **Revista Tempo Brasileiro**. Rio de Janeiro, N. 92/93 (jan./jun.). 1988b, p. 69-82.
- HALL, Stuart. Pensando a diáspora: reflexões sobre a terra no exterior, p. 25-50. In: **Da Diáspora**: identidades e mediações culturais. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.
- KRENAK, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. 2.ed°. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.
- MARINUCCI, R.. Feminization of migration. **REMHU** (Brasília), v. XV, p. 5-22, 2007.
- MIGNOLO, Walter. **Histórias locais/Projetos globais**: colonialidade, saberes subalternos e pensamento liminar. Belo Horizonte: UFMG, 2003 (Capítulo Pensamento liminar e diferença colonial, p. 79-130).

PAGNOTTA, C. O uso de fontes orais nos estudos de migrações contemporâneas. Observações metodológicas nos bastidores de uma pesquisa sobre o caso equatoriano. In: BENEDUZI, L. F.; ASSIS, G. O. (org.). *Narrativas de gênero*. Relatos de história oral: experiências de ítalo-brasileiros na Itália contemporânea. Vitória, Edufes, 2014, pp.61-76.

PEREIRA, Sônia, SIQUEIRA, Sueli. Migração, retorno e circularidade: evidência da Europa e Estados Unidos. *Revista Interdisciplinar de Mobilidade Humana – REMHU*, n. 41, ano XXI, Brasília, jan./jun. 2013, pp.131-150.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do Poder e Classificação Social. In: SANTOS, B. S.; MENESES, M. P. (Org.). **Epistemologias do Sul**. Coimbra: Almedina, 2009.

SCHILLER, Nina Glick; BASCH, Linda; BLANC-SZANTON, Cristina. Towards a definition of transnationalism. **Annals of the New York Academy of Sciences**, v. 645, n. 1, 1992.

ENTREVISTAS:

DE TAL, Silvana. **Entrevista I** (set. 2021). Entrevistadora: Gláucia de Oliveira Assis. Microsoft Teams, 2021. 1 arquivo mp4 (1h36min). Entrevista concedida ao Projeto Famílias transnacionais: gênero e educação da CAPES e DAAD (Departamento de Apoio à Pesquisa da Alemanha)

DE TAL, Luiza. **Entrevista II** (nov. 2021). Entrevistadora: Gláucia de Oliveira Assis. Zoom, 2021. 2 arquivos mp4 (16min06seg + 55min07seg). Entrevista concedida ao Projeto Famílias transnacionais: gênero e educação da CAPES e DAAD (Departamento de Apoio à Pesquisa da Alemanha).

13

"ELES ESTÃO SEMPRE QUERENDO NOS ENTERRAR VIVO": UM PROCESSO MIGRATÓRIO DO SUL AO NORTE

*Claudia Kessler*¹

Em uma roda de conversa informal em Passeig Sant Joan, uma brasileira me disse: "Foi um misto de ingenuidade ou ignorância minha fazer uma migração sem planejamento". Não posso dizer que minha experiência em termos de processo migratório seja o espelho de todas as demais, mas posso tentar demonstrar a partir da minha experiência o quanto pode ser difícil inclusive para uma pessoa branca, de classe média alta, com domínio de vários idiomas e com uma escolaridade formal acima da média conseguir se inserir em uma nova cultura dentro do território europeu. Mesmo que o clima seja semelhante e a língua tenha a mesma origem latina e similaridades, há diversos outros aspectos a serem considerados para uma adaptação a um novo território.

Minha imigração para a Espanha foi espontânea, diga-se de passagem, não apenas casual, mas aventureira, sem que esse país tivesse sido em algum momento anterior um sonho ou que eu tivesse buscado mais informações sobre ele. Fui simplesmente porque recebi um convite para conhecer Barcelona. Minha experiência de viver na Espanha começou com a expectativa de um período curto de turismo

¹ Antropóloga, pesquisadora da UFSM (Universidade Federal de Santa Maria).

que compreendia apenas 22 dias em Barcelona. Até este momento, esse período já foi ampliado em quase um ano e meio. Embora durante a minha trajetória pessoal eu tenha tido uma boa condição de vida e tenha desenvolvido uma trajetória profissional da qual me orgulho, minha viagem foi uma tentativa de superar a frustração de lidar com exaustivas seleções de concursos públicos para docência no Ensino Superior no Brasil.

Dentro do meu projeto de vida (VELHO, 1997), a ideia de passar em um concurso público sempre se manteve viva como promessa de um futuro com estabilidade, que me permitisse fazer planos a longo prazo. Esse também foi o projeto de vida de muitos colegas meus de profissão, que ao longo do tempo ou desistiram para realizar outras atividades ou foram para a iniciativa privada e depois persistiram tentando a vaga em concurso público. A quantidade de doutores era alta (ainda é) e deve-se considerar que em algumas áreas do conhecimento as vagas disponíveis são muito poucas e exigem não apenas expertise, porém uma rede de contatos científicos consolidada. Conforme o Anuário Brasileiro da Educação Básica 2021, o número de doutores titulados no Brasil em 2019 era de 24.290, sendo que algumas áreas do conhecimento possuem muitos profissionais e poucas vagas disponíveis.

Viver na Europa me fez perceber que tenho sorte por ser branca. Mesmo que não seja uma escolha, é algo que me ajuda em algumas situações. Depois de me aprofundar cada vez mais na história e conhecimentos sobre questões étnico-raciais, procurei cada vez mais ter consciência quanto a esses privilégios. Ser branca no território europeu permite que eu me disfarce entre os nativos como mais uma

européia (enquanto eu não fale nada, porque meu sotaque por enquanto ainda me "denuncia", mesmo que me elogiem pela qualidade da pronúncia).

Na Espanha aprendi que a burocracia pode ser um empecilho à obtenção de direitos e que a falta de informações críveis disponíveis à população pode complicar bastante o dia a dia de uma pessoa que pretende emigrar. A burocracia da vida espanhola começou a se fazer presente desde um período anterior à minha chegada àquele território. Para seguir os trâmites burocráticos para solicitar uma "carta de invitación" (que me permitiria ficar na casa de algum cidadão, em vez de um hotel) era necessário conseguir uma "cita" (agendamento) com a polícia espanhola e, depois de ir à Comisaria de Policía, era necessário enviar com antecedência este documento ao país da pessoa que ingressaria, pois deveria tê-lo em mãos. Nas redes sociais muitas pessoas comentavam que “supostamente” haveria uma "máfia" do agendamento, que fazia com que pessoas tivessem que pagar advogados, contratar “gestorias”, ou, na versão mais barata, tentar contratar algum “paquistani” que ficasse na frente do computador disputando com robôs e equipes que estavam em alerta para a abertura dos agendamentos².

² Na Espanha me chamou atenção o uso do Certificado digital não apenas como ferramenta para facilitar os trâmites burocráticos para cidadãos, mas também como esse privilégio era cerceado a pessoas com situação irregular, obrigando com que perdessem tempo e dinheiro. Com o Certificado digital não é preciso "pedir cita" (agendamento) nem ir presencialmente realizar algum trâmite burocrático (como o tão famoso empadronamiento, que é obrigatório para que se possa ter acesso a serviços como a saúde pública e que comprova que você está vivendo em uma determinada residência). Com o Certificado digital, as pessoas em situação regular podem fazer trâmites em casa, em questão de minutos. Conforme me disseram algumas pessoas locais, o processo de agendamento surgiu na época de pandemia da covid-19, o que acentua de alguma maneira o tratamento diferencial dado a cidadãos com autorização de residência e os que não a possuem.

Conforme indicação de várias pessoas, agendei por alguns dias um hostel barato, que me possibilitaria cancelar quando necessário. Em redes sociais, com o tempo se aprende que há estratégias para tentar burlar a burocracia. Atentos a estas estratégias, os agentes de aduanas por vezes se antecipam e frustram a entrada de quem desejaria ingressar no país sem seguir os trâmites requeridos pelo governo.

Comprei um ticket aéreo logo que houve a reabertura de fronteiras. Era um recomeço ainda comedido, devido aos tempos de covid-19, com diversos cuidados, como vacina e testagem na chegada ao país. Devido ainda ao receio em realizar viagens e contrair o vírus, o preço da passagem era tão barato que fiquei em dúvida se eu não iria no bagageiro, junto com as malas ou se realmente voaria em um assento propriamente designado.

Ellis, Adams e Bochner (2019) explicam que a autoetnografia não é apenas um exercício de escrita pessoal, pois auxilia a compreender a experiência cultural e também serve como ferramenta de resistência ao colonialismo. Resiste porque a escrita é realizada com a consciência de manutenção de laços com pessoas que fazem parte do grupo investigado. No meu caso, entendo que principalmente represento parte das pessoas provenientes de um país latino-americano, embora reúna em meu perfil outras características ou "camadas" que podem ser adicionadas e que me diferenciam.

Fiz minha viagem pela empresa holandesa KLM. Viajei às 19h do dia 12 de setembro de 2021. Cheguei às 14h em Amsterdam, onde fiz a aduana. Lá me perguntaram apenas para onde ia e quanto tempo ficaria, não me fizeram nenhuma pergunta difícil e nem pareciam duvidar das

minhas intenções de retornar. Cheguei em Barcelona às 16:25. Embora fosse necessário apenas ter um certificado de vacinação, na chegada a Barcelona havia uma barreira sanitária com profissionais da saúde que "convidavam" compulsoriamente a que todos os estrangeiros fizessem um teste de PCR, antes de serem liberados a coletar as bagagens despachadas. O processo ampliava a expectativa da chegada e representava medo por ter a entrada rejeitada em casos de "positivo". O benefício era receber um teste gratuito e assim se poderia ter mais tranquilidade de que não se transmitiria o vírus.

Quando cheguei em Barcelona, não sabia de nenhuma das questões referentes aos embates políticos e históricos³ da Catalunha com a administração central do país. Não sabia também que se tratava de uma monarquia parlamentar, com primeiro-ministro (chefe de governo) e um rei (chefe de Estado). O meu primeiro encontro com a língua catalã foi muito casual, quando no ônibus percebi que as indicações não estavam exatamente em espanhol, mas de alguma forma eu conseguia entender quase tudo o que estava escrito (por também ser uma língua de origem latina). Com o tempo, percebi também a diferença nos avisos sonoros dos ônibus, que indicavam "Tanquem portes" (fechar portas). Por ter aprendido o francês para poder ingressar no doutorado, percebi que algumas das expressões eram semelhantes às francesas, como algumas conjunções e "si us plau" (por favor), que me lembrava muito o "s'il vous plaît" e a de agradecimento "merci" (em ambas as línguas).

³ Durante o período do ditador Francisco Franco, entre o final dos anos 1940 a 1975, foram produzidos muitos mecanismos legais para eliminar tradições e o idioma catalão.

Excetuando as semelhanças com o francês, há o uso de diversas expressões do próprio "castellano", que no Brasil é conhecido popularmente como "espanhol" (e essa ideia de uniformidade, tendo o castelhano como língua representativa do país, de alguma forma invisibiliza outros idiomas utilizados em território espanhol, como o catalão, galego e vasco).

Por não poder trabalhar legalmente quando eu havia chegado, dediquei tempo para escrever artigos acadêmicos que estavam pendentes e para aprender um pouco mais sobre a cultura local. Para isso, me inscrevi num projeto do Consorci per a la Normalització Lingüística (CPNL), iniciado desde 2003 e que permite com que se converse em catalão com voluntários. Na página se exigia que você tivesse realizado ao menos até o nível 2 ou 3 de catalão, para começar a fazer parte do projeto, mas como eu sabia que isso poderia demorar muito tempo e já tinha muito interesse em conhecer a língua, me inscrevi e lhes expliquei o meu interesse.

Inicialmente, eu pensava que com alguns vídeos no Youtube eu conseguiria aprender o básico, mas na primeira ligação de minha "parella lingüística", eu nem sabia o que responder. Por sorte, fui me desenvolvendo melhor ao longo do tempo. Meu companheiro de conversação é um senhor de 80 anos, aposentado do ramo bancário e que com o tempo me disse que sentia ser meu "pai catalão". As conversas semanais, com duração entre uma e duas horas, me ajudaram a entender mais a mentalidade de um povo que, conforme eles mesmos, se entende como guerreiro (por sua independência) e "sovina" (devido às adversidades que sofreram no passado).

Viver em Barcelona é vantajoso em termos de segurança, mas para diversas pessoas daqui e de outros países da Europa parece ser um local perigoso, em parte porque desconhecem a realidade diária de países como o Brasil ou outros da América Latina. Na minha percepção, o dia a dia da população espanhola é muito autocentrado em seus próprios problemas e nas conversações diárias raramente aparecem outros países, principalmente os considerados subdesenvolvidos. Apresentar-se como brasileiro por vezes é positivo (pela alegria) e por outras gera desinteresse (por não ter o mesmo status de outros países, tal como os nórdicos).

Na Catalunha, principalmente, seu problema se enfoca bastante em questões laborais ou econômicas (tais como as altas tarifas de energia elétrica ou gás, que afetam diversos setores). Historicamente, a questão da Independência ainda parece ser uma ferida aberta, porém sem uma perspectiva de resolução.

Especificamente em Barcelona, os problemas da supervalorização dos preços dos aluguéis existem devido à alta demanda de pessoas que querem morar na cidade e o lucro de proprietários de apartamentos. A alta demanda e os preços supervalorizados desde o término da pandemia de covid-19 tornaram mais difícil alugar um apartamento sem outras pessoas. O valor de um quarto dentro de um apartamento geralmente é de uns 400-500 euros, o que equivale a mais de um terço do salário mínimo. Além dos valores, não são raras as “estafas”, ou seja, golpes de pessoas mal-intencionadas (que podem não pagar contas ou não devolver fianças).

Barcelona é uma cidade multicultural, com praia e clima mediterrâneo. O verão tem temperaturas agradáveis e a vida noturna é bastante viva. Além disso, a variedade de culinárias é muito grande, o que permite com que se possa experimentar muitos pratos diferentes. Os aspectos positivos da cidade contribuem para aumentar sua atratividade.

Em Barcelona, os postos de trabalho em geral são bastante precarizados e como a demanda de pessoas por emprego é alta, frequentemente são temporários. Os direitos trabalhistas em grande parte auxiliam os empregadores. Seja pelas condições de trabalho ou pela dificuldade de ser aceito em um posto de trabalho, muitos trabalhadores e trabalhadoras precisam viver com os auxílios governamentais. "Pedir el paro" é viver com auxílio de uma quantia mensal de 70% da sua contribuição à previdência nos primeiros 6 meses. Pela dificuldade em conseguir trabalho, por falta de qualificação ou por não aceitação das empresas, há pessoas que chegam a ficar até 2 anos vivendo com este auxílio, que sofre reduções conforme o período de tempo se amplia.

Além disso, se deve adicionar a importância e a precarização da mão de obra imigrante, que, por “não ter papéis” realiza trabalhos que poucas pessoas desejariam e por valores muito inferiores, sem direitos trabalhistas. De acordo com a Comisión Española de Ayuda al Refugiado (2016, p. 10): "La población inmigrante en situación administrativa regular, la gran mayoría, trabaja con contratos temporales y quienes se encuentran en situación irregular se ven obligados a aceptar la situación de explotación y precariedad laboral para poder sobrevivir". A

precariedade laboral atinge a grande maioria dos trabalhadores/trabalhadoras e os salários em geral giram ao redor do mínimo, que é de mil euros em 2023. Principalmente nos setores de hotelaria e de “restauración” (restaurantes e bares), há condições de trabalho ruins e horários de trabalho que incluem sábados, domingos e feriados. As jornadas podem ser de mais de oito horas nos “turnos partidos” (geralmente de 8 a 21 horas). Na hotelaria são muito comuns as semanas de sete dias de trabalho com dois dias de descanso.

Por ter chegado na abertura de fronteiras, percebi que a pandemia acentuou também algumas discrepâncias, tais como a xenofobia e racismo. Ao menos três vezes presenciei situações em que pessoas não brancas foram ultrajadas em Barcelona. Nas três vezes foram por pessoas locais. Na primeira, eu estava sentada no banco de trás de um ônibus e um senhor idoso e branco saiu no corredor e foi falar com o motorista. Gritava que era um desrespeito com o trabalhador que usava o transporte público e pedia para que colocasse o aviso sonoro de que “É obrigatório o uso da máscara no interior do veículo” (existente desde 4 de maio de 2020 até o fim da proibição)⁴. Visivelmente incomodado, chamou o motorista e pediu para que ele retirasse o rapaz, que se negou a sair, dizendo que ninguém iria lhe ressarcir a passagem e que precisava ir trabalhar. O senhor, irado, gritou “Vete a tu país”, enquanto tentava dar uma lição aos demais. O jovem demonstrou muita

⁴ Em 19 de abril a máscara deixou de ser obrigatória no interior de ambientes, porém, permaneceu obrigatória no interior do transporte público até 7 fevereiro de 2023 (sendo obrigatórias apenas em centros de saúde e serviços sanitários). Eliminou-se a quarentena para casos leves. O país teve mais de 102 mil mortes por covid e tem 92% da sua população imunizada (AFP Español).

resistência e, alguns minutos depois, fui conversar com ele e me disse que era brasileiro.

Estos sentimientos y prácticas [discriminatórios] a menudo son reforzados por discursos mediáticos y políticos, leyes, prácticas y políticas que promueven el rechazo de estas personas conllevando actitudes racistas y xenófobas que amenazan la convivencia, la integración y la cohesión social (COMISIÓN ESPAÑOLA DE AYUDA AL REFUGIADO, 2016, p. 16).

Em outra situação, uma senhora que estava do outro lado da rua, gritou para uma mulher com cor de pele não branca "guarra" (suja) e ordenava que recolhesse os excrementos do cachorro (sendo que o cachorro dela estava preso, diferentemente de muitos cães que os donos deixavam soltos e sequer cuidavam onde faziam suas necessidades). Os excrementos haviam sido recolhidos, mas a mulher mesmo assim insistia que não, a dona do cachorro atravessou a rua e disse para que a mulher fosse lá conferir, vendo que na realidade havia sido realmente recolhido.

A terceira discriminação que presenciei foi depois da liberação do uso de máscaras em interiores (mas com a manutenção dentro de transportes públicos), quando uma senhora de meia idade branca e catalã ordenou a uma jovem árabe (que utilizava a máscara na altura da boca, sem cobrir o nariz) que colocasse a máscara, com ar de muita irritação (embora ao meu lado houvesse uma jovem branca na mesma situação e logo em seguida chegaram dois homens sem máscara e a mulher nada fez). Me parecia claro que os alvos eram pessoas não brancas e, preferencialmente, mulheres. Quanto às pessoas não brancas, o objetivo era evidenciar o mal-estar de sua presença, sua

desconformidade com as regras, a desordem que traziam ou sua falta de educação, para assim justificar um tratamento diferenciado e depreciativo (porque para pessoas brancas, diversas vezes as vi em desconformidade com as normas e nunca vi ninguém lhes ordenar nada).

Dentre os lugares que vivi em Barcelona, o primeiro bairro foi o Raval, um dos mais estigmatizados e com grande quantidade de população imigrante (tal como paquistaneses, filipinos, bengalis, italianos, marroquinos e indianos). O bairro é considerado como um dos mais perigosos da cidade. Particularmente, o que mais se via eram pessoas bêbadas gritando na rua e as "perigosas" prostitutas (pela perspectiva local, pois a prostituição é considerada crime) que ficavam nas ruas (nem sempre esquinas, como no Brasil), e por sinal, vestiam roupas que no Brasil seriam consideradas normais para qualquer trabalhadora (como jeans e camiseta). Ao olhar desatento ou neófito, era difícil identificar as prostitutas e distingi-las de alguma mulher que apenas estava a esperar alguém. A maquiagem delas não era exagerada, suas roupas não eram apertadas e a idade não era jovem. Uma das presenças mais constantes era a de uma senhora loira, de uns 50 anos, cabelos longos e trans. Outras duas, tinham em torno de uns 40 anos, eram mais gordinhas e tinham traços orientais muito marcados. Eu não sabia que a prostituição era crime, mas me parece pelo discurso das pessoas em Barcelona que as opiniões são divergentes, havendo quem não veja problema e quem ache que é importante a atuação da polícia para evitar o tráfico de pessoas e a exploração por cafetões ou cafetinas (crime de rufianismo no Brasil).

Posteriormente, vivi por um tempo no bairro de Gràcia, onde podia-se perceber que o poder de compra era diferente. As famílias, em geral pai, mãe e filhos, caminhavam na rua ao entardecer, todos com calma. Não se via pessoas correndo, exceto pelos patinetes que corriam até cerca de 25 km/h em outras partes da cidade, mas que por lá andavam com muito mais cuidado. Ao viver na casa de uma família catalã, aprendi um pouco mais da cultura, assim como o costume de esfregar o tomate no pão e beber o vinho com uma espécie de castiçal chamado "porrón".

Quando vivi no bairro chamado Esquerra Eixample, uma região que é conhecida pela proximidade a uma zona *gay*, por um acaso eu e minhas colegas de apartamento descobrimos que a locatária estava com as contas de água, luz e aluguel em inadimplência. Realizamos os pagamentos sem a realização de um contrato de moradia (algo que é muito comum para que essa renda não precise ser declarada pelo locador em Imposto de Renda) e pensávamos que sem a formalização, não teríamos direitos para reivindicar nossas fianças.

A cultura catalã chama muito a atenção. Após participar de um "free walk tour" (caminhada na qual você paga o que deseja ou puder para o/a guia turística), me pareceram interessantes as referências entre a cultura do povo catalão com as fezes, principalmente no que se refere à tradição natalina, com uma figura chamada "caganer" (figura representativa de um camponês agachado, evacuando fezes no campo, como sinônimo de fertilidade) e o "Caga Tió" (que é um símbolo de renovação na época do solstício de inverno, ou seja, um pedaço de pau ao qual se confere feições e um gorro, o qual é "alimentado" por três

semanas até o dia 25 de dezembro para auxiliar no entretenimento de crianças, que devem bater neste pedaço de pau coberto por uma manta, até que "cague" os presentes natalinos e também torrões de amêndoa, doce característico desta época). Na época natalina é também comum umas bancas, semelhantes às de jornais, que vendem na rua o boniato (batata doce) assado e também castanhas que são assadas com madeira.

Outra tradição catalã é conhecida na temporada de *calçots*, que é um tipo de cebola entre 15 e 25 centímetros. A temporada começa em novembro e finaliza em abril (início da primavera). Os *calçots* são assados em grelhas, como se fossem churrasco. Para comê-los, você precisa retirar a parte externa queimada, e com isso é característica que as mãos estejam ao final da refeição cheias de cinzas. Para acompanhar, come-se o molho de *calçots* (com pimenta nyora, mais doce) ou o molho romesco (com pimenta choricero, mais amarga). Nessa época são realizadas as *calçotadas*, que são reuniões de amigos e familiares. Os *calçots* e outros complementos, como a *butifarra* (embutido feito com carne de porco picado, pimentas e especiarias), *judías*/feijões brancos e alcachofras podem tornar uma *calçotada* cara, e para diminuir os valores, há quem faça as *calçotada* popular, com menores quantidades, mas igualmente em um momento de confraternização.



Figuras 1 e 2 - Na primeira figura aparece a pilha de calçots coletados. Na segunda, os calçots são preparados para ir ao fogo em um restaurante na Catalunha.

Dentre as tradições, pode-se destacar o "*l'ou com balla/ovo que baila*" (realizado em claustros de igrejas e em jardins ou pátios de edifícios públicos, o ovo é colocado na água de uma fonte e fica girando sem cair, simbolizando a fertilidade e vida na época de primavera). A noite de São João na Catalunha é semelhante à virada de ano brasileira, com muitos fogos de artifício e celebrações em família. Não é raro ver principalmente homens e jovens com "petardos" (fogos de artifício), a divertir-se e fazer ruído.

Na dança, destacam-se as sardanas (dança nacional da Catalunha, em que as pessoas se distribuem num grande círculo e se dão as mãos, girando lentamente). Na culinária catalã é também muito tradicional a "coca", comida na época de Corpus Christi (semelhante à cuca alemã preparada no território gaúcho brasileiro, guardadas as devidas diferenças). Há também o *pan de Sant Jordi* (que parece uma bandeira catalã feita com cortes de sobrasada, que é uma linguiça cura e curada, com carne de porco e especiarias) e a coca Sant Joan (pão achatado e

coberto, geralmente, por frutas secas, vendida principalmente no dia de São João). feita com iogurte, crema catalana e marmelada), bem como em 31 de outubro se celebra a *Castanyada*, em que crianças de escolas e ambulantes vendem castanhas assadas em grelhas. O Natal catalão é celebrado em 25 de dezembro, com sopa de *galets* (também chamada *escudella de Nadal*) e, mais recentemente, com a *escudilla* (guisado de carne e legumes com uma massa). Também é tradicional a sobremesa com os *torrones* (*nougats* feitos com ovos ou até mesmo com chocolates e amêndoas) e bebe-se o cava (tipo de vinho espumante). Em 26 de dezembro se celebra o Santo Esteve e se comem *canelons* (massas salgadas de canelones espanhóis), aproveitando o resto dos assados de Natal.

Viver na Europa pode parecer para muitos um sonho, porém, emigrar é uma ação bastante complexa. A adaptação em um novo ambiente leva tempo. Adequar-se às normas (ou às escapadas que são permitidas de determinadas formas ou a determinados grupos) ou aos locais e aos grupos e conseguir inserir-se, tudo leva tempo. Felizmente, nos momentos em que mais precisei de ajuda, encontrei pessoas dispostas a auxiliar. Essa nem sempre é a realidade para outras pessoas. Quando conversei com um brasileiro, branco, classe média, ele me disse que “Pra quem não tem papéis, eles estão sempre querendo nos enterrar vivo, seja fazendo algo pelas entrelinhas ou dizendo na nossa cara”. Infelizmente, nem todas as pessoas compreendem a dificuldade de falar um idioma que não é nativo e aprender mais sobre a cultura local. Pelo que me comentam, inclusive os próprios catalães, eles não são um povo aberto como, por exemplo, os valencianos. O catalão estereotipicamente

se assemelharia à imagem que se projeta no Brasil sobre o gaúcho, de um povo aguerrido, com histórico independentista, com cultura própria e menos expressões de afeto exaltadas. Seja por sorte ou destino, por enquanto prossigo na aventura de conhecer melhor a Espanha a partir das mesclas culturais e sociais vividas em Barcelona. Por quanto tempo a aventura durará, somente o tempo me dirá.

REFERÊNCIAS

- AFP ESPAÑOL. España abandonará la mascarilla obligatoria en interiores el 20 de abril. AFP. 6 abr 2022. <https://www.youtube.com/watch?v=eiIaYVieZ4o>
- ANUÁRIO BRASILEIRO DA EDUCAÇÃO BÁSICA. Disponível em: <https://www.moderna.com.br/anuario-educacao-basica/2021/educacao-superior.html>. Acesso: 10 dez. 2022.
- COMISIÓN ESPAÑOLA DE AYUDA AL REFUGIADO. Informe sobre discriminación de personas migrantes y refugiadas en España. 2016. Disponível em: <https://www.cear.es/wp-content/uploads/2017/02/Informe-discriminaci%C3%B3n.pdf>. Acesso: 2 dez 2022.
- ELLIS, Carolyn; ADAMS, Tony; BOCHNER, Arthur. Autoetnografía: un panorama. In: CALVA, Silvia. **Autoetnografía: Una metodología cualitativa**. San Luis Potosí: Universidad Autónoma de Aguascalientes, 2019, p. 17-42.
- VELHO, Gilberto. **Individualismo e cultura**. Notas para uma Antropologia da Sociedade Contemporânea. Rio de Janeiro: Zahar, 1987.

INTERTERRITORIALIDADE E IDENTIDADE ALIMENTAR: O CONSUMO DE QUEIJOS ARTESANAIS ENTRE MIGRANTES NOS ESPAÇOS URBANOS DE ALAGOAS ¹

José Natan Gonçalves da Silva ²

Sônia de Souza Mendonça Menezes ³

INTRODUÇÃO

Os consumidores têm exercido papel fundamental na avaliação da qualidade dos alimentos. A recuperação de métodos produtivos comprometidos com a produção saudável, artesanal, economicamente justa e ecologicamente correta foi influenciada pela mudança de postura de segmentos de consumidores atentos às qualidades subjetiváveis e a boa reputação conferida aos bens alimentícios (CHAMPREDONDE, 2016).

O aporte identitário e cultural também são elementos definidores da qualidade dos alimentos. Para além da satisfação biológica e nutricional, busca-se, no ato de comer, conhecer a história e o saber-fazer intrínseco ao produto, bem como, interagir e manter-se ligado a um território de pertencimento. O migrante insere-se nesse contexto tendo em vista que, geralmente, utiliza o alimento para substanciar simbolicamente a identidade que o mantém articulado ao seu lugar de

¹ Este artigo resulta de uma leitura revisada e ampliada de abordagens relacionadas à territorialidade humana, migração e queijos artesanais presentes na tese de doutorado: "Territórios queijeiros: tradição e resignificação no Sistema Agroalimentar do Leite em Alagoas" defendida em 2021 no PPGE/UFS.

² Pesquisador e Doutor em Geografia pela UFS (Universidade Federal do Sergipe).

³ Professora do Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFS (Universidade Federal do Sergipe).

origem ou aos territórios nos quais se fixou em diferentes temporalidades. Por esta razão, Almeida (2009) menciona que as vivências desses sujeitos estão alicerçadas em interterritorialidades.

Em consonância com essa abordagem, este artigo tem como objetivo analisar a relação identitária de migrantes sertanejos com os queijos artesanais elaborados no sertão de Alagoas, antevendo para o aumento do consumo desses alimentos nos centros urbanos e para o incremento à produção nos territórios rurais. No processo de desenvolvimento do estudo, adotou-se como metodologia pesquisas teóricas e de campo. Nesta etapa, foram utilizadas como ferramentas de investigação o diário de campo (LOPES et. al, 2002) e as entrevistas semiestruturadas (GIL, 1999), aplicadas junto aos 26 migrantes naturais de municípios do sertão alagoano, mas residentes em centros urbanos exteriores ao seu território de origem. A construção da amostra ocorreu entre os anos de 2019 e 2020, sendo fundamentada na técnica *snowball* (VINUTO, 2014).

Diante disso, foi escolhido como recorte espacial para a seleção e identificação da origem dos migrantes o Território da Bacia Leiteira – TBL, composto por 11 municípios do semiárido alagoano⁴. A definição desse território tem como justificativa a relação que esse espaço apropriado apresenta na configuração das práticas agroalimentares de elaboração, comercialização e consumo de queijos artesanais em Alagoas (SILVA, 2021). Criado pelo extinto Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA, no contexto da política de formação dos Territórios da Cidadania do governo

⁴ Os municípios alagoanos que formam o TBL: Pão de Açúcar, Batalha, Major Isidoro, Olho d'Água das Flores, Belo Monte, Palestina, Monteirópolis, Jacaré dos Homens, Jaramataia, Cacimbinhas e Minador do Negrão.

Lula (2003-2010), o TBL possui uma configuração histórica, econômica, social e cultural alicerçada no desenvolvimento da bovinocultura e da produção agroalimentar de derivados do leite.

A aplicação das entrevistas ocorreu em espaços comerciais (mercearias, empórios, padarias e feiras-livres) onde é realizada a comercialização de queijos nos municípios do TBL. Nesses estabelecimentos, há o atendimento de consumidores locais, mas, também, transeuntes e migrantes que periodicamente circulam ou visitam suas localidades de origem. Algumas entrevistas também foram efetuadas nos centros urbanos de Arapiraca e Maceió, situados, respectivamente, no Agreste e Litoral de Alagoas. Além de historicamente terem exercido papel relevante na atração de migrantes no estado, esses municípios são os principais centros consumidores, catalizadores e distribuidores dos queijos artesanais elaborados no TBL.

Com a finalidade de ampliar as discussões supracitadas, as abordagens seguem estruturadas em duas seções: na primeira, realiza-se uma contextualização sobre o processo de migração campo-cidade no estado de Alagoas, a partir da segunda metade do século XX, reportando-se, ainda, para a definição identitária do ser migrante; na segunda, remete-se ao perfil dos migrantes consumidores de queijo e a relação desse alimento na legitimação da sua identidade.

MIGRAÇÃO CAMPO-CIDADE EM ALAGOAS: DA SAÍDA DO SERTÃO À CONSTITUIÇÃO DO SER MIGRANTE NA CIDADE

A elaboração de queijos artesanais no semiárido de Alagoas está associada ao processo de estabelecimento da bovinocultura nos sertões

nordestino, contexto que remonta a expansão da pecuária no interior da colônia já no século XVI (ABREU, 1963; PADRO JÚNIOR, 2011). Essas atividades, embora tenham apresentado modificações produtivas em diferentes temporalidades, ainda permanecem como importantes na configuração social, cultural e econômica do território. Ao se referir às práticas econômicas e agroalimentares associadas à pecuária no sertão do Nordeste, Andrade (2011, p. 201) remete às atividades queijeiras. Assim como evidenciado em pesquisas recentes (MENEZES, 2009; SILVA, 2021), o referido autor destaca que cabia à família do vaqueiro a elaboração do queijo e da coalhada.

Nesse sentido, Ferrari (1990), Andrade (2011) e Vasconcelos (2017) mencionam que, a partir da década de 1960, o sertão de Alagoas apresentou uma reestruturação produtiva das atividades pecuaristas. Beneficiados por assistência técnica, políticas desenvolvimentistas e incentivos financeiros bancários, os latifundiários aderiram à bovinocultura leiteira, contrapondo-se ao manejo da pecuária de corte, até então, dominante. Esse cenário está em consonância com o processo excludente e conservador de modernização do campo no Brasil (SILVA, 1981) que, mais adiante, resulta na articulação entre as atividades agrícolas e industriais. No semiárido alagoano, tal contexto é refletido na difusão das agroindústrias de leite (SILVA, 2021). As consequências imediatas dessa conjuntura é a expansão da concentração fundiária, em favor dos grandes pecuaristas, o crescimento da pobreza no campo e o aumento do excedente de trabalhadores rurais sem-terra suscetíveis à migração.

As epidemias, a pobreza extrema, as crises climáticas, as guerras e os diversos tipos de perseguições (políticas, étnicas, de gênero e

religiosas) sempre constituíram condições propulsoras dos fluxos migratórios (DAMIANI, 2002). Todavia, é a falta de trabalho e a busca por ele, em termos quantitativo e/ou qualitativo, que fez surgir o migrante. Essa interpretação foi antecedida por Almeida (2009, p. 214), ao retratar que o trabalho posto ao migrante, “quando não lhe é mais oferecido, decreta sua negação e o empurra para o não ser”. Logo, o migrante que, em sua concepção ontológica original, consiste no indivíduo deslocado do seu lugar primavero (MARANDOLA JÚNIOR; GALLO, 2010) tem no trabalho ou na sua ausência uma das forças sociais mais propensas à sua atração ou expulsão.

Na segunda metade do século XX, a conformação de agrupamentos de sertanejos alagoanos com destino às cidades resultou das transformações advindas da reestruturação contraditória e desigual do capital que estimulou a concentração de terra e renda no espaço rural, dispensou mão-de-obra na agropecuária e criou novas formas de exploração do trabalho nas atividades industriais e de serviços das cidades. Desse modo, para além do crescimento natural ou vegetativo, obtido da diferença entre a taxa de natalidade e a taxa de mortalidade (DAMIANI, 2002), o aumento significativo da população urbana em Alagoas, de 1950 a 2010 (Gráfico 1), foi impulsionado pelos fluxos migratórios intraestaduais do campo para a cidade.

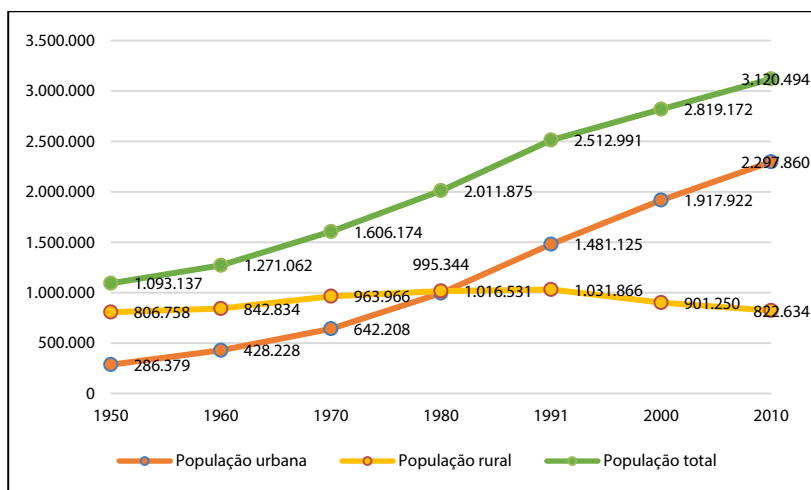


Gráfico 1 – Crescimento populacional, Alagoas, 1950-2010

Fonte: IBGE – Censo demográfico, 1950-2010.

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; 2022.

As informações disponíveis pelo IBGE denotam que, desde a década de 1950, a população urbana de Alagoas apresentou um movimento de ascendência maior que a população rural. Definitivamente, na década de 1990, o número de habitantes no espaço urbano do estado ultrapassou o quantitativo de residentes no campo.

Inicialmente, os grandes centros urbanos da região Sudeste consistiam nos principais eixos de atração de migrantes do Nordeste. A partir da década de 1970, a expansão da indústria e dos serviços nessa região, no contexto de desconcentração e reestruturação produtiva dos setores secundário e terciário da economia no Brasil (MONTEIRO NETO; SILVA, 2021), possibilitou que centros regionais do Nordeste ampliasse o seu potencial de atração populacional.

Em Alagoas, especificamente, despontou nesse cenário o município de Arapiraca e, sobremaneira, a Região Metropolitana de

Maceió – RMM⁵ (FERRARI, 1990). De acordo com o censo demográfico do IBGE de 2010, dentre os habitantes da RMM e de Arapiraca, respectivamente, 26,57% e 21,80% possuíam naturalidade no estado Alagoas, mas não eram originários dos municípios que residiam (Tabela 1).

Tabela 1 – Naturalidade da população residente nos municípios da Região Metropolitana de Maceió – RMM e de Arapiraca, Alagoas, 2010

Naturalidade	Região Metropolitana de Maceió – RMM		Arapiraca	
	N.	%	N.	%
Naturais dos municípios que residiam	740.038	64,00	146.731	68,56
Naturais de outros municípios de Alagoas	307.294	26,57	46.648	21,80
Não naturais de Alagoas	109.032	9,43	20.627	9,64
Total	1.156.364	100	214.006	100

Fonte: IBGE – Censo demográfico, 2010.

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da; MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; 2022.

Embora os migrantes residentes na RMM e em Arapiraca não sejam provenientes exclusivamente do sertão de Alagoas, Ferrari (1990) menciona que partiu dos territórios sertanejos um quantitativo relevante do contingente populacional que compõe os municípios da RMM e de Arapiraca.

Destarte, Almeida (2009) reforça que as transformações advindas da crise do modelo econômico capitalista, a partir da década de 1970, impulsionaram transformações sociais que se refletem, também, na flexibilidade e intensificação da mobilidade populacional e, por

⁵A Região Metropolitana de Maceió – RMM é composta pelos municípios de Maceió, Rio Largo, Marechal Deodoro, Pilar, São Miguel dos Campos, Barra de São Miguel, Barra de Santo Antônio, Messias, Satuba, Coqueiro Seco, Santa Luzia do Norte, Paripueira, Atalaia e Murici.

consequência, da mão-de-obra. Nesse contexto, as cidades se destacam pelo papel que assumem na circulação de gêneros de consumo, de informação e pessoas, fato que revela um “movimento bastante intenso de trocas” (SANTOS, 2014, p. 60). Assim, os espaços urbanos são recriados mediante novas formas de trabalho, bem como, processos de consumo e demandas exprimidas pela população advinda de outros territórios. Essa dinâmica amplia os movimentos e as relações entre os espaços citadinos e desses com os territórios rurais.

O movimento migratório do campo para a cidade, do lugar familiar para o espaço do outro, implica o desenraizamento original que, em termos existenciais, provoca a alteração da territorialidade anteriormente consolidada (MARANDOLA JÚNIOR; GALLO, 2010). Ou seja, a ação de sair do território seguro e lançar-se ao lugar estranho desencadeia a ocorrência de experiências, geralmente, estressantes e marcadas por desorientações.

No processo de integração, negação, separação, assimilação e, inclusive, estigmatização – que configura a inserção em um cenário de marginalização – o migrante é obrigado a desenvolver múltiplas territorialidades. Para Almeida (2009, p. 208), esse é um mecanismo que permite a “sobrevivência do Eu em territórios de Outros”. Na perspectiva da autora, isso é possível porque o território do migrante extravasa suas escalas para uma dimensão interterritorial. No processo de reterritorialização são efetuadas alianças, ligações e articulações com múltiplos territórios que servem de base material e imaterial para a afirmação das suas experiências existenciais e espaço-temporais.

Diante disso, observa-se que independentemente do estado e intensidade da mobilidade espacial, Saquet (2009; 2010) menciona que todos os indivíduos estão inseridos em diferentes níveis espaciais de territórios, marcados por relações e dimensões multiescalares, multitemporais e multidimensionais. Por esta razão, Haesbaert (1999) reporta que o indivíduo comunga várias identidades territoriais. Para o autor referido, a relação que a pessoa estabelece com outros territórios possibilita o autorreconhecimento com múltiplas identidades: algumas mais íntimas e singulares e outras capazes de agregar grupos diversos e plurais.

Por meio desse debate, depreende-se que a saída do território de origem não provoca definitivamente a desterritorialização. Ao remeter a essa abordagem, Haesbaert (2001; 2009) reforça que ninguém está totalmente desterritorializado porque nunca estará completamente destituído de território. Em síntese, o indivíduo oferece ao território sua subjetividade, preenchendo de sentido. Mesmo na travessia, existe uma ação de significar e ressignificar. Isso ocorre devido à experiência que é única e singular. Na interpretação de Haesbaert (2001; 2009), a mobilidade fluída, inerente ao mundo contemporâneo, é condição para a consolidação de multiterritorialidades. Por esta razão, Lechner (2007), referindo-se à condição do ser migrante, revela que suas identidades são interterritoriais e o seu sentimento de pertença é praticamente extraterritorial.

A pertença ao território é condição fundamental para a garantia da segurança existencial. Sem a construção de laços com o lugar, o migrante passa a desenvolver o sentimento de desagrado e insegurança em relação ao seu *locus* habitado. Portanto, envolver-se, criar laços e

alcançar a sensação de topofilia (TUAN, 1980) constitui um mecanismo direcionado à aquisição do bem-estar psicoemocional pelo migrante.

Todavia, vale ressaltar que raramente esse sujeito encontrará identificação imediata com o seu lugar de destino. Na tentativa de superar a condição de repulsa, Marandola Júnior e Gallo (2010, p. 412) mencionam que ele recria esse lugar ao seu modo em uma “expectativa de preservar sua forma de ser”. Em outras palavras, o lugar do migrante será composto por relações e elementos do espaço recém-apropriado e dos territórios nos quais viveu. A desterritorialização material não implica, portanto, o abandono das experiências existenciais precedentes. Ao migrante é notável a configuração de um sistema de ligações e pertencimentos entre lugares diversos. Desse modo, as abordagens realizadas por Almeida (2009) denotam que resulta dessas articulações a construção do seu território de pertença.

Para o migrante referido neste estudo, o sertão de Alagoas é o seu território de origem. É dele que advém suas principais experiências da infância e juventude. Em contrapartida, o *locus* citadino que foi apropriado é o território da moradia, da reinclusão social e, por vezes, da estabilidade econômica. Para alguns, continuar na cidade constituiu-se, gradativamente, uma intencionalidade sólida. Para outros, sobressai o desejo de retornar algum dia para sua antiga morada, onde se encontram seus conterrâneos e repousam seus antepassados. Em ambos os casos, revelam-se diferentes níveis de combinações de interterritórios em seu espaço habitado, preservando objetos, valores, relações e costumes que traduzem a sua identidade.

Sendo assim, a fotografia dos antepassados na parede da casa, a imagem do padroeiro do município de origem, o churrasco semanal com migrantes contrerrâneos, a criação de aves no quintal, o plantio de hortaliças e ervas medicinais e as preferências culinárias, incluindo o consumo de queijos artesanais, configuram-se práticas legitimadas pelos migrantes que evidenciam articulações simbólicas e imateriais com o território sertanejo. Conforme será abordado na seção seguinte, essa dinâmica denota a preservação da identidade alimentar associada à comensalidade de queijos, a qual exerce influência no incremento da produção e da revalorização do consumo desses produtos.

O QUEIJO E O MIGRANTE: DIMENSÕES SOCIOCULTURAIS NA DEFINIÇÃO DA IDENTIDADE ALIMENTAR E NA REVALORIZAÇÃO DO CONSUMO

Ao passo que transformações nas relações de trabalho e produção no espaço rural intensificaram os movimentos migratórios do campo para a cidade, também se verifica no sertão de Alagoas a resistência da agricultura familiar. Nas pesquisas realizadas por Wanderley (2001; 2002), a permanência de agricultores familiares do campo fundamenta, inclusive, as discussões realizadas na Geografia e na Sociologia Rural que questionam as análises em defesa do esvaziamento populacional do campo. Assim, a autora afirma que a configuração territorial do espaço rural no Nordeste depende das condições de funcionamento da agricultura de base familiar. Logo, a persistência dessa categoria influencia no dinamismo populacional e na manutenção do tecido social

rural da referida região que sobressai no Brasil pela contingência do maior número de agricultores e habitantes residentes no campo⁶.

Embora imersas em estruturas sociais desiguais e contraditórias, as unidades de produção familiar mantêm-se, no sertão de Alagoas, paralelas às grandes propriedades pecuaristas. Entretanto, as estratégias de reprodução desses segmentos são notadamente distintas. Os latifundiários centralizam o poder na concentração de terras e na associação da bovinocultura leiteira ao capital empresarial e agroindustrial. Já os agricultores familiares, desenvolvem territorialidades pautadas, principalmente, no manejo de pequenos rebanhos de vacas ordenhadas e na elaboração agroalimentar de queijos artesanais.

Ressalta-se que, até a década de 1960, o queijo constituía um produto com valor de uso, direcionado ao consumo familiar e à comercialização do reduzido excedente. O seu consumo e alcance comercial restringiam à escala local. Isso porque consistia em uma conjuntura do território imediato (SANTOS, 2014) que incorporava, concomitantemente, as etapas da elaboração, comercialização e consumo do alimento. Todavia, com a reestruturação das redes de circulação, foram expandidos os fluxos de comercialização e consumo

⁶ De acordo com o censo agropecuário do IBGE realizado em 2017, o Brasil possuía 3.897.408 estabelecimentos agropecuários mantidos por agricultores familiares. Desse quantitativo, 47,18% está na região Nordeste. Na referida pesquisa, também foi identificado que dos 98.542 estabelecimentos rurais recenseados em Alagoas, 83,59% eram da agricultura familiar, ao passo que apenas 16,41% eram da agricultura patronal. No tocante à população, o último censo demográfico concluído em 2010 constatou que o Nordeste apresentava o maior contingente populacional do Brasil residindo no espaço rural, 26,87% dos recenseados na região. De modo semelhante, o estado de Alagoas possuía 26,36% de sua população domiciliada no campo.

desses bens alimentícios. Ou seja, os queijos, legitimados pelo enraizamento territorial e pelo valor de uso, passaram a ser reconfigurados pelo valor de troca.

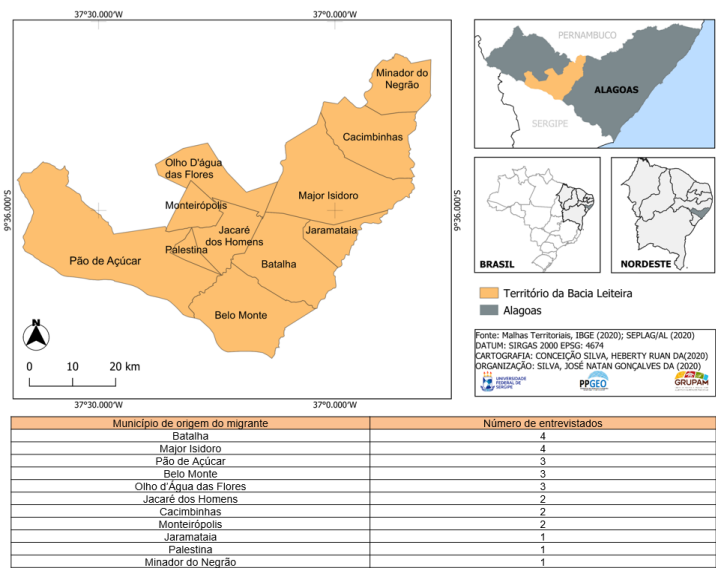
O estímulo à demanda por esses produtos ocorre entre os consumidores residentes no espaço urbano. Aproximando-se dessa discussão, Requier-Desjardins, Boucher e Cerdan (2006) apontam que a produção e o consumo de alimentos territorialmente localizados na América Latina são instigados pela demanda proveniente dos consumidores urbanitas. No caso de Alagoas, acrescenta-se a essa análise o fato do crescimento urbano e do aumento da procura pelos queijos terem acontecido simultaneamente ao processo de estruturação da migração campo-cidade. Assim, constata-se que a valorização desses produtos está intrínseca à preservação da identidade alimentar de migrantes originários do sertão que passaram a residir nas cidades alagoanas.

De modo semelhante, Menezes (2009; 2015) havia observado que o aumento da produção de queijos artesanais em Sergipe resultou do consumo exercido por migrantes domiciliados na Região Metropolitana de Aracaju (formada pelos municípios de Aracaju, Nossa Senhora do Socorro, São Cristóvão e Barra dos Coqueiros) que persistem com uma alimentação legitimada, cultural e territorialmente, no sertão. No Rio Grande do Sul, Prezzoto (2005) chama-nos atenção para o crescimento de consumidores urbanos que buscam gêneros alimentícios coloniais. Esses produtos possuem aportes identitários associados às ruralidades tradicionais e são valorizados pela relação de origem e qualidade de procedência.

Nesse sentido, reforçando a afirmação do autor referido, Cruz (2012) assinala que, no tocante ao queijo serrano elaborado nos Campos

de Cima da Serra – RS há uma ligação desse alimento com uma identidade reivindicada que estreita a relação do migrante com o seu território de origem.

De acordo com as informações coletadas, os 26 migrantes entrevistados nesta pesquisa são originários do sertão alagoano, mais especificamente dos municípios que formam o Território da Bacia Leiteira – TBL (Mapa 1). Nas suas escolhas alimentares, destacam-se os queijos artesanais: queijo coalho (elaborado por meio da prensagem e maturação da coalhada crua), queijo manteiga (resultante do cozimento da coalhada com a manteiga liquefeita, também chamada de manteiga de garrafa ou da terra) e queijo macururé (com maior teor de gordura, quando comparado ao queijo manteiga, e produzido mediante o cozimento da coalhada, fermentada de forma natural, junto com a manteiga liquefeita).



Mapa 1 – Território da Bacia Leiteira – TBL, Alagoas, 2022

Desse modo, a Tabela 2 demonstra que é predominante em todos os grupos etários a preferência pelo queijo coalho (61,58% dos entrevistados). No tocante ao queijo manteiga, a opção foi mencionada por 30,77% dos consumidores, sobressaindo aqueles entre 45 e 59 anos, que, em 11,59% das respostas, mencionaram priorizar o consumo desse alimento.

Tabela 2 – Escolhas alimentares dos migrantes em relação aos queijos elaborados no Território da Bacia Leiteira – TBL, Alagoas, 2019-2020

Faixa etária	Número de entrevistados	Preferências dos consumidores em relação aos queijos artesanais (%)		
		Queijo coalho	Queijo manteiga	Queijo Macururé
18 a 29 anos	4	11,59	3,85	-
30 a 44 anos	6	15,38	7,69	-
45 a 59 anos	7	15,38	11,59	-
60 a 74 anos	5	11,59	3,85	3,85
Mais de 75 anos	4	7,69	3,85	3,85
Total	26	61,58	30,77	7,70

Fonte: Pesquisa de campo, 2019-2020.

Org. SILVA, José Natan Gonçalves da. 2020.

Embora seja notada a reduzida referência ao queijo macururé, a opção por esse tipo de queijo é observada entre os consumidores de 60 a 74 anos (3,85%) e mais de 75 anos (3,85%). No processo de elaboração desse alimento, há uma transmissibilidade de saberes relativamente não codificáveis. Tal particularidade viabilizou que o queijo macururé esteja envolto de conhecimentos e práticas, cuja apropriação do saber-fazer tornou-se restrita, limitando-se a uma família de produtores. Devido à limitação do consumo e à ausência de incentivo à produção,

percebe-se que esse gênero alimentício se direciona para uma imersão na memória (CHAMPREDONDE, 2016).

Diante disso, o autor utiliza essa classificação para remeter aos alimentos intrínsecos à memória de indivíduos pertencentes a um determinado território e cultura, mas que, dificilmente, apresentarão um soerguimento relevante da produção e do consumo.

Os dados contidos na Tabela 2 também evidenciam a preferência dos migrantes pelos alimentos artesanais, mesmo diante da expansão de laticínios industriais no estado de Alagoas. É fato que a massificação de produtos provenientes da indústria convencional constitui uma característica alimentar observada em escala global. Todavia, também é evidente, entre diferentes segmentos de consumidores, a valorização de alimentos com reputação de procedência, características organolépticas singulares e enraizamento cultural, condições favoráveis à manutenção e à reativação de nichos de mercado pautados na elaboração de gêneros artesanais.

Schneider e Ferrari (2015, p.57) mencionam que, embora a produção e o consumo de alimentos ultraprocessados tenham se transformado em um padrão hegemônico, “existem indicações de uma crescente procura por alimentos mais saudáveis e de qualidade diferenciada resultante de uma nova demanda por parte dos consumidores”. Logo, constatam-se apelos à produção de alimentos artesanais e frescos.

É notável que na sociedade de consumo (BRAUDRILLARD, 1995) a estética e o *marketing* consolidaram-se como elementos propositivos à escolha dos gêneros alimentícios. Todavia, mais recentemente, os

alimentos tradicionais, naturais e artesanais passaram a ser concebidos como bens patrimoniais. Esse processo denominado por Goodman (2003) de virada da qualidade, destaca que a procedência, a história, a identidade e o método de produção ressurgiram como importantes critérios na avaliação dos alimentos. Isso reflete a tendência de valorização da origem dos produtos, elemento fundamental na composição dos circuitos de produção e consumo contra-hegemônicos.

Na perspectiva de Maciel (2005, p.50), o ato da alimentação não se restringe à dimensão biológica: “o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar”. Tal prática substancia a preferência pelos alimentos artesanais que, tratando-se dos queijos do sertão alagoano, portam também elementos intrínsecos à identidade alimentar dos migrantes.

Haesbaert (1999), ao contribuir com o conceito de identidade territorial, inicia sua abordagem por meio da análise do poema “A ilusão do migrante”, de autoria de Carlos Drummond de Andrade (ANDRADE, 1973). O texto apresenta componentes conflitantes da identidade do migrante que, embora desterritorializado da sua terra, carrega consigo elementos simbólicos do seu território de origem. Tratam-se de molduras da vida fundamentadas em conteúdos imaginários e práticas materiais e imateriais que contemplam experiências vividas e projetadas nos seus espaços de saída, mobilidade e reterritorialização.

Os queijos artesanais de Alagoas são alimentos tradicionais mediados pelo território que estão associados à vida dos migrantes. Tal fato reforça a relação da comida com a identidade (MINTZ, 2001). A

discussão realizada por Benemann e Menasche (2017) contribui com essa análise ao reportar que a comida configura um marcador simbólico que dinamiza os “espaços de interação de homens e mulheres com sua cultura” (idem, p.477). Assim, os migrantes, consumidores dos queijos artesanais, percebem esses alimentos como conteúdos que contribuem na legitimação da sua identidade que, apesar de fragmentada ante os efeitos desterritorializantes acometidos pelos processos de migração, mantém referenciais simbólicos avivados.

De acordo com Muchnik (2006), na definição das identidades individuais e coletivas são admitidas práticas e expressões culturais associadas às escolhas culinárias, aos bens agroalimentares e à preservação do saber-fazer. Menezes (2014), também, afirma que as comidas ao serem transformadas em bens patrimoniais e referenciais identitários contribuem no enraizamento cultural dos indivíduos em relação ao seu território.

Caso esteja no seu município de origem, por ocasião de uma visita aos familiares, reencontro com os amigos ou comemoração festiva, o migrante obtém os queijos junto aos produtores e/ou comerciantes locais. Todavia, quando residentes nos espaços citadinos, a aquisição desses gêneros dar-se-á, principalmente, pela intermediação com varejistas e atravessadores que atuam na comercialização e no escoamento dos queijos nas cidades. Vê-se, portanto, que os mercados, mercearias, padarias, empórios e feiras-livres são os principais locais frequentados na compra desses bens.

Os migrantes não apenas consomem, mas também são difusores da reputação de qualidade dos queijos. Essa ação, geralmente não

intencional, inicia no circuito familiar. Nem sempre a totalidade dos membros da família são migrantes. O(a) cônjuge, os filhos e os netos, por exemplo, podem advir do contexto pós-migração. Mesmo que as experiências individuais desses sujeitos não apresentem estrita ligação com o território sertanejo, a sua identidade pode agregar elementos considerados simbólicos pelo migrante que é familiar. Tal condição resulta da interação intergeracional (THOMPSON, 1993), da qual não se transmite apenas memória, mas comportamentos, valores, hábitos, crenças e, inclusive, escolhas alimentares.

Embora se reconheça que a identidade está em constante processo de ressignificação, as gerações antecedentes confiam nos membros porvindouros da família a manutenção e a transmissão da tradição. Para Claval (2001), a família constitui uma matriz fundamental na difusão da cultura e dos costumes. É por meio das relações familiares e de parentesco que, *a priori*, são interiorizadas as representações constituintes da identidade que atribui significado à existência dos indivíduos.

Diante dessa ligação próxima com o alimento, verifica-se que os migrantes possuem percepções e aptidões sensoriais que possibilitam a identificação da qualidade objetivável e subjetiva dos queijos artesanais. Tal fato resulta das relações de proximidade e/ou de descendência que os consumidores apresentam com segmentos da agricultura familiar, cujos modos de vida no campo incorporam experiências com a produção e a comensalidade dos derivados artesanais de leite. Sobre essa abordagem, 23,08% dos entrevistados reportaram que, em algum momento da vida, já experienciaram a prática da elaboração do queijo –

de modo específico do tipo coalho – e 76,92% destacaram que conheciam ou conhecem agricultores que realizavam a produção desses alimentos.

Assim como o intermediário que credita junto ao comerciante da cidade a qualidade dos queijos, os migrantes são portadores e difusores de conhecimentos que reforçam a boa reputação desses gêneros de consumo. Ao longo do tempo, esses sujeitos transmitiram nas redes de sociabilidade e proximidade suas experiências bem-sucedidas em torno da alimentação regrada aos queijos do sertão. Essas informações circulam, são atestadas e confiadas entre os diferentes segmentos de consumidores urbanitas, implicando o incremento da demanda pelo produto, inclusive, dentre aqueles que não possuem nenhuma relação de origem com o território sertanejo.

Diante da qualidade conferida pela identidade e pelo sabor, os queijos artesanais foram incorporados em pratos tradicionais e reinventados, servidos em diversos estabelecimentos que realizam a comercialização de comidas nos municípios de Alagoas. A Geografia que se faz presente em toda parte (COSGROVE, 1998), permite identificar que esses alimentos foram agregados na culinária e nos hábitos alimentares difundidos em outros territórios que não se restringem exclusivamente ao sertão alagoano. Pelo contrário, repercutem, também, em experiências individuais e coletivas protagonistas do campo à cidade, da casa ao mercado do bairro, da cozinha doméstica ao restaurante, da terra natal ao espaço de travessia e reterritorialização.

Logo, relaciona-se ao queijo elementos simbólicos que perfazem a origem do sertanejo e a condição do ser migrante. Come-se queijo em casa, na feira, na padaria, no restaurante, no empório, na lanchonete,

na praia e no encontro com os amigos nos finais de semana. O queijo é alimento que não pode faltar nas refeições, quando se vai ao sertão e, no momento de retorno à cidade na bagagem do migrante. É o alimento que sacia a fome e ameniza o sentimento de saudade do território de origem. É a lembrança afetuosa entregue por um amigo ou ente familiar que aguarda ansioso o retorno do conterrâneo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A migração sempre consistiu uma ação inerente à condição humana, tendo em vista a necessidade de deslocamento espacial dos homens e mulheres. Todavia, a consolidação da modernização, marcada pela intensificação dos fluxos e pela flexibilidade das relações produtivas e de trabalho, intensificou a circulação dos indivíduos. As territorializações, aparentemente sólidas, convergiram para diversos movimentos migratórios. O que *a priori* configurou-se como cenários de desterritorialização, traduziu-se, mais adiante, como a emergência de multiterritorialidades e a constituição de vivências alicerçadas na interterritorialidade.

No sertão de Alagoas, especialmente, os fluxos migratórios na segunda metade do século XX foram caracterizados, sobretudo, pela migração campo-cidade. Inicialmente, as principais mobilidades ocorreram para os grandes centros urbanos da região Sudeste. Todavia, posteriormente foram intensificados os deslocamentos intraestaduais direcionados para os centros locais e regionais.

Esses migrantes, ao construírem seus territórios nas cidades, introduziram e exprimiram relações sociais, hábitos, práticas, costumes e objetos inerentes ao espaço recém-apropriado e, também, aos seus territórios de origem. Estabelecer ligações materiais e imateriais com os lugares e as experiências precedentes fundamenta, portanto, a sua segurança existencial e aguça o seu sentimento de pertença.

À vista disso, os queijos artesanais, alicerçados na tradição agroalimentar do sertão alagoano, constituem referenciais simbólicos que contribuem na legitimação da identidade territorial reivindicada e mantida pelos migrantes sertanejos. O estímulo à sua demanda implica, ainda, a revalorização desses alimentos, a potencialização das atividades economicamente territorializadas e a dinamização dos territórios rurais. Logo, consumir o queijo é preservar os laços identitários com o sertão e ativar as sensações imaginárias do paladar que, para além do ato de comer, permite aos migrantes transitar pelas memórias e experiências da infância, da juventude e do modo de vida rural.

REFERÊNCIAS

- ABREU, João Capistrano de. **Capítulos de história colonial, 1500-1800 e os caminhos antigos e o povoamento do Brasil**. 5 ed. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1963.
- ALMEIDA, Maria Geralda de. As ambiguidades do ser ex-migrante: o retorno e o viver entre territórios. ALMEIDA, Maria Geralda de (org.). **Territorialidades na América Latina**. Goiânia: Universidade Federal de Goiás/FUNAPE, 2009, p. 208-218.
- ANDRADE, Carlos Drummond de. **Poesia completa e prosa**. Rio de Janeiro: José Aguilar, 1973.

ANDRADE, Manuel Correia de. **A terra e o homem no Nordeste**: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste. 7. ed. rev. e aumentada. São Paulo: Cortez, 2011.

BAUDRILLARD, Jean. **A sociedade de consumo**. Lisboa: Edições 70, 1995.

BENEMANN, Nicole Weber; MENASCHE, Renata. Pitadas sobre tradição e inovação na cozinha contemporânea: por uma antropologia do cozinhar. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 25, p. 477-479, 2017.

CHAMPREDONDE, Marcelo. A Qualidade vinculada à origem: da imersão à tipicidade. In: WILKINSON, John; NIEDERLE, Paulo Andre; MASCARENHAS, Gilberto Carlos Cerqueira. **O sabor da origem**: produtos territorializados na nova dinâmica dos mercados alimentares. Porto Alegre/RS: Escritos, 2016. p.21-50.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2001.

COSGROVE, Denis. A geografia está em toda parte. Cultura e simbolismo nas paisagens humanas. In: CORRÊA, Roberto Lobato; ROSENDAHL, Zeny. (Orgs.). **Paisagem, Tempo e Cultura**, Editora da UERJ, Rio de Janeiro, 1988. p.92-123.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Produtores, consumidores e valorização de produtos tradicionais**: um estudo sobre qualidade de alimentos a partir do caso do Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – RS. 2012. 292 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

DAMIANI, Amélia Luisa. **População e Geografia**. 7 ed. São Paulo: Contexto, 2002.

FERRARI, Onorina Fátima. A organização espacial do Agreste e do Sertão de Alagoas: a definição dos centros urbanos. **Cadernos de Geociências**; Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, n.1, Edição Especial, Rio de Janeiro, p.01-53, 1990.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GOODMAN, David. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2003.

- HAESBAERT, Rogerio da Costa. Identidades territoriais. In: ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, Roberto Lobato. (Org.). **Manifestações da cultura no espaço**. Rio de Janeiro: Ed. UERJ, 1999. p.169-190.
- HAESBAERT, Rogerio da Costa. Da Desterritorialização à multiterritorialidade. In: Encontro Nacional da ANPUR, IX., 2001. **Anais**. Rio de Janeiro: ANPUR, 2001. p. 1769-1777.
- HAESBAERT, Rogério. Des-controle dos territórios e das fronteiras num mundo globalizado. **Revista Geografia em Questão**, n. 02, v. 01, 2009, p. 56-69.
- IBGE. **Censo agropecuário 2017 e Censo demográfico 1950- 2010**. Disponível: <www.ibge.gov.br>. Acesso: nov. 2018.
- LECHNER, Elsa. Migração e saúde mental. **Migrações**, n. 1, p. 79-101, set. 2007.
- LOPES, Dulcelaine Lucia et al. O diário de campo e a memória do pesquisador. In: WHITAKER, Dulce Consuelo Andreatta. **A Sociologia Rural**: questões metodológicas emergentes. Presidente Venceslau/SP: Letras à Margem, 2002. p.131-134.
- MACIEL, Maria Eunice. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.49-56.
- MARADOLA JÚNIOR, Eduardo; GALLO, Priscila Marchiori Dal. Ser migrante: implicações territoriais e existenciais da migração. **R. bras. Est. Pop.**, Rio de Janeiro, v. 27, n. 2, p. 407-424, jul./dez. 2010.
- MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do Território Sergipano das Fabriquetas de Queijo**. 2009. 359f. Tese (Doutorado em Geografia) – Núcleo de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2009.
- MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Comida: identidade, tradição e cultura enraizada nas manifestações do catolicismo em Sergipe. **Ateliê Geográfico**, Goiânia/GO, v. 8, n. 2, p.274-289, ago/2014.
- MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. **Queijo artesanal**: configurações territoriais: experiências escalares do global ao local (o caso de Sergipe). São Cristóvão: Editora UFS, 2015.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p.31-41, 2001.

MONTEIRO NETO, Aristides; SILVA, Rafael de Oliveira. **Desconcentração territorial e reestruturação regressiva da indústria no Brasil: padrões e ritmos**. Ipea: Brasília, 2021.

MUCHNICK, José. Identidad territorial y calidad de los alimentos: procesos de calificación y competencias de los consumidores. **Agroalimentaria**, n. 22, enero-junio, p.89-98, 2006. Disponível: <https://agritrop.cirad.fr/533298/1/document_533298.pdf>. Acesso: 12 set. 2019.

PRADO JÚNIOR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

PREZZOTO, Leomar Luiz. **Sustentabilidade da agricultura familiar – implicações e perspectivas da legislação sanitária**. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, Instituto de Assessoria para o desenvolvimento humano, 2005.

REQUIER-DESJARDINS, Denis; BOUCHER, François; CERDAN, Claire. Globalização, vantagens competitivas e sistemas agroindustriais localizados em zonas rurais de países latino-americanos. **Revista Eisforia**, v.4, n. especial, p. 107-134, dez. 2006.

SANTOS, Milton. **Espaço e método**. 5 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2014.

SAQUET, Marcos Aurélio. Por uma abordagem territorial. In: SAQUET, Marcos Aurélio; SPOSITO, Eliseu Sávio. **Territórios e territorialidades: teorias, processos e conflitos**. São Paulo: Expressão Popular: UNESP, 2009. p.73-94.

SAQUET, Marcos Aurélio. **Abordagens e concepções de território**. 2. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2010.

SCHNEIDER, Sérgio; FERRARI, Dilvan Luiz. Cadeias curtas, cooperação e produtos de qualidade na agricultura familiar – o processo de realocização da produção agroalimentar em Santa Catarina. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 17, n. 1, p.56-71, 2015. Disponível: <<http://revista.dae.ufla.br/index.php/ora/article/view/949/475>>. Acesso: 19 abr. 2019.

SILVA, José Graziano da. **Progresso técnico e relações de trabalho na agricultura**. São Paulo: Hucitec, 1981.

SILVA, José Natan Gonçalves da. **Territórios queijeiros**: tradição e ressignificação no Sistema Agroalimentar Localizado do leite em Alagoas. 2021. 271f. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão/SE, 2021. Disponível: <<https://ri.ufs.br/jspui/handle/riufs/14944>>. Acesso: 14 mai. 2022.

THOMPSON, Paul. A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias de vida. **Ciências Sociais Hoje**, p. 9-19, 1993.

TUAN, Yi-fu. **Topofilia**: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente. Tradução: Livia de Oliveira. São Paulo/Rio de Janeiro: Difel, 1980, p.6-33.

VASCONCELOS JÚNIOR, Nadson Alexandre. **Organização espacial da Bacia Leiteira no semiárido de Alagoas**. 2017. 226 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-graduação em Geografia, Universidade Federal de Alagoas, 2017.

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

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. A ruralidade no Brasil moderno. Por um pacto social pelo desenvolvimento rural. En publicacion: **¿Una nueva ruralidad en América Latina?** Norma Giarracca. CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. 2001. p.31-44.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. Territorialidade e ruralidade no Nordeste: por um pacto social pelo desenvolvimento rural. In: SABOURIN, Eric; TEIXEIRA, Olivio Alberto. **Planejamento e desenvolvimento dos territórios rurais**. Brasília: EMBRAPA, 2002. p.39-52.

O “TIRA CAQUI”: A CELEBRAÇÃO DE UM SISTEMA AGRÍCOLA E AGROALIMENTAR NA CIDADE E EM UMA UC DE PROTEÇÃO INTEGRAL

Annelise Caetano Fraga Fernandez ¹

Silvia Regina Nunes Baptista ²

Ketyline Pimenta Genaro ³

Renata Claudino da Silva ⁴

INTRODUÇÃO

Em 13 de dezembro de 2016, a paisagem da cidade do Rio de Janeiro tornou-se a primeira paisagem cultural urbana declarada patrimônio mundial da Unesco. As justificativas para tal distinção são suas “relações peculiares entre cidade e natureza”, em singular composição de montanhas, meio urbano e o mar.

Rio de Janeiro: paisagens cariocas entre a montanha e o mar

O local consiste em um ambiente urbano excepcional, que abrange os principais elementos naturais que moldaram e inspiraram o desenvolvimento da cidade: desde os pontos mais altos das montanhas do Parque Nacional da Tijuca até o mar. Eles também incluem o Jardim Botânico, fundado em 1808, o Corcovado, com sua famosa estátua de Cristo, e as colinas ao redor da Baía de Guanabara, incluindo as extensas paisagens projetadas ao longo da Baía de Copacabana, que contribuíram para a cultura

¹ Professora Associada do Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

² Doutoranda do Programa de Pós-Graduação do Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano e Regional da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

³ Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Sociologia da Universidade Federal Fluminense.

⁴ Doutoranda do Programa em Sociedade, Agricultura e Desenvolvimento da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

de vida ao ar livre desta cidade espetacular. O Rio de Janeiro também é reconhecido pela inspiração artística que forneceu a músicos, paisagistas e urbanistas (Unesco 2017).

A despeito do imaginário carioca da vida à beira-mar, o município possui paisagens agrícolas pouco conhecidas pelos seus habitantes. Vistas como marcas de um espaço rural em vias de desaparecimento, têm dado sinais de surpreendente persistência a partir da inserção de agricultores familiares e urbanos em mercados alternativos, sobretudo feiras orgânicas e agroecológicas.

Ainda que se possa argumentar que toda paisagem é cultural (CAUQUELIN, 2007), a projeção recente conferida à categoria paisagem cultural cumpre o papel de pôr em evidência uma compreensão ampliada das formas de integração entre sociedade e natureza. Os sistemas agrícolas, neste sentido, compõem uma paisagem cultural (SANTILLI, 2009): uma totalidade integrada pelas plantas e animais, objetos, técnicas, conhecimentos, alimentos e espaço. Acrescentamos ao conceito de sistema agrícola, o conceito de sistema agroalimentar, por considerar que este último termo conecta os sistemas agrícolas às formas de circulação e consumo dos alimentos, englobando todas as dimensões sociotécnicas deste processo.

Nosso objetivo é descrever o sistema agrícola e agroalimentar da Zona Oeste do Rio de Janeiro, com destaque para a circulação de um de seus principais produtos: o caqui. Sendo um produto com importante valor de troca, o caqui, assim como a banana é o responsável pelo sustento das famílias agricultoras na Zona Oeste da cidade do Rio de Janeiro. Para além do seu valor mercantil, esses dois alimentos têm

adquirido múltiplos sentidos sociais que, ao retornarem ao território, propiciam um debate sobre tradição, sobre a cultura alimentar local, os modos de fazer e de viver ligados à agricultura familiar.

A ritualização da colheita do caqui na atividade “Tira Caqui”, realizada a partir de 2011, marca a intenção de mediadores de movimentos sociais em dar visibilidade à agricultura, aos modos de vida rurais e às dificuldades dos agricultores para escoarem esta fruta nos mercados, combatendo, portanto, o seu desperdício. Ao longo de doze anos (e onze edições), o evento passou por diversos formatos, estabeleceu metas distintas, e ganhou força a preocupação com as questões de escoamento, mercado e geração de renda em torno da produção do caqui. Ao descrevermos a evolução desta atividade festiva e organizativa da produção, apresentaremos este sistema agrícola, a história social e cultural do caqui e os processos de patrimonialização em curso.

Um aspecto importante na caracterização deste sistema agrícola, é o conflito estabelecido entre a agricultura e as políticas de conservação da natureza. Em 1974, uma parcela importante da Zona Oeste (todas as terras acima da cota altimétrica de 100m) tornaram-se Parque Estadual da Pedra Branca, e de acordo com a legislação ambiental, em uma área de proteção ambiental do tipo parque não pode ter uso direto dos recursos naturais; o uso limita-se à visitação e à pesquisa científica.

Na época de criação do PEPB, a justificativa mais importante para este ato jurídico, foi a proteção dos mananciais que abasteciam a cidade, frente ao avanço da urbanização. Esta decisão, no entanto, atingiu agricultores que ocupavam as partes acima da cota 100m na região.

Pode-se dizer assim que a agricultura foi duplamente atingida: primeiramente pelo avanço da urbanização que fez com que as áreas mais íngremes de menor valor fossem ocupadas e, posteriormente, essas áreas passaram a ser alvo das políticas de conservação da natureza. Contudo, a existência legal do parque protegeu parcialmente a agricultura remanescente na Zona Oeste da disputa imobiliária crescente. Deste modo, a persistência e ressignificação desta agricultura passou a estar ligada a um processo gradativo de ambientalização de suas práticas, tais como a disseminação de técnicas agroflorestais, de conversão orgânica e agroecológica da produção.

Na perspectiva legal ambientalista, regida pelo ato de magia do poder do Estado (BOURDIEU, 2006) em criar o território protegido, inverteu-se a leitura dos processos históricos. Os agricultores passaram a ser vistos como invasores desta área verde e que trouxeram também plantas “de fora”, as chamadas plantas exóticas⁵. De acordo com o léxico ambiental, existem plantas exóticas, exóticas-invasoras e plantas nativas. Plantas exóticas são aquelas que não são nativas; não são do lugar; do país ou do continente, mas além de exóticas, elas podem ser invasoras, quando têm a capacidade de se expandir rapidamente nos ecossistemas onde se instalam e trazer desequilíbrio ecológico. Os agricultores por sua vez, ao serem transformados em invasores,

⁵ A Lei 9.985/2000 diz que os parques são áreas de proteção integral e não podem ter a presença humana e nem uso direto da natureza. A interpretação atemporal e sob a perspectiva da lei ambiental a respeito da presença dos agricultores no parque produz a ideia de ilegalidade de sua presença e cultivos, como ilustra a reportagem a seguir: G1 - Imagens mostram plantação ilegal de bananas em parque ambiental no Rio - notícias em Rio de Janeiro (globo.com). Acesso em 24 nov. 2022.

precisam comprovar seu direito de permanência no território, pelo reconhecimento formal do título de população nativa e ou tradicional⁶.

Tanto o caqui quanto a banana, produtos de mercado que sustentam a agricultura da Zona Oeste, são considerados culturas exóticas. É neste contexto, portanto, de um conflito ambiental - agricultores considerados invasores com suas plantas exóticas, buscando provar que são tradicionais e nativos deste lugar -, que se desenvolve a comemoração do “Tira Caqui”, um evento com intenções simbólicas e práticas. Ou seja, que busca afirmar a existência de modos de vida agrícolas tradicionais no Maciço da Pedra Branca (e por extensão na cidade do Rio de Janeiro), assim como buscar soluções para o escoamento da colheita do caqui.

A fim de descrever este sistema agrícola, suas formas de reinvenção e de afirmação no espaço urbano, organizamos este artigo em três seções. Na primeira, apresentaremos as orientações socioambientais construídas a partir dos anos 80 no Brasil e no Mundo, que permitiram dar forma a processos de patrimonialização a partir de termos tais como paisagens culturais, sistemas agrícolas e agrobiodiversidade.

Nas seções subsequentes, buscamos apresentar brevemente o sistema agrícola e agroalimentar do Sertão Carioca⁷, fazendo uma

⁶ A Lei Estadual n. 2.393 de abril de 1995 dispõe sobre a permanência de populações nativas residentes em unidades de conservação do estado do Rio de Janeiro. Já o Decreto 6.040/2007 criou a Política Nacional dos Povos e Comunidades Tradicionais e definindo-os como grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição.

⁷ Denominação da antiga zona rural do município do Rio de Janeiro e cujos limites se aproximam da definição atual da Zona Oeste da cidade. Para mais detalhes sobre o universo semântico associado ao

espécie de história social do caqui e por fim, apresentaremos a evolução da comemoração do Tira Caqui ao longo de seus onze anos de existência. Duas das autoras – Fernandez e Baptista – tiveram participação ativa em muitas das situações descritas no texto, o que faz deste texto, resultado de uma pesquisa participante. O uso de ferramentas tais como a auto-etnografia e resgate de mensagens de e-mails, relatos de encontros, memórias de reuniões, fotografias, relatórios gráficos contribuem para trazer os sentidos das ações sociais, motivações, identidades e representações dos atores em diferentes conjunturas.

PATRIMONIALIZAÇÃO DE PAISAGENS CULTURAIS, DE SISTEMAS AGRÍCOLAS E DA AGROBIODIVERSIDADE

No Brasil, a partir da década de 1970, as políticas de patrimônio cultural migraram da ênfase na salvaguarda dos “bens culturais de natureza artística e arquitetônica associada à elite e aos feitos coloniais” (GONÇALVES, 1995) para outra, que passou a considerar a diversidade de expressões culturais e de modos de vida das diferentes regiões e lugares do país como importante componente de construção da nação. Sob esta perspectiva, os “*bens culturais passam a ser concebidos como parte integrante do cotidiano das diversas parcelas da sociedade brasileira*” (GONÇALVES, 1995, p.237).

Nos anos 80, em uma conjuntura de redemocratização brasileira, emergiram movimentos sociais que denunciavam processos de desterritorialização enfrentados por camponeses, pescadores,

termo Sertão Carioca, ver Fernandez et al (2020) e sobre seu sistema agrícola, ver Fernandez, Oliveira e Dias (2019).

seringueiros, povos indígenas, entre outros. Vitimados pelo desenvolvimentismo econômico dos anos 70, reivindicavam direitos étnicoculturais e territoriais. O caso mais emblemático nesse cenário foi a luta dos seringueiros liderados por Chico Mendes na Amazônia, que demandavam uma reforma agrária compatível com suas práticas extrativistas. A luta dos seringueiros ambientalizou-se e a repercussão internacional do movimento resultou na criação, em 1990, da primeira área de proteção ambiental no Brasil classificada como de desenvolvimento sustentável: a Reserva Extrativista (RESEX) do Alto Juruá. As novas orientações socioambientais (SANTILLI, 2005, ALMEIDA JUNIOR, 2004) afirmavam, portanto, a compatibilidade entre a conservação da natureza *in situ* e a promoção do desenvolvimento das populações locais. Esta solução não se deu sem uma intensa resistência de ambientalistas que conceberam os primeiros parques e reservas biológicas no Brasil e que consideravam a conservação da biodiversidade incompatível com a presença humana. Partindo deste contexto, ganha força o reconhecimento de que a proteção da natureza e da cultura na Constituição brasileira deve ser compreendida de forma equânime e unitária (SANTILLI, 2005).

Este debate também estava posto em contexto internacional. Na Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, no Rio de Janeiro (1992), foram enfatizadas as interrelações entre o natural e o cultural a partir da adoção da categoria paisagem cultural. Em 2000, A Convenção Europeia da Paisagem estabeleceu normas de proteção e gestão de todas as formas de

paisagens e incentivou a participação dos cidadãos nas decisões sobre as políticas relativas às paisagens nas quais vivem.

No Brasil, em 2009, foi criado um instrumento nacional de reconhecimento das paisagens culturais brasileiras denominado chancela e regulado pela Portaria n. 127, de 30/04/2009, do IPHAN (SANTILLI, 2010). Com base no artigo 216, parágrafo primeiro da Constituição, este instrumento determina que o poder público, com a colaboração da comunidade, promoverá e protegerá o patrimônio cultural brasileiro por meio de inventários, registros, vigilância, tombamento, desapropriação e “outras formas de acautelamento e preservação”. Neste sentido, o sistema agrícola com todos os seus elementos – plantas e animais, objetos, técnicas, conhecimentos, alimentos e espaço – conforma uma paisagem merecedora de conservação e patrimonialização, seja pelos seus condicionantes ambientais, seja pela sua engenhosidade e autenticidade cultural⁸.

Queremos, portanto, chamar atenção para um processo dinâmico de resgate da história dos usos agrícolas e rurais na cidade do Rio de Janeiro, que não se remete apenas ao passado, mas que por meio da valorização de alguns alimentos no mercado, em conjunto com iniciativas de mobilização política, produz novos sentidos sociais para tais práticas agrícolas.

A perspectiva da agrobiodiversidade, ao contrário da perspectiva conservacionista, procura incluir no debate sobre a biodiversidade o

⁸ Em 2010, pela primeira vez, o Instituto do Patrimônio Histórico Artístico e Nacional (IPHAN) reconheceu o Sistema Agrícola Tradicional do Rio Negro (Amazonas) como patrimônio cultural brasileiro (ISA, 17 jun. 2015).

papel milenar da agricultura e, por conseguinte, dos agricultores, para a domesticação de plantas, a diversidade genética e a produção de alimentos. A banana por exemplo, um dos cultivos presentes no maciço da Pedra Branca, está em território brasileiro desde o período de colonização. Já o caqui prosperou no país, com a chegada dos imigrantes japoneses. Chamamos atenção, portanto, para a importância do não negligenciamento da historicidade da paisagem e suas decorrências para a formação dos ecossistemas atuais.

O CAQUI ALIMENTO SÍMBOLO DA AGRICULTURA CARIOCA: IDENTIDADE TERRITORIAL E A CONSTRUÇÃO DE MERCADOS SOLIDÁRIOS

O caqui é originário da China e foi introduzido no Brasil por imigrantes japoneses e asiáticos no século XIX e XX. A planta adaptou-se a climas subtropicais ou temperados principalmente no Sul e Sudeste do Brasil, tendo São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais como grandes produtores de caqui. Na cidade do Rio de Janeiro, algumas localidades da Zona Oeste do Rio de Janeiro como no Rio da Prata (Campo Grande), Vargem Grande e Taquara destacam-se por plantar a fruta de forma ecológica sem insumos químicos.

As primeiras mudas de caqui chegaram no maciço da Pedra Branca no ano de 1954, levadas por um agricultor já falecido, o Sr. José Pestana. Segundo o filho deste agricultor, Sr. Tiago, as mudas foram trazidas de Santíssimo (bairro localizado também na Zona Oeste do município do Rio de Janeiro). Seu pai plantou algumas mudas em seu sítio e distribuiu as demais entre seus amigos. Na década de 60, os caquizais já estavam produzindo e disseminados por todo o maciço (DIAS, 2016).

Conforme já apontamos, o caqui é um alimento sazonal e requer grande dedicação dos agricultores durante três a quatro meses até sua colheita; entre os meses de fevereiro a maio. Alguns agricultores se referem a sua safra como um décimo terceiro salário, ou seja, um aporte de recursos marcante no ciclo anual de vendas de seus produtos.

Entretanto, o caqui é uma fruta muito delicada e perecível e, dadas as crescentes dificuldades de infraestrutura e logística, há grande perda no ato da colheita e do transporte, além do fato de que muitas frutas sequer são colhidas. Alguns sítios estão localizados nas partes mais altas do maciço da Pedra Branca e o acesso é feito apenas a pé e ou com animais de carga. O trajeto íngreme pode levar mais de uma hora de caminhada pesada e deve-se considerar a penosidade do trabalho humano e animal. Outro aspecto a ser considerado é a especificidade das práticas de cuidado do agricultor com os animais de carga, que envolve relações mútuas de confiança e co-aprendizado. Por ser uma tarefa muito personalizada e condicionada aos limites físicos dos animais e produtores, o transporte impõe limites para o aumento de escala de produção e escoamento, sem falar na escassez de mão de obra para a colheita e envelhecimento crescente dos agricultores.

Na tentativa de diminuir o desperdício, os agricultores, mediadores, com apoio de chefes de cozinha e nutricionistas, buscam elaborar receitas e alimentos processados com o caqui. Junto com o caqui-passa, o vinagre de caqui é o produto mais bem-sucedido, inclusive com algumas iniciativas de registro de indicação geográfica do produto. A chefe de cozinha Teresa Corção (membro do movimento *Slow Food* e líder do movimento de Ecochefes do Rio de Janeiro e fundadora

do Instituto Maniva) incorporou no seu restaurante Navegador, receitas com o vinagre de caqui e o próprio caqui. Durante a safra, no ano de 2011, oferecia os seguintes pratos:

Para aproveitar a temporada dessa espécie, que vai até final de junho, a chef criou dois pratos, utilizando a fruta *in natura* e os novos produtos. O peixe no caqui (R\$ 59) é feito com filé de peixe da estação assado no molho de caqui, guarnecido com purê de batata e wasabi. O molho é feito com o caqui-passa e o vinagre. A segunda sugestão é a sobremesa caqui em dobro (R\$ 15). Gomos do Rama Forte, de formato achatado, consistência mole e baixa acidez, foram imersos numa calda licorosa à base do vinagre de caqui, açúcar e fava de baunilha. O resultado foi uma compota macia, de sabor bem apurado, servida numa verrine com sorvete de creme (CHICO JUNIOR, 2011).

Antes de seguirmos com a descrição do evento do Tira Caqui, é importante contextualizá-lo em um conjunto de transformações sociotécnicas (LATOURE, 2000) que levaram ao processo de ressignificação da agricultura praticada no maciço da Pedra Branca. Pode-se tomar o início dos anos 2000 como um marco de iniciativas de apoio à agricultura tradicional praticada no local. No período entre 2001-2003, alguns agricultores da localidade do Rio da Prata (bairro de Campo Grande), participaram do projeto da Ong Roda Viva, que incentivou o processo de transição orgânica da agricultura, a criação de uma associação (Agroprata⁹) e a construção de sua sede. Em 2006-2016, os agricultores da Agroprata, em conjunto com agricultores de outras vertentes do maciço da Pedra Branca (Vargem Grande e Pau da Fome), participaram do projeto Profito (Farmanguinhos/Fiocruz), orientado à capacitação de cultivo e

⁹ É a sigla de Associação de Agricultores Orgânicos do Rio da Prata. Na época de sua fundação, chamava-se Associação de Agricultores Orgânicos da Pedra Branca (AAOPB).

geração de renda com plantas medicinais. Esta articulação multissituada do *Projeto Profito* permitiu o fortalecimento dos agricultores familiares, trouxe visibilidade aos conflitos ambientais no PEPB e as dificuldades enfrentadas pela agricultura carioca. Uma das conquistas do projeto foi inserir os agricultores em uma série de instâncias de participação política, tais como conselhos e redes de movimentos sociais de agroecologia. Em 2009, a constituição da Rede Carioca de Agricultura Urbana teve papel importante na luta pelas diferentes expressões da agricultura¹⁰ na cidade do Rio de Janeiro e acesso a políticas agrárias. A partir de 2010, vários agricultores da Zona Oeste ingressaram no recém-inaugurado Circuito Carioca de Feiras Orgânicas e de feiras agroecológicas. A afinidade de princípios, objetivos e metodologias foi entrelaçando o campo de atuação da equipe do *Projeto Profito*, da Rede CAU, da Ong AS-PTA (bastante atuante na Rede CAU), do Instituto PACs¹¹, de professores e alunos da UFRRJ e outras universidades, da Rede Ecológica¹² (grupo de consumidores de alimentos agroecológicos) e de todos esses grupos no âmbito da Articulação de Agroecologia do Rio de Janeiro e a Articulação Nacional (ANA), além de outras redes. Deste modo,

¹⁰ Embora a Rede CAU lute por todas as formas de agricultura de base agroecológica existentes no município do Rio de Janeiro, no período entre 2009 a 2016, a projeção dos agricultores familiares do maciço da Pedra Branca, através de projetos com financiamento: *Profito*; dois programas de extensão PROEXT/UFRRJ e de dois projetos da AS-PTA, com financiamento da Petrobras, contribuiu para que a face da agricultura urbana carioca tivesse neste momento uma agenda bastante focada no acesso a políticas agrárias para a agricultura familiar (FERNANDEZ; BAPTISTA FILHO, 2019).

¹¹ Instituto Políticas Alternativas para o Cone Sul.

¹² A Rede Ecológica é grupo de compras coletivas e um movimento social, criado em 2001. Organiza a compra de frescos e secos de produtores de diferentes partes do País, privilegiando assentamentos, movimentos sociais e agricultores familiares. Na atualidade, tem oito núcleos de entrega em bairros da cidade do Rio de Janeiro, um em Caxias e outro em Nova Iguaçu.

entre 2006 e 2015, atores e organizações executando projetos de extensão e desenvolvimento conformaram uma ecologia de projetos (PALM, 2021), que produziram sinergias ao longo do tempo em que atuaram nos territórios da Zona Oeste.

A inserção em mercados territorializados¹³ - feiras orgânicas e agroecológicas na cidade - foi uma das realizações que mais projetaram os agricultores cariocas e se constituíram como um importante campo discursivo de circulação de diversos sentidos sociais (BAPTISTA, 2014) a respeito do modo de vida dos agricultores-feirantes, da existência da agricultura na cidade e dos atributos específicos de seus produtos tais como a banana e o caqui do lugar (FERNANDEZ; BAPTISTA; SILVA, 2020; FERNANDEZ et al, 2022).

Esses dois produtos - caqui e banana¹⁴ - que, a princípio, são culturas de mercado¹⁵, ou seja, com a função principal de produzir valor de troca, passaram a ser dotados de valores simbólicos relacionados aos modos de vida tradicionais dos agricultores, ao território, às ruralidades, mas também a existência de uma agricultura que se faz na cidade. As feiras, neste sentido, passaram a ser espaços de circulação de

¹³ Definimos mercados territorializados como mercados cuja existência afirma seu vínculo com um território e cujas dinâmicas e trocas materiais e simbólicas retornam de modo reflexivo ao território.

¹⁴ Sobre a importância específica da banana na agricultura da Zona Oeste e para o movimento agroecológico carioca, ver Fernandez et al (2020).

¹⁵ A participação dos agricultores na Zona Oeste em feiras locais, além das culturas tradicionais de mercado como o caqui e a banana, estimulou o cultivo de outros produtos a fim de garantir a diversidade de produtos na feira. Sob um ponto de vista mais individualizado, a diversidade no tabuleiro também é importante para atrair os consumidores e garantir rendimentos maiores aos feirantes. Os produtos que têm boa produtividade na cidade do Rio de Janeiro e Região Metropolitana são: aipim, quiabo, jiló, diversos tipos de batata doce, chuchu, inhame, couve, beralha, limão galego, taiti, maracujá, manga, laranja, abacate, milho, tangerina.

valores éticos e estéticos (NIEDERLE; WEZ JUNIOR, 2018), onde se realizam processos de aprendizagem entre agricultores e consumidores sobre gostos, receitas, modos de vida.

Appadurai (2008) a partir da leitura de Simmel, refere-se às relações entre vendedores e consumidores como uma troca de sacrifícios. A mensuração do sacrifício dos agricultores para levarem seus produtos à feira e o esforço dos consumidores para comprarem nas feiras tornam-se de mútuo conhecimento, estimulando vínculos de solidariedade entre campo e cidade, em alusão metafórica às relações agricultores-consumidores.

A feira como uma experiência estética, com a disposição das barracas, uniformes, regras, formas de sociabilidade, embalagens, “qualidade dos produtos” (NIEDERLE; WEZ JUNIOR, 2018, GARCIA-PARPET, 2020), realização de atividades culturais e pedagógicas, cria um ambiente de partilhamento político¹⁶ e de estilo de vida. Tanto feirantes como consumidores adquirem um gosto pela experiência da feira. Picolotto (2008), fazendo uso do termo novos movimentos sociais econômicos, destaca a importância adquirida pelos mercados solidários para os movimentos sociais, permitindo a geração de renda e ao mesmo tempo viabilizando projetos políticos e a autonomia de seus participantes. No caso dos mercados agroalimentares, destacamos a importância das feiras como espaço social (MELLO, 2021, FERNANDEZ, SILVA, BAPTISTA, 2020) no qual circulam valores e práticas que

¹⁶ A despeito do consenso de alguns princípios éticos, os atores participam de modo distinto dos processos de produção, circulação e consumo de valores que circulam nos espaços da feira.

retornam aos territórios e estimulam as famílias de agricultores à valorização da memória coletiva sobre os modos de vida, hábitos alimentares, receitas antigas como o ensopado de banana e a sola (receita feita com aipim) ou inovadoras, como as novas receitas com caqui e as plantas alimentícias não convencionais (pancs).

Deste modo, pretendemos pensar o Tira Caqui como uma atividade cultural concebida no campo de reflexões sobre mercados solidários, estimulando o vínculo entre produtor e consumidor, entre alimento e território, especificamente o caqui e o maciço da Pedra Branca (que pode ser pensado também como parte de outros pertencimentos: o caqui cultivado no PEPB, na Zona Oeste, na cidade do Rio de Janeiro). As feiras são expressão muito importante, mas não exclusiva desses mercados. As visitas aos sítios constituem-se em experiências embrionárias dos chamados roteiros sustentáveis, que podem fazer parte de atividades do turismo de base comunitária. Nessas circunstâncias o pagamento por atividades de alimentação, de guias, momentos culturais, se articulam a princípios de hospitalidade, sociabilidade e reciprocidade que se justapõem, e muitas vezes predominam sobre a prestação de serviço combinada entre os atores envolvidos. As festas de celebração de colheitas também trazem a simbologia da fartura; da dádiva da natureza, dos homens entre si, promovendo eventos coletivos de agradecimento e partilha do alimento como resultado do trabalho humano sobre a natureza. A monetarização de algumas atividades, além de gerar renda ou remuneração do trabalho das pessoas envolvidas em algumas tarefas, tem a função principal de garantir a experiência de partilhamento comunitário do alimento (com

todos os sentidos que pode carregar: farto, saudável, justo, do local e preparado por pessoas do próprio local).

Antonio Cândido, em sua obra clássica *Parceiros do Rio Bonito* (2010), ao descrever as relações de comensalidade no meio rural de São Paulo, assim descreve as festas públicas:

É preciso distinguir as festas públicas das festas particulares. As primeiras têm lugar mensalmente nas capelas de bairro. Descontada a parte religiosa, consistem no leilão em benefício do santo onde as prendas são, na maioria absoluta, alimentos: frango assado, pedaços de leitoa, espigas de milho assadas, bolos de fubá, garrafas de aguardente ou cerveja. Arrematados, são consumidos imediatamente, quase sempre com o concurso de amigos, de maneira que mesmo os menos afortunados acabam por participar, generalizando-se o consumo de maneira a dar a esta prática um caráter de verdadeira refeição coletiva. Nela definem-se, com base no alimento, relações de solidariedade que reforçam vínculos de vizinhança, fortalecendo não apenas os que prendem moradores do mesmo grupo, mas os de grupo diferente, acorridos à festa (CANDIDO, 2010, p.165).

Tomando como base a oposição estabelecida por Cândido entre festa pública e particular, o Tira Caqui se aproxima da definição de uma festa pública, embora tenha um caráter semi-aberto ou de abertura em rede. Em sua organização existe uma tensão entre o desejo de comunitarismo e projeção social das pautas veiculadas no evento e a preocupação com o impacto da visitação, risco de acidentes, o medo de que as atividades se tornem impessoais, além da limitação de recursos para oferta de alimentos e infraestrutura, caso haja um número muito grande de pessoas. Seus organizadores, deste modo, tem uma atitude de vigilância aos riscos de turistificação do Tira Caqui.

Outro aspecto a ser considerado nesta colheita ritualizada do caqui, é o seu caráter de tradição inventada (HOBBSAWN, 1997), à medida que não existia antes uma festa de colheita do caqui, foi uma proposta de ressignificação da colheita feita por mediadores técnicos e engajados politicamente na construção de mercados solidários. As necessidades trazidas pelos agricultores para o escoamento da safra do caqui e suas reivindicações territoriais combinaram-se com as possibilidades políticas de patrimonialização dos sistemas agrícolas dos agricultores tradicionais do maciço da Pedra Branca. Assim, Oliveira e Ferreira (2020, p.195), a respeito do Tira Caqui, avaliam: *“o evento busca evocar memórias relacionadas à cultura que simboliza um passado agrícola em que outros alimentos tiveram destaque, e atualmente o caqui o representa”*.

O PRIMEIRO TIRA CAQUI: ESTUDO SOBRE ESCOAMENTO DA SAFRA E ROTEIROS SUSTENTÁVEIS

Retornando ao evento do Tira Caqui, três técnicas ligadas ao Projeto Profito (uma técnica agrícola, uma agrônoma e uma pedagoga) conceberam o primeiro Tira Caqui no ano de 2011, como resposta às demandas de agricultoras e agricultores. Nesse sentido, esse evento anual é resultado de uma escolha pedagógica adequada à participação de um público composto de trabalhadoras e trabalhadores. O curso de capacitação do projeto Profito tinha clara influência da educação popular freireana. Ele se organizava em diferentes módulos, tendo interface botânica e agroflorestal por se tratar da proposta de um laboratório farmacêutico. Simultaneamente, foi implantada a gestão participativa, na qual os agricultores e as agricultoras traziam os temas

adequados à sua interpretação cotidiana. E seus temas geradores eram acolhidos em um dos módulos do curso denominado “gestão”. Assuntos como desperdício, falta de logística e de mercados eram uma constante.

Em 28 de março de 2011, o curso contou com uma oficina ministrada pela agrônoma Lúcia Helena de Almeida, então colaboradora da Associação de Agricultores Biológicos do Estado do Rio de Janeiro (ABIO). A metodologia dessa oficina trazia elementos materiais selecionados pelas agricultoras e agricultores. A partir dessa materialidade, a agrônoma propôs um quadro descritivo da relação entre a produção e os mercados então disponíveis. Em um determinado momento, alguns agricultores começaram a dizer: “o caqui é comida de burro” ou “é o porco que come o caqui”. A agrônoma então registrou como o “bicho come”, ou seja, na matemática popular (proposta na metodologia), mostrou aos agricultores que o “bicho comeria” R\$ 100,00 (cem reais) que poderiam ser comercializados pelos agricultores. Esse foi o momento da origem do Tira-Caqui. Sua preocupação inicial foi voltada para o aproveitamento de um alimento importante à saúde humana, a defesa dos modos de produção do Maciço da Pedra Branca, à defesa do direito cidadão de consumo deste alimento. Menos de um mês após essa oficina, com o apoio das técnicas Camila Marins, Lúcia Helena de Almeida e Sílvia Baptista, em 21 de abril de 2011, foi organizado o primeiro Tira-Caqui, como uma proposta de escoamento da produção e que desde o primeiro evento, obteve o apoio da Rede Ecológica. A Rede Carioca de Agricultura Urbana deu o caráter celebrativo que prevaleceu a partir de 2012. A ênfase de escoamento, acesso aos novos mercados e ampliação do consumo foi fortalecida no ano de 2017, com a chamada

Força Tarefa do Caqui. Sobre essa visão da colheita, a jornalista Juliana Dias escreveu:

O Tira-caqui busca dar visibilidade à agricultura tradicional da cidade, que resiste secularmente, produzindo alimento limpo e carbono zero para os cariocas. Também neste período de alta da safra os agricultores esperam combater o desperdício da fruta. A ausência de mão de obra; o envelhecimento da população; o preço baixo do caqui do agronegócio; o alto custo, ou ausência de logística adaptada à situação fazem com que o carioca deixe de ter acesso a esse alimento limpo, sem agrotóxico e sem injustiças sociais ou ambientais

A colheita solidária do caqui é uma inovação social ligada à soberania e segurança alimentar, criada para enfrentar as limitações postas por um sistema alimentar industrial em que as etapas de produção, fabricação e distribuição em larga escala restringem a entrada de outros modelos de produção agrícola (DIAS, 26 abr. 2017).

Em relato de uma participante da Rede Ecológica, encontramos a descrição do primeiro Tira Caqui, os elementos valorizados na experiência e a avaliação de seus desdobramentos futuros:

Nossa reunião para catar caqui no Rio da Prata deu muito certo! Éramos aproximadamente 12 pessoas muito animadas Bibi (Santa), Eliane (Recreio) e Miriam (Urca) da Rede Ecológica. fomos ao sítio do Antonio e Marlene, espaço muito bonito, cheia de variedade de arvores, plantas medicinais etc. Ficou muito visível o potencial do plantio agroecológico, que é o caso deste sítio. Ficou claro o potencial que existem em termos de turismo rural, como nova forma de gerar renda. É um programa superlegal para o morador urbano, que o coloca em contato com a natureza, com o colher frutas do pé, integrando a família. Até o momento é algo pouco explorado. O local não é cansativo de alcançar, em meia hora se chega, diferentemente de outros sítios, mais isolados.

A colheita propriamente foi rápida, mas deu para perceber que é uma atividade exigente, já que a fruta tem que ser colhida uma por uma, sendo

muito frágil. Impressionante a perda que existe. Importante ver o esforço que existe para nos trazer durante 3 meses os caquis, que são colhidos por uma pessoa longe, longe, e são trazidos em mula. Um grande esforço que tem a ver com o sítio estar no Parque da Pedra Branca, em que não se pode mexer na estrutura antiga existente.

Nosso lanche foi uma delícia, cada um contribuindo com algo. Decidimos repetir, no dia 15 de maio, tentando nos organizar anteriormente para escoar a colheita realizada. (Cestante da Rede Ecológica, mensagem de e-mail em 22 abr. 2011).

Neste relato, é apontado o interesse dos participantes da Rede Ecológica em estimular o turismo rural, intensificando as relações campo-cidade (produtor-consumidor)¹⁷, a avaliação da produção agroecológica do sítio, marcada pela diversidade de cultivos, a constatação da penosidade do trabalho agrícola, devido à rusticidade das técnicas de produção e transporte da agricultura realizada em uma unidade de conservação¹⁸. Por fim, há um indicativo de realização de novo mutirão. Fato que mostra que o Tira Caqui já em sua primeira edição tinha a intenção (não imediatamente realizada) de multiplicar os mutirões, sem se limitar a um único dia.

TIRA CAQUI: A CELEBRAÇÃO DA COLHEITA DO CAQUI

Desde 2011, portanto, a colheita solidária do caqui tem sido realizada no dia 21 de abril, feriado no Brasil – Dia de Tiradentes – daí

¹⁷ A Rede Ecológica deu continuidade às visitas a assentamentos e sítios de produtores na Região Metropolitana por meio do Programa Campo Cidade se dando as mãos, que se mostrou fundamental durante a pandemia.

¹⁸ Ações de melhoramento de estradas, construção de novas instalações entre outros itens dependem da autorização do órgão ambiental responsável pela administração do PEPB, dificultadas pela condição de não reconhecimento da permanência dos agricultores no parque.

o trocadilho: Tira Caqui. Sendo Tiradentes um herói libertário, a data comemorativa combinou com os ideais de autonomia e resistência da agricultura familiar na Zona Oeste do Rio de Janeiro.

Em 14 de janeiro de 2012, na reunião de planejamento da Rede CAU, ficou estabelecido que este grupo organizaria o Tira Caqui e o quintal cultural no feriado de 21 de abril. O segundo Tira Caqui voltou a ser realizado no Rio da Prata. O ponto de encontro foi no Bar da Graça, no Largo de Dona Nonola. De lá, o grupo seguiu para a colheita solidária no Sítio do Seu Tiago e, após o mutirão, o grupo retornou ao Bar da Graça, onde foi servido o almoço, feito com recursos previamente cotizados. O prato escolhido foi uma “galinha atolada” (ensopado de frango com aipim). A confraternização contou com a animação do sanfoneiro Nuno e a participação de vários agricultores locais. Em mensagens trocadas em 08 de abril de 2012, observa-se a atribuição das representações de membros da Rede CAU, da Rede Ecológica e do acompanhamento da Agroprata na organização do evento. Observa-se nesta segunda edição, o planejamento de um almoço, uma atividade cultural para além da colheita e a preocupação em limitar o número de participantes do encontro. Outra evidência importante nesta citação é o registro da organização da 1a Festa do Caqui, evento concebido pelos diretores da Agroprata. Por possuir características distintas do Tira Caqui, os organizadores de ambos os eventos optaram por separar as iniciativas¹⁹.

¹⁹ No entanto, por dificuldades de organização, a Festa do Caqui não se realizou neste ano.

Preparando o “Tira Caqui”

Prezad@s companheir@s das Redes de Agricultura Urbana e Rede Ecológica, estamos nos preparando para realizar a segunda experiência de **colheita solidária do caqui e o primeiro quintal cultural da Rede AU**²⁰ **neste ano**. Este dia de lazer será no próximo dia 21 de abril a partir das 9h. É um momento de troca de experiências, contação de causos e um pouco de música e dança (nós merecemos). O evento tem uma divulgação bem restrita as nossas redes. Pretende ser bem pequeno como convém a uma semente. Na realidade é o primeiro dos momentos que tratam o caqui em sua dimensão lúdica e cultural. Isto porque, dez dias depois, no dia 1º de Maio, o diretor de relações públicas da Agroprata (...), está convidando para a **1ª Festa do Caqui**, um evento bem maior, com investimento de marketing da produtora do Diretor. Combinamos com ele que, o que realizarmos no dia 21 e for de interesse das pessoas envolvidas poderá se repetir no dia 1º. (Técnica do Profito, cestante da Rede Ecológica e membro da Rede CAU²¹, mensagem de e-mail em 8 abr. 2012)

A partir de 2012, portanto, a oferta de um almoço solidário, com um cardápio tradicional e local, passou a ser a culminância do evento. Outro aspecto marcante desta edição e que se tornou uma marca dos Tira Caquis é a participação da juventude agroecológica da Rede CAU: jovens assistidos pelo Centro de Referência em Assistência Social Cecília Meireles²² em Campo Grande. Em outras edições também participaram os jovens do Colégio Professor Teófilo Moreira da Costa em Vargem Grande e do Centro Integrado de Educação Pública (CIEP) Brigadeiro

²⁰ Posteriormente denominada Rede CAU.

²¹ Falar de representações

²² O CRAS Cecília Meireles é uma organização que faz parte da Rede CAU desde sua fundação e as atividades da Rede constam como parte do planejamento do Centro de Convivência do CRAS para jovens de 15 a 18 anos. A participação da equipe deste CRAS com projetos de agricultura urbana da AS-PTA e da realização dos Encontros de Agricultura e Saúde na Cidade estão na origem da formação da Rede CAU. Ver: (2) III Encontro de Experiências de Agricultura e Saúde na Cidade - YouTube .Acesso em 23 jan. 2023.

Sergio Carvalho, em Campo Grande, da Fundação Angélica Goulart²³ em Pedra de Guaratiba e da Ong Verdejar, na Serra da Misericórdia, na Zona Norte. As duas escolas citadas recebiam alimentos frescos dos agricultores locais, via política pública do PNAE e algumas ações formativas de educação alimentar e nutricional feitas por algumas organizações que compunham a Rede CAU. O Tira Caqui tornou-se uma excelente oportunidade de trabalhar a formação agroecológica desta juventude, em sua maioria negra, periférica e muitas vezes em situação de risco social, e que já vinha sendo posta em prática por essas organizações em rede.

Em 2013, o Tira Caqui foi organizado em Vargem Grande, o ponto de encontro foi na Casa da falecida Dona Lila, sogra do agricultor Francisco, participante da Rede CAU e da associação de agricultores, AGROVARGEM. De lá, parte das pessoas partiram para a realização da colheita no sítio do Seu Elias e outra parte permaneceu no entorno da casa, socializando e ajudando na preparação de uma feijoada com carne e uma feijoada vegana. Neste ano, o Instituto Pacs, organização ativa na Rede CAU, esteve à frente da comissão organizadora e cuidou para que o encontro não ultrapasse muito mais do que cem participantes. A mobilização para a atividade foi divulgada internamente na Rede CAU e os interessados fizeram uma lista, informando quantas pessoas iriam trazer. Além da adesão voluntária, a lista de pré-inscritos indicava a preocupação em tornar o evento representativo de grupos ou territórios

²³ Anteriormente denominada Fundação Xuxa Meneghel, junto com a Ong Verdejar também fazem parte da Rede CAU desde a sua fundação.

da Rede CAU ou envolvidos com as pautas de agroecologia, como Vila Autódromo²⁴, por exemplo:

Lembrando que já estamos quase no limite de pessoas combinado para garantir segurança do evento e melhor impacto ao local, portanto, a confirmação é muito importante para que possamos liberar algumas vagas.

Pré inscritos: Alto Camorim: 2 pessoas; Vila Autódromo: 4 pessoas; Berna + Pró-jovem: 4 pessoas; Alice + 2 pessoas: 3 pessoas; Andrea (Fiocruz); D. Rita Juliana Diniz (Magé) + 1 pessoa: 2 pessoas; Lúcia; Irma + 1 pessoa: 2 pessoas Francisco; Aline (PACS); Érika (Equit); Mauro + 3 pessoas: 4 pessoas; Joselita; Cléo + 3 pessoas: 4 pessoas; Dani + 2 pessoas: 3 pessoas; Robson + 1 pessoa: 2 pessoas; Rita (Semeando); Colégio Teófilo...: 5 pessoas; Marcele + 5 pessoas: 6 pessoas; Proext: 2 pessoas; Rafael + 20 pessoas: 21 pessoas; Mizael + 4 pessoas: 5 pessoas.

De acordo com as minhas contas já temos 77 pré-inscritos... Liberaremos mais 20 vagas. Confirmem a presença pra pensarmos na possibilidade de ampliação ou não das vagas disponíveis! (Representante do Instituto PACS, mensagem de e-mail em 10 abr. 2013).

A partir de 2013, estabeleceu-se, portanto, o revezamento do local para a realização do evento, entre as localidades produtoras de aqui: Rio da Prata e Vargem Grande. Em uma década, o evento aumentou de escala e passou a ser divulgado no Facebook, com inscrições via formulário *online* e a contribuição de cerca de vinte reais. Pode-se dizer que se trata de um evento semi-aberto, que reproduz a metodologia de alcance do próprio *facebook* e *whatsapp*: o evento alcança inicialmente

²⁴ Vila Autódromo é uma comunidade estabelecida no entorno do Autódromo de Jacarepaguá e que enfrentou grave conflito com a Prefeitura, resistindo ao processo de remoção para a construção de obras para a vila olímpica no local.

os amigos dos amigos, podendo alargar seu alcance, admitindo em alguma escala a participação de novas pessoas que tomaram conhecimento da atividade em grupos com temáticas políticas afins.

O aumento de participantes e a arrecadação de recursos monetários intensificou sobremaneira a responsabilidade dos organizadores e a necessidade de maior organização de atividades e prestação de contas. Assim, foi criado um e-mail próprio do evento, página no *facebook* (a fim de estabelecer um canal de comunicação para inscrição e esclarecimentos), listas de inscritos, conferência de pagamentos, notas fiscais para compra de alimentos e outros. O aumento de escala do evento aumentou também a preocupação com riscos de acidentes e restrições alimentares dos participantes. Com o passar do tempo, amadureceu-se a necessidade de planejamento de atividades culturais e formativas não apenas como confraternização final do evento, mas como uma opção para pessoas com limitações físicas e que não poderiam caminhar para os sítios da colheita. Além disso, a oferta de oficinas e rodas de conversa colaborariam para fortalecer a dimensão pedagógica presente na idealização do Tira Caqui desde sua origem. Portanto a organização do Tira Caqui foi se complexificando. Alguns meses antes de sua realização, inicia-se a mobilização para a formação de diversas comissões de trabalho: de comunicação, de finanças, de alimentação, de atividades culturais e oficinas, de planejamento das visitas, entre outras.

Em 2014, o Tira Caqui foi feito no Rio da Prata, o ponto de concentração foi no Sítio do Edinho ou Sítio Farol da Prata²⁵, que há alguns anos já vinha sendo estruturado para atividades de hospitalidade, com a oferta do Café da Roça aos domingos e posteriormente a Feira Orgânica do Rio da Prata e um self-service no almoço. A colheita foi realizada no Sítio do Seu Tiago. Neste ano, houve forte presença dos membros da Rede Ecológica. Uma de suas fundadoras descreve o dia do Tira Caqui, desde o deslocamento até a chegada ao evento. O relato da conversa durante o traslado revela como a articulação em redes de grupos (de amigos de amigos) com pautas afins (reforma agrária, alimentação saudável, amamentação, parto humanizado, feiras agroecológicas, agroturismo) promove a divulgação do Tira Caqui e o encontro de pessoas com valores políticos partilhados no evento:

O Tira Caqui iniciou com um grupinho se reunindo na glória para pegar a van, providenciada pelo projeto Alimentos Saudáveis nos Mercados Locais. Ao longo do caminho fomos nos apresentando e conversando.

Felipe, estudante da PUC, atuando no DCE, junto a um projeto relativo à reforma agrária no estado do Rio de Janeiro e integrante da campanha contra os agrotóxicos. Foi assim que soube da visita. Tem muito interesse em agroecologia, permacultura. frequenta o grupo da feira e compras coletivas que acontece na PUC, coordenado por Ana Branco. Miriam falou um pouco sobre a rede ecológica, no sentido de ser fundadora, e de como a Rede ao longo de seus 12 anos foi se tornando um movimento social, com várias áreas de atuação, explicando isto um pouco. Áurea compartilhou, a partir da maternidade, sua busca por um novo estilo de vida, em que especialmente a alimentação foi muito focalizada e como recebeu apoios

²⁵ há alguns anos já vinha se estruturando para atividades de hospitalidade, com a oferta do Café da Roça aos domingos, a Feira Orgânica do Rio da Prata e posteriormente um self-service no almoço.

que a levaram a viabilizar esta nova caminhada(a busca de um parto humanizado, a amamentação, o uso de fraldas de pano), todas estas atividades tendo muito apoio através de rede social, na qual tem um grupo que tem os mesmos anseios, assim conheceu Lea, que há um ano é da Rede Ecológica, e se integrou à comissão de logística, e especialmente ao agroturismo, uma comissão que está se formando, exatamente para ajudar a organizar visitas como as que estamos fazendo. (Representante da Rede Ecológica, mensagem de e-mail em 22 abr. 2014)

Em outro trecho da citação, a cestante da Rede Ecológica descreve a socialização no sítio do Edinho, a oferta do café da manhã, as dinâmicas de integração, a colheita e o almoço compartilhado:

Chegando no sítio do Edinho, que é um lugar maravilhoso, com muitas árvores, espaço para crianças brincarem nos esperava um gostoso café, com batata doce, bolo de fubá, aipim, etc. éramos aproximadamente 100 pessoas, conforme o planejado, com muitos adolescentes e crianças também. Dali partimos para o sítio do seu Tiago. Lá foi estendido um mapa, com os bairros da zona oeste, e foi entoada uma música em que cada bairro se manifestava. foi muito alegre! A seguir, Seu Tiago falou rapidamente dos caquis, e Claudemar, agrônomo, falou um pouco dos tipos de caqui.

Na colheita eu fiquei com o Bruno e a Olívia. Nós duas em baixo recebendo e guardando os caquis em uma caixa, e posteriormente com o Felipe. Eles iam para cima das árvores, e colheram bastante. foi gostoso fazer conjuntamente este trabalho. Ficou claro que seria bom ter instrumentos que ajudassem a colher, porque os galhos são finos, sem poda, então se se tivesse um equipamento melhor, seria mais fácil e produtivo. Colheu-se aproximadamente 600k de caqui, o que é um bom resultado. Quando acabou, voltamos para uma feijoada lá no sítio do Edinho. Foram boas demais as conversas, tão gostosas que fomos tendo, com pessoas que eu não via há bastante tempo. Estes momentos são maravilhosos! (Representante da Rede Ecológica, mensagem de e-mail em 22 abr. 2014).

Neste ano, finalmente a Agropрата conseguiu realizar em 1º. De maio de 2014, a 1ª Festa do Caqui. Por avaliar que os objetivos (mais comerciais e menos solidários) e a metodologia de organização (mais centralizada) era distinta dos princípios do Tira Caqui, os organizadores deste último evento optaram por manter separadas essas duas celebrações. Contudo sempre houve apoios e complementaridade entre os dois eventos. Tanto é assim, que o grupo da Rede Ecológica, após participar do Tira Caqui no dia 21 de abril, decidiu organizar novo mutirão no dia da Festa do Caqui e reuniu cerca de 100 pessoas²⁶. Para não misturar as atividades, a colheita do dia 1º foi chamada de Colha Caqui²⁷. Também no ano de 2014, o simpático programa de televisão “Um pé de quê?”, dedicado à história social das plantas, gravou um episódio sobre o caqui e visitou agricultores da região serrana do estado do Rio de Janeiro e também do maciço da Pedra Branca²⁸, registrando o depoimento dos agricultores, a colheita do Tira-Caqui e depois a produção de um prato com o chefe francês Claude Troisgros, membro da Rede de Ecochefs do Rio de Janeiro.

Em 2015, a 5. Edição do Tira Caqui realizou-se em Vargem Grande e o ponto de encontro foi no Bar “Tô na Boa”. Neste ano, o Tira Caqui foi marcado pela comemoração do recente reconhecimento da Comunidade

²⁶ O balanço do Dia do Tira Caqui em 21 abril de 2014 levantou que a atividade recebeu cerca de 180 pessoas.

²⁷ O Colha Caqui. Folha Semanal da Rede Ecológica em 05 maio 2014. Disponível em: Carta Semanal – Página: 168 – Rede Ecológica (redeecologicario.org). Acesso em 23 dez. 2022.

²⁸ A parte do vídeo que apresenta o caqui do maciço da Pedra Branca pode ser assistido a partir de 13:40 minutos do vídeo “UM pé de quê?”, disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=0_vJ66FHgBg&t=1127s, acessado 24 nov. 2019.

Quilombola Cafundá Astrogilda (Vargem Grande) e do Quilombo Camorim²⁹ em agosto de 2014. Em frente ao bar, foi organizada a Feira Cultural do Quilombo Vargem³⁰ e a realização de algumas atividades de dança e música. Esta experimentação de comercialização, junto à realização de outras feiras-evento, deu origem à criação da Feira da Roça, Agroecologia e Cultura de Vargem Grande em março de 2016.

No ano de 2016, o Tira Caqui aconteceu no Rio da Prata com ponto de encontro no Sítio Farol da Prata. Nesta edição observa-se a organização mais estruturada de oficinas para atender aos participantes que não foram às visitas nos sítios. As seguintes oficinas foram propostas: Saúde pela Natureza (coordenação de Lia, Dalila, Marília e Nilda); Consumo Consciente (Sílvia Baptista); Previdência Rural (Bernardo Spinelli); Mulheres e Agroecologia (representantes do PACS).

TIRA CAQUI E OS ROTEIROS SUSTENTÁVEIS

As visitas aos sítios, aos poucos, têm ganhado mais importância. Elas deixaram de ser apenas atividades-meio (de escoamento dos caquis) e passaram a ser valorizadas como atividades-fim (a realização de um roteiro sustentável). Alguns agricultores que possuem pés de caquis em seus sítios, sequer estão nos mercados de forma organizada. A recepção de visitantes no sítio, deste modo, com a oferta de um almoço

²⁹ Bairro próximo à Vargem Grande.

³⁰ Houve empenho de alguns atores políticos para que o quilombo Cafundá Astrogilda fosse denominado quilombo Vargem, abarcando o conjunto de famílias do maciço com uma trajetória comum de aquilombamento. Contudo, prevaleceu a denominação vinculada à matricarca Astrogilda e sua família.

com alimentos locais e venda *in loco* dos caquis frescos e processados começa a ser vista tanto pelos mediadores, quanto pelos agricultores como uma alternativa econômica viável para uma agricultura estruturalmente fragilizada.

A chegada aos sítios também não é tarefa fácil. Em muitos deles, não há acesso de veículos, logo a caminhada necessária para chegar à propriedade requer um guia local e muitas vezes, os filhos e netos dos agricultores podem cumprir esta tarefa, prevendo alguma remuneração. O grau de dificuldade da trilha – considerando a distância e aclividade – também é critério que deve ser ponderado na escolha do sítio para a visita. Para muitos visitantes, as trilhas mais pesadas e de longa duração são justamente as mais atraentes. Não se deve esquecer que a maior parte dos sítios estão no território do Parque Estadual da Pedra Branca, permitindo o percurso em caminhos florestados que atravessam as vertentes e bairros da cidade, permitindo momentos de fruição da natureza e a sensação de fuga do meio urbano (THOMAS, 2011). Em 2015, um dos participantes do Tira-Caqui, após caminhar quase duas horas para chegar no sítio, relembra de forma bem-humorada, que ao avistar os caquis, eles pareciam bolas cintilantes, como se fossem uma miragem. Neste sentido, a consolidação desses roteiros de longo percurso, permite a rememoração dos caminhos de tropeiros ou dos moradores do “Sertão Carioca” que atravessavam as vertentes dos morros para se deslocarem ou escoar sua produção de forma mais rápida do que pelas ruas e avenidas então existentes.

Enquanto excursionistas e montanhistas se referem a esses trajetos como trilhas, os moradores falam em caminhos (FERNANDEZ,

2009; CACÉRES, 2016). As trilhas-caminhos do PEPB são, portanto, espaços onde visitantes e moradores podem se encontrar. Enquanto alguns excursionistas estranham a coexistência do parque com cercas e casas, para outros, a cultura rústica presente no maciço da Pedra Branca torna-se o grande atrativo do local. Dias (2016) descreve a surpresa de caminhantes ao percorrem trilhas do parque e encontrarem imensas plantações de caqui. O diálogo foi retirado de uma página do Facebook, de usuários de trilhas: *“mano, fiz sábado a trilha para o Rio da Prata, você não sabe o que é caqui. De verdade, é de perder de vista, estou pensando até em revender. São 600 metros de caqui para cada lado. A Lucimar até enjoou”*.

A rusticidade dos cultivos, apesar de impor dificuldades à produção e escoamento dos alimentos, preservou uma paisagem rural e florestada que contrasta com a paisagem urbana que se avista do maciço da Pedra Branca. A possibilidade de vivenciar simultaneamente esses contrastes entre floresta, o espaço urbanizado e tais ruralidades surpreende e encanta os visitantes. Deste modo, as fronteiras entre rural e urbano são cada vez menos nítidas no PEPB, e correspondem muito mais a representações sociais e formas de apropriação dos recursos materiais (e naturais) e simbólicos do que espaços ou propriedades empiricamente observadas (CARNEIRO, 2007). Desta forma, o Tira Caqui evoca tanto a afirmação de ruralidades, acionadas como elemento redefinidor de identidades, de resgate de tradições e histórias de vida e formas de pertencimento, quanto à defesa de novos modelos de urbanização, nos quais a agricultura se faz presente e coexiste com espaços de conservação da natureza.

O caqui aos poucos se apresenta como alimento icônico da agricultura do Rio de Janeiro. No logo de duas feiras organizadas pela Rede CAU – a Feira Agroecológica de Campo Grande e Feira Agroecológica da Freguesia – o caqui aparece em meio a um cenário urbano de prédios e casas. Menos como contradição às ruralidades enfatizadas na paisagem do Sertão Carioca, a imagem pode ser vista como resposta aos questionamentos sobre a possibilidade desta agricultura existir frente ao meio urbano.

Figuras 1 e 2. Logos da Feira Agroecológica da Freguesia e de Campo Grande. (Rede CAU)



Fonte: Facebook, 2022.

A FORÇA-TAREFA DO CAQUI

Retomando o objetivo antigo de fortalecer os resultados econômicos da safra do caqui, a partir do ano de 2017, o Tira-Caqui passou a ser pensado não mais como um único dia de confraternização, mas como uma “força-tarefa” com a duração de um mês.

Deste modo, foram planejadas uma série de atividades com o objetivo de escoar a produção do caqui. Procurou-se escoar caixas

grandes de caquis³¹ para chefes de cozinha parceiros e restaurantes, processadoras de alimentos da própria Rede CAU compraram caixas e preparam polpas de caqui congeladas, além de geleias e outros alimentos processados com o caqui. O dia 21 de abril tornou-se, deste modo, a culminância de um mês inteiro de atividades do Tira-Caqui. Já em março, é montado um calendário de visitas aos agricultores, de venda de caixas de caquis para chefes de cozinha, de mutirões para congelamento da polpa e posterior venda após o final da safra. Além dessas iniciativas, a Rede Ecológica, sendo um grupo de compras coletivas de alimentos orgânicos e agroecológicos, desde longa data, vem comprando parte desta produção por meio de pedidos semanais durante a safra. A dificuldade em viabilizar mutirões continuados durante a safra do caqui, deveu-se ao grande esforço de articulação, comunicação e logística necessários para que isso ocorra. Em troca de e-mails entre representantes da Rede CAU e Rede Ecológica, por ocasião do 5º Tira Caqui em 2015, Silvia Baptista avaliava que este objetivo ainda não tinha sido alcançado:

A Rede Ecológica é uma das mães desse evento. Tínhamos duas motivações em 2011 na sua primeira versão. A invisibilidade dessa produção maravilhosa e o desperdício. Acho que demos conta da primeira questão, mas não do desperdício. Ainda se perde muito caqui. Faço essa digressão para dizer que poderíamos avançar esse ano com uma atitude que já ocorreu ano passado. Ter mais de uma colheita ou estimular que outros grupos façam essa colheita. Os grupos não podem ser muito grandes, mas um grupo de 40 dão conta bem de um dia de colheita. Que desafios teríamos? Acho que o principal seria o escoamento do produto colhido. Então teríamos que nos

³¹ Em uma caixa grande cabem cerca de 45 a 50 caquis.

debruçar sobre essa possibilidade. O outro desafio seria identificar o Tira Caqui numa economia da dádiva, na economia solidária.

Somente a partir de 2017 os mutirões autogestionados ganharam força. Em 2018 e 2019, manteve-se o revezamento de localidades e o evento ganhou notável projeção nas redes sociais. Em 2018, por exemplo, foi estimada a presença de 250 pessoas.

O TIRA CAQUI DURANTE E PÓS-PANDEMIA: SISTEMAS AGROALIMENTARES E A CENTRALIDADE DO DEBATE SOBRE O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

No ano de 2020, o mundo foi impactado pela chegada da pandemia e no Brasil, o estado de isolamento social foi decretado em 13 de março, início da safra do caqui. Muito embora a Rede Ecológica e outras organizações tenham mostrado grande capacidade de mobilização de recursos para ajudar os agricultores e escoar alimentos por meio de doações de alimentos frescos, as inúmeras dificuldades relacionadas à desestruturação da economia, dos mercados e da saúde pública, impediram a organização, a tempo, da safra de caqui de 2020. Mas ao longo deste ano e em 2021, houve intensa mobilização comunitária e de organizações sociais para o combate à fome, por meio da doação de alimentos, fazendo frente ao descaso governamental. Neste ano, portanto, a comissão organizadora do Tira Caqui, no âmbito da Rede CAU, priorizou o escoamento da safra do caqui, junto às iniciativas que já estavam em curso de doação de alimentos e combate à fome, com destaque para a atuação da Rede Ecológica em articulação com a Fundação Angélica Goulart, a Feira da Roça de Vargem Grande, Teia de

Mulheres da Zona Oeste, atendendo prioritariamente mulheres chefes de família na região das Vargens, Campo Grande, Guaratiba e Santa Cruz.

O encerramento da safra do caqui em 2021, foi marcado por uma celebração virtual³² da colheita, realizada no *youtube*, no dia 24 de maio, com show da Família Bonna³³, relatos de seus participantes, apresentação do balanço de escoamento da safra e a publicação do caderno “Caquis do Maciço da Pedra Branca: memórias, histórias e receitas”³⁴. O encontro virtual foi apresentado por Ana Paula Rodrigues, nutricionista, representante da Fundação Angélica Goulart e da Rede CAU.

O infográfico com os resultados da comercialização solidária, quantificou cerca de quatro toneladas de caquis escoados na safra de 2021 nas seguintes modalidades: a) 1.281 kg (64,1 caixas) para instituições e movimentos sociais; b) 460 kg (23 caixas) em listas solidárias de consumidores; c) 1.215 kg (60,8 caixas) em feiras solidárias e 924 kg (46,2 caixas) de caquis em cestas agroecológicas. Para a venda direta aos consumidores, foi disponibilizado um contato de *whatsapp* e um agricultor e membro da Rede se disponibilizou a fazer a entrega (com carro próprio) em toda a cidade e até mesmo na Região Metropolitana. Para isso, foi previsto um recurso (com apoio de

³² Tira Caqui 2021 ao vivo. Disponível em: (1)  TIRA CAQUI 2021 AO VIVO - CELEBRAÇÃO DA AGRICULTURA URBANA CARIOCA COM OS FRUTOS DA TERRA - YouTube. Acesso em 12 dez. 2022.

³³ Família de músicos da Região de Jacarepaguá (Zona Oeste do Rio de Janeiro) e que toca músicas caipiras.

³⁴ O caderno foi produzido pela AS-PTA, de forma colaborativa com os participantes da Rede CAU e com recursos do Projeto Sertão Carioca: conectando cidade e floresta.

projetos) para o combustível e diárias para o trabalho de entrega. Grande parte da compra de caquis também foi possível graças ao recurso disponível de algumas organizações da Rede que ganharam editais e ou arrecadaram fundos para a doação de alimentos durante o período da pandemia, ainda vigente. Essas experiências demonstram que o escoamento da safra de caqui ainda demanda um esforço coletivo e subsídios para a consolidação de novos circuitos solidários de comercialização do caqui do maciço da Pedra Branca.

Figura1: recorte do infográfico do Tira Caqui 2021



Fonte: AS-PTA, 2021 (arte Anna Nolasco).

A imagem retirada do infográfico do Tira Caqui 2021 é reveladora do universo de significados produzidos a mais de uma década pelos movimentos em defesa da agricultura carioca de base agroecológica: faz constar o sistema agrícola do Sertão Carioca na Paisagem da cidade do Rio de Janeiro, estabelece conexões entre o campo e a cidade, a partir do abastecimento de caquis, seja de mula, no carrinho de mão ou de kombi.

Os caquis também aparecem na imagem tanto como produto agrícola (no campo), como alimento (na casa das pessoas), conformando uma cidade desejada; um sistema agroalimentar desejado: o acesso dos cariocas aos alimentos locais, limpos, social e ambientalmente justos.

Por ocasião da celebração virtual de 2021, Bernardete Montesano, uma das fundadoras da Rede CAU, trouxe a boa notícia que havia sido proposto o projeto de lei n. 239/2021 na Câmara de Vereadores³⁵ propondo que o Tira Caqui se tornasse um evento cultural de relevante interesse cultural para o Rio de Janeiro. Em, 09 de novembro de 2021 foi aprovada a Lei Municipal do Tira Caqui.

Em 2022, com um cenário de contágio que ainda exigia cautela, foi realizado o Tira Caqui na sede da AMAVAG, em Vargem Grande, o número de participantes foi reduzido e o grupo se dividiu entre a caminhada ao sítio de Jorge Cardia e Cristina Correa, a Feira da Roça (com produtos da agricultura familiar, artesanato e culinária), feijoada e uma roda de conversa, denominada: Tira Caqui: memórias e perspectivas, que contou com a participação do Vereador Reimont e da assessora do Vereador Chico Alencar, autor do projeto de lei. Na parte da tarde, teve a estreia da Lona Cultural com o grupo feminino de percussão: Baque Mulher e a concentração para o cortejo de carnaval das Brincantes da Pedra Branca e Capivaras Molhadas.

Reunimos no quadro abaixo todas as edições do Tira Caqui, com os locais de realização, os pontos de encontro e sítios visitados:

³⁵ De autoria do Vereador Chico Alencar; Dr. Marcos Paulo, Mônica Benício, Paulo Pinheiro, Tarcísio Motta, Thais Ferreira, William Siri, Rocal.

Ano	Localidade	Ponto de Encontro	Sítio(s) visitado(s)
2011	Rio da Prata	Largo do Rio da Prata	Sítio de Seu Totonho e de Dona Marlene
2012	Rio da Prata	Bar da Graça (Largo de Dona Nonola)	Sítio de Seu Tiago
2013	Vargem Grande	Sítio de Francisco (Casa de Dona Lila (<i>in memoriam</i>))	Sítio de Seu Elias
2014	Rio da Prata	Sítio do Edinho (Farol da Prata)	Sítio do Seu Tiago
2015	Vargem Grande	Bar "Tô na Boa"	Sítio do Seu Gá
2016	Rio da Prata	Sítio do Edinho (Farol da Prata)	Sítio do Seu Tiago
2017	Vargem Gande	Associação de Moradores de Vargem Grande (AMAVAG)	Sítio do Seu Elias, Sítio de Dona Mariazinha
2018	Rio da Prata	Sítio do Edinho (Farol da Prata)	Sítio do Seu Tiago; Sítio de Sebastião Pestana
2019	Vargem Grande	Feira da Roça, Agroecologia e Cultura de Vargem Grande	Sítio de Dona Mariazinha
2020	Não houve Tira Caqui, devido a pandemia de covid-19, com início em 13 de março de 2020.		
2021	Tira Caqui Virtual: venda de caixas grandes de caquis por encomenda e celebração virtual no dia 24 de maio de 2021.		
2022	Vargem Grande	Associação de Moradores de Vargem Grande (AMAVAG)	Sítio de Jorge Cardia e Cristina Santos

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste capítulo, descrevemos a criação e a evolução do evento Tira Caqui - a ritualização da colheita do caqui na cidade do Rio de Janeiro - ao longo de seus doze anos de existência e onze edições e que tem produzido processos formais e informais de patrimonialização.

Trata-se de um evento com intenções festivas: de celebrar a colheita, a fartura, a partilha de alimentos, e por conseguinte, busca dar visibilidade ao sistema agrícola e modos de vida que tornam possível a produção desses alimentos. Somando-se ao caráter simbólico e celebrativo, o Tira Caqui foi concebido com intenções práticas e

materiais: de fortalecimento de um sistema agroalimentar social e ambientalmente justo. Ou seja, almejava desde sua primeira edição, soluções para o escoamento da safra do caqui e melhoria das condições de vida dos agricultores tradicionais, ao mesmo tempo que problematizava o acesso democrático dos moradores da cidade aos alimentos limpos, saudáveis e locais. A chegada da pandemia e o mapa da fome na Zona Oeste expôs ainda mais as contradições acerca da existência de áreas da cidade com vocação agrícola e a insegurança alimentar de seus moradores. Contudo, passada uma década, os problemas de escoamento da safra do caqui ainda não foram solucionados de forma eficaz.

O Tira Caqui surgiu e ganhou força em um contexto de uma ecologia de projetos orientados por princípios socioambientais, agroecológicos e de valorização da agrobiodiversidade. Tais projetos atuaram e ou continuam atuando no maciço da Pedra Branca, desde os anos 2000 e contribuíram para a ambientalização de valores e formas de produção.

É no âmbito dos mercados solidários, que o caqui, fruta dotada apenas de valor de troca, tornou-se alvo de políticas de valor: torna-se alimento símbolo da agricultura carioca, do sistema agrícola tradicional do maciço da Pedra Branca. A partir dos mercados de proximidade e venda direta, as questões de consumo e alimentação ganham mais ênfase. O vínculo entre alimentos e territórios estimula a rememoração e reinvenção de pratos da culinária local, criação de receitas para o combate ao desperdício, estímulo ao processamento de alimentos, de uso de partes do alimento antes desprezadas. Os roteiros sustentáveis,

nos quais se inclui a caminhada, a vista para a cidade, a experiência de ruralidade (e também agricultura urbana) a partir das trocas com a família agricultora, tornam-se potenciais atividades desta economia solidária.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA FILHO, Mauro W. Barbosa de. Direitos à floresta e ambientalismo: seringueiros e suas lutas. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, V.19, n.55, jun. pp. 33-55, 2004.
- APPADURAI, A. Mercadorias e políticas de valor. In: _____ (Org.) *A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural*, Rio de Janeiro: Eduff, 2008.
- BAPTISTA FILHO, Almir Cezar. Agricultura familiar urbana: limites da política pública e das representações sociais. *Revista Cidades, Comunidades e Territórios*, n.39, p. 141-154, dez, 2019.
- BAPTISTA, Sílvia Regina Nunes; MIRANDA, Layla Priscila Souza; DIAS, Marcia Cristina de Oliveira. Textos e contextos de produção da paisagem do Sertão Carioca. In: ARAUJO, Fábio; DAVIES, Frank Andrew (Orgs.). *Rio a Oeste: modos de habitar e fazer a cidade*. Rio de Janeiro: Lamparina, 2022.
- BAPTISTA, Sílvia Regina Nunes. *Comunicação oral em redes sociotécnicas orientadas a plantas medicinais: a relação entre informação científica e conhecimento tradicional*. Dissertação (Mestrado em Ciência da Comunicação e Informação Científica e Tecnológica em Saúde). Fundação Oswaldo Cruz, 2014.
- BAPTISTA, Sílvia Regina Nunes; SILVA, Rafaela Paula da. Bananas para vender e histórias para contar: cultura alimentar local e identidades territoriais a partir de mercados orgânicos e agroecológicos. *Revista Antropologia*, v. 63 n. 3, p. 1-21, 2020.
- BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Ed. Bertrand Brasil, 2006.
- CÁCERES, Luz Stella. Rodriguez. Do Caminho à Trilha: as perspectivas do lazer e do habitar na Transcarioca, *Interseções*, v. 18, n. 1, pp. 64-96, jun., 2016.
- CÂNDIDO, Antonio. *Parceiros do Rio Bonito*. São Paulo: Ouro sobre Azul, 2010.

CARNEIRO, Maria José. Apresentação. In: MOREIRA, R.J. (Org.) *Identidades sociais: ruralidades no Brasil contemporâneo*. Rio de Janeiro: DP&A, 2005.

CAUQUELIN, Anne. *A invenção da paisagem*. São Paulo: Ed. Martins, 2007.

CHICO JUNIOR. Amazônia e caqui no Centro do Rio, SRZD, 2011. <http://www2.sidneyrezende.com/noticia/133596+amazonia+e+caqui+no+centro+do+rio/preview>. Acesso em 30 nov. 2019.

DIAS, Juliana. Caqui orgânico do Rio: agora com sabor de resistência. Site *Malagueta*: palavras boas de comer, 26 abr. 2017. Disponível em: <https://racismoambiental.net.br/2017/04/26/caqui-organico-do-rio-agora-com-sabor-de-resistencia/>. Acesso em 04 jan. 2023.

DIAS, Márcia Cristina de Oliveira. *Parque Estadual da Pedra Branca: o visível e o invisível na paisagem de um território em disputa*. 2017. 160 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2017.

FERNANDEZ, Annelise Caetano Fraga; OLIVEIRA, Rogério Ribeiro de; DIAS, Marcia Cristina de Oliveira. Plantas exóticas, populações nativas: humanos e não humanos na paisagem de uma UC de Proteção Integral. *Tessituras, Pelotas*, v. 3, n. 1: 121-153, 2015.

GARCIA-PARPET, Marie France et al. Agricultura orgânica e seu reconhecimento: entre institucionalização, mercado e reposicionamento ético. *Revista Novos Olhares Sociais*, v. 3, n. 1, p. 293-320, 2020.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Em busca da autenticidade: ideologias culturais e concepções de nação no Brasil. In: VILLAS BÔAS, Glaucia; GONÇALVES, Marco Antônio. *O Brasil na virada do século: o debate dos cientistas sociais*. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 1995.

ISA – INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL (2015) “Sistema agrícola do Rio Negro é patrimônio cultural brasileiro” (2015), <https://www.socioambiental.org/pt-br/blog/blog-do-monitoramento/sistema-agricola-do-rio-negro-e-patrimonio-cultural-brasileiro>, accessed November 29, 2019.

LATOUR, Bruno. *Ciência em ação: como seguir cientistas mundo afora*. São Paulo: UNESP, 2000.

MELLO, Claudia Souza de. *A Feira da Roça, Agroecologia e Cultura de Vargem grande: espaços, práticas e saberes da agricultura urbana no Rio de Janeiro*. 2021. 244f. Tese de Doutorado (Arquitetura e Urbanismo). Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2021.

NIEDERLE, Paulo André; WEZ JUNIOR, Waldemar. *Novas ordens alimentares*. UFRGS, 2018.

OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves; FERREIRA, Helena Catão Henriques. Festa, sociabilidade e patrimônio alimentar: Tira-caqui e Marejada cultural no contexto das lutas por identidade e território. *Revista Confluências Culturais*, v. 9, n. 2, p. 189-200,

PALM, Juliano Luis. *Processos de transição agroecológica: ecologia de projetos - uma*

SANTILLI, Juliana. *Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores*, São Paulo: Peirópolis, 2009.

SANTILLI, Juliana. Paisagens culturais. Instituto Socioambiental, 2010. Disponível em: <http://uc.socioambiental.org/%C3%A1reas-de-patrimonio-cultural/paisagens-culturais>>. Acesso em: 3 jan. 2023.

SANTILLI, Juliana. *Socioambientalismo e novos direitos: proteção jurídica à diversidade biológica e cultural*, São Paulo: Peirópolis. 2005.

THOMAS, Keith. *O homem e o mundo natural: mudanças de atitudes em relação às plantas e os animais (1500-1800)*. São Paulo: Cia das Letras, 2011.

UNESCO. “Rio de Janeiro, Paisagens Cariocas entre a Montanha e o Mar”, <http://www.unesco.org/new/pt/brasil/culture/world-heritage/list-of-world-heritage-in-brazil/rio-de-janeiro/>, accessed November 22, 2019.



A Editora Fi é especializada na editoração, publicação e divulgação de produção e pesquisa científica/acadêmica das ciências humanas, distribuída exclusivamente sob acesso aberto, com parceria das mais diversas instituições de ensino superior no Brasil e exterior, assim como monografias, dissertações, teses, tal como coletâneas de grupos de pesquisa e anais de eventos.

Conheça nosso catálogo e siga as nossas páginas nas principais redes sociais para acompanhar novos lançamentos e eventos.



www.editorafi.org

contato@editorafi.org