

POLIFONIA	CUIABÁ	EdUFMT	Nº 11	p. 133-158	2005/2006	ISSN 0104-687X
-----------	--------	--------	-------	------------	-----------	----------------

COMIDA E SOCIABILIDADE EM FESTEJO SUL-MINEIRO

Célia Toledo Lucena* (CERU)

RESUMO: Sociabilidades na festa são enfatizadas a partir do comer coletivo no banquete servido aos congadeiros e ao público em geral na celebração em homenagem a Nossa Senhora do Rosário, em Silvianópolis, pequena cidade no sul de Minas Gerais. A festa é marcada pelo lúdico, com emoções oriundas de devoções, de ritos e de tradição. O reino do sagrado no festejo produz o efeito contagiante de aproximação entre pessoas e a manutenção da celebração. A partilha da comida baseada em sistema de trocas e dádivas, reforça laços de sociabilidades, dessa maneira, os atos de dar, receber e retribuir; marcam a seqüência cerimonial da festa.

PALAVRAS-CHAVE: Partilha de alimentos. Sociabilidade. Sistema de trocas.

FOOD AND SOCIABILITY IN SOUTH MINAS FESTIVITIES

ABSTRACT: The core from feast's conviviality comes from collective feeding customs contained in the feast served to congadeiros and the general public, celebrating in a special homage the Rosario Lady on Silvianópolis, a small town located in the south of Minas Gerais. The feast is remarkable due to its ludic features, with emotions arisen from devotions, rites and tradition. The sacred domain of the feast produces the catching effect to approach people and to maintain the celebration. The food sharing based on an exchange and godsend system, reassures

* Professora Doutora em História Social pela PUC-SP. Pesquisadora e Diretora de Publicação do Centro de Estudos Rurais e Urbanos – CERU-NAP/USP.

sociable bonds, therefore, giving, receiving and rewarding, are marked by the ceremonial sequence of the feast.

KEYWORDS: Food sharing. Conviviality. Exchange system

Pontos de partida

Um estudo sobre comida em festa nos remete às questões pertinentes à categoria “comida”, ao “sistema culinário” e ainda ao “sistema de trocas” que configuram o festejo popular. A alimentação é uma forma de comunicação, ocasião de trocas, um conjunto de símbolos que constitui, para um determinado grupo, um critério de identidade (VALERI, 1989); dessa maneira, é escolhida para representar identidade regional ou nacional. Para Gonçalves (2002, p. 9), a alimentação além de desempenhar uma função identitária tem também uma função constitutiva.

Essa função constitutiva exerce-se precisamente na medida em que se desencadeiam processos de transformação de algo que é natural; do que é alimento em algo classificado como comida; a transformação da fome em paladar; da comida dos outros em nossa comida.

A categoria “refeição” é utilizada em situações estruturadas, formais e não formais; em alguns casos transforma-se em cerimonial com exigências e ritos. No caso da comida servida na festa do Rosário, em Silvianópolis, pequena cidade no sul de Minas, cabe a categoria “banquete”, por não se tratar de uma refeição informal, de um almoço familiar, ou um jantar entre amigos, mas sim um banquete, no limite da fartura, da boa mesa e do apetite de comer em festa. “O comer coletivo, coroamento de um trabalho coletivo não é um ato biológico, mas um acontecimento social” (BAKHTIN, 2002, p. 246).

O festejo em Silvianópolis é uma consagração extraordinária, com uma temporalidade não linear, com códigos diferentes dos usuais, a festa é marcada pelo lúdico, por emoções oriundas de devoções, de ritos e de tradição. Sob a perspectiva

das práticas culinárias e da observação participativa o ritual do banquete, marco da festa, foi analisado. Para isso, o “sistema culinário”: seleção de alimentos, modos de cozinhar, saberes, técnicas, utensílios utilizados na preparação dos alimentos, papéis masculinos e femininos, receitas registradas por meio da oralidade e da memória foram levados em conta. Consideram-se neste estudo, a tradição e a memória da representação da celebração, que data mais de 200 anos. A coroação dos reis-festeiros, tradição dramática realizada em forma de reinado, com a participação da população local, com alegoria dos ternos de congadas da região. A festa patrimônio sagrado e lúdico do lugar sobreviveu entre atividades de negros escravos e forros e irmandades negras que vêm prestando homenagens a Nossa Senhora do Rosário.

O banquete servido na festa sul-mineira reforça laços de sociabilidade entre vizinhos, amigos, moradores, ex-moradores, visitantes e congadeiros; o acento da festa é colocado na preparação dos pratos que é servido, no comer coletivo, na visibilidade de cozinheiros, doceiras e de festeiros organizadores. A comida servida na festa do Rosário passa a ser um complexo culinário organizado, entendendo o banquete enquanto manifestação principal da vida organizada do lugar.

Para Brandão (1989, p. 11), o sistema de trocas entre pessoas configura a própria essência da festa popular no Brasil: “ela afinal não é mais do que uma seqüência cerimonial obrigatória de atos codificados de dar, receber, retribuir, obedecer e cumprir”. O alimento tem um valor simbólico, é oferecido aos visitantes, e a concordância entre a avaliação do hospedeiro e do hóspede significa o reconhecimento das relações harmoniosas. Sobre as obrigações de dar, receber e retribuir Mauss (1974, p. 108) enfatiza:

[...] a obrigação de convidar é inteiramente evidente quando é exercida de clã a clã ou de tribo a tribo. De fato, ela só tem sentido se estendida a pessoas de fora da família, do clã ou da fratria. É preciso convidar quem pode e quer ou vem assistir à festa, ao potlatch.

A obrigação de dar não é menos importante do que a de receber e retribuir; recusar a dar, deixar de convidar ou recusar a receber equivale a recusar alianças. O sistema de trocas entre clãs e famílias, trata-se de gentileza, banquetes, ritos, danças e festas.

A cultura é um patrimônio coletivo, produzido e praticado pela comunidade do lugar. Aquilo que a comunidade valoriza para si própria, o que ela deseja preservar é o que ela vai compartilhar com os outros. Os valores presentes entre os membros da comunidade são decisivos na seleção de marcas herdadas do passado, eleitas para serem tradicionais. Entende-se por comunidade, um grupo mutável de pessoas que compartilham um território conhecido, compartilham parcialmente suas opiniões. Comunidades com características rurais, são geralmente conservadoras e, se estruturam com base em valores não-escritos (GOODEY, 2000). Sendo assim, a comunidade alcança um entendimento de suas vidas por meio de referências a um sistema de crenças, cerimônias, celebrações, comemorações, rituais etc.

Gonçalves (2003) ao se referir a categoria patrimônio, aponta bem para a recente construção de uma nova qualificação que o conceito adquire. Nessa nova categoria estão lugares, festas, religiões, formas de medicina popular, música, dança, culinária, técnicas, etc. Como sugere o próprio termo, a ênfase recai menos nos aspectos materiais e mais nos aspectos ideal e valorativo dessas formas de vida. Dessa forma, alimentação é uma linguagem cujos significantes estão relacionados a uma cultura regional. Sendo assim, comida servida no banquete em Silvianópolis faz parte do patrimônio do lugar.

A maneira de cozinhar e os hábitos de servir a mesa são indicadores de uma adesão aos costumes regionais. Toda prática alimentar depende de uma rede de pulsões: quanto aos odores, cores e formas, também quanto ao tipo de consistência. O alimento escolhido, permitido e preferido é o lugar do empilhamento silencioso de toda estratificação de ordens e contra-ordens que dependem ao mesmo tempo de uma etno-história, de uma economia regional, de uma invenção cultural, de memórias e de identidades pessoais.

No percurso metodológico, mediante abordagem histórico-antropológica, perseguida na pesquisa priorizou-se a

memória da festa, a construção de narrativas e a interpretação das entrevistas, com seus múltiplos significados. No momento da entrevista imagens da festa foram construídas por meio de palavras, de gestos e de interpretações que expressaram as maneiras de ser da população. As visões contidas nas interpretações entre dois sujeitos: entrevistado e entrevistador são elementos básicos na construção das representações. Fontes orais, cardápios, cartazes, atas, receitas culinárias e vídeos de festas de décadas anteriores foram analisados.

A investigação utilizou ainda de observação participativa, o vivenciar as práticas culturais e culinárias. Para tanto foi possível o acompanhamento de várias etapas da festa nos anos de 2003 e 2004¹: desde os preparativos de janeiro a junho, a celebração do festejo que acontece no final de junho e as avaliações construídas pelos moradores nos meses posteriores a celebração. A oralidade constitui o elemento essencial da comunidade na manutenção do festejo, a conversação sobre a festa está em todo lugar, na rua, nas casas, na família dos festeiros.

Ao ativar os fluxos da memória o pesquisador tem oportunidade de lidar com as práticas com relação à forma, levando em conta a inventividade artesanal, o colorido das práticas culturais. Sistemas de valores que estruturam a lógica da população muitas vezes são despercebidos à consciência dos sujeitos, todavia, estes sistemas não podem passar despercebidos pelo investigador.

A pesquisa em questão levou em conta ainda as mudanças ocorridas nos rituais a partir do final da década de 1980, analisando folhetos, folders e registros imagéticos em vídeos. A manutenção do festejo expressa uma série de operações profanas e sagradas em função de objetivos e de relações entre os sujeitos do lugar. Em meados dos anos de 1980 a festa mantinha

¹ Pesquisa realizada nos anos 2003 e 2004, no sul de Minas Gerais, para o projeto: “Sabor e Festa, dimensões simbólicas de banquetes em festejos”, junto ao Laboratório de História Oral, UNIVAS-MG. Projeto viabilizado sob minha coordenação e com participação de alunos de graduação em História. Ver Lucena, 2004.

um jeito acanhado de ser, sem a “exuberância” adquirida no final dos anos de 1990.

Comensalidade expressa sociabilidade

Podemos afirmar que é a sociabilidade que sobressai nos banquetes desde a antiguidade. As festas litúrgicas do princípio da época suméria eram caracterizadas pelo banquete como uma reunião festiva da comunidade, momento importante de uma cerimônia, de regras de comportamento e de estreitar os laços entre festividades religiosas e profanas. Sobre os aspectos essenciais do banquete na Mesopotâmia afirma Joannès (1998) que é a sociabilidade que sobressai nos banquetes entre particulares, enquanto as recepções são, sobretudo, marcadas pela necessidade de evidenciar certo prestígio. Reunindo deuses, a corte real, os comensais, o que revela a hierarquia onipresente, e a comida e a bebida circulam entre eles, originando uma troca de cortesias. Ainda a respeito destas práticas, Joannès (1998, p. 56-57) lembra:

É sobretudo a partilha que importa, mais do que a própria composição da refeição, na medida em que se trata, no presente caso, dos alimentos e bebidas mais elementares. O que funda a refeição ou o banquete é esta comensalidade entre participantes, que remete a uma das expressões da solidariedade básica do grupo familiar ou comunidade.

No Antigo Egito os banquetes eram abrilhantados por espetáculos ou dança e música. O vinho e a cerveja eram servidos em ânforas decoradas com guirlandas, e os convivas, adornados com coroas de flores, trocavam entre si botões de lótus, dos quais aspiravam o perfume (BRESCIANI, 1998).

Comemorações a rigor, que marcam tradição e memória, exigem comida, com toda cortesia ritual implícita na refeição, os dias de festivais e banquetes são solenes e sagrados. É no plano dos valores que a alimentação aparece como sistema de trocas,

um conjunto orgânico, sendo assim, partilhar alimentos é dividir domínios. Os sistemas simbólicos são instrumentos de conhecimento e de comunicação, é um poder de construção da realidade. Os costumes que partilhamos, de cada prato que saboreamos, do comportamento à mesa, dizem respeito aos contextos regionais, étnicos e históricos específicos. A alimentação é uma forma de comunicação, constitui um critério de identidade. Come-se aquilo que se pode oferecer, aquilo que gostamos de comer.

“Gostar” de determinados pratos é um termo fundado nos *habitus* familiares ou regionais, magnificados pela lembrança. Esta prática é fortemente culturalizada e historicizada,

[...] a escolha dos alimentos e dos pratos a serem servidos depende de uma soma de fatores dependentes das determinações objetivas do tempo e do lugar, da diversidade criadora dos grupos humanos e da contingência indecifrável de micro-histórias (GIARD, 1998, p. 251-252).

A comida serve para marcar um espaço, um lugar, agindo como indicador de identidade. Cabe portanto, falar de “cozinhas” de um ponto de vista “territorial”, associada a um território ou região, tal como “cozinha mineira”.

A “cozinha mineira” consiste em *habitus* alimentares, sua análise implica na interpretação de práticas e representações características do espaço da copa e cozinha – espaço da casa – privilegiado de convívio e de relações sociais. Procura-se perceber os movimentos do sabor da comida mineira por meio de uma perspectiva histórica: hábitos alimentares e cardápios de origem portuguesa colocam a cozinha como elemento central no convívio do sul de Minas. Sobre esta questão Abdala (1997, p. 16-17) nos lembra: “o estudo da história possibilita perceber como se foram fixando padrões de convívio e hábitos alimentares que colocaram a cozinha como elemento central na caracterização de um típico mineiro”. Ele acredita que tais hábitos reportam-se a uma tradição urdida no decorrer dos séculos XVIII e XIX, e que se estendeu até às primeiras décadas do século XX.

A cozinha regional para Luce Giard (1998) expressa um modo de fazer particular, sua invenção em via de regra foi para responder uma necessidade ou uma lei local. Para Câmara Cascudo (2004) servir comida em festas eclesiásticas e administrativas era um dos critérios das festas coloniais na Bahia, São Paulo, Minas Gerais, Olinda.

No Rio de Janeiro, famosas foram as comemorações em 1678 da instalação da Província Franciscana, convento de Santo Antônio, separando-se da Província da Bahia. Três dias de comidas festivas no refeitório conventual, com grandeza e abundância (CASCUDO, 2004, p. 667).

Os pratos regionais dependem muitas vezes de uma cozinha rústica, exigindo um cozimento regular, lento e longo, difícil de reproduzir na vida urbana. O banquete da festa do Rosário no sul-mineiro revigora nitidamente as práticas culinárias regionais, a cozinha mineira se presta aos banquetes de festa, com utensílios disponíveis, fogão a lenha e longo tempo de preparação. Servir comida é uma marca da hospitalidade, característica do mineiro, presente em literatura, relatos, crônicas e na memória popular. A devoção religiosa associada às trocas é uma característica mantida nas tradições mineiras. Eschwege (1936, p. 37) em seu diário de uma viagem do Rio de Janeiro a Vila Rica, em 1811, faz um comentário sobre a comilança servida junto da paróquia em dia de festa: “junto da igreja estende-se um prédio destinado aos devotos que aqui se reúnem aos pés de Nossa Senhora; agora no dia da festa os administradores da igreja dão ali grande banquete”.

A festa em Silvianópolis é uma celebração profana e sagrada, não sendo uma festa eclesiástica, as responsabilidades na organização são de caráter popular. A comemoração acontece todos os anos sempre na segunda quinzena de junho. No segundo domingo do mês é o levantamento do mastro, emblema religioso: “é um símbolo da festa, o mastro é levantado sempre quinze dias

antes da festa, esse marco é o início da festa, o pessoal tem esse marco como um jeito simbólico de expressar sua fé” diz Heleno². Esse acontecimento significa o princípio das festividades. A população local se reúne, celebram com grupos de congada e com muita comida. Nesse dia a “irmandade” (Associação de Nossa Senhora do Rosário) elege os festeiros, dois casais ou duplas, para se responsabilizarem pelo festejo do ano consecutivo. Uns dias antes da celebração do mastro, cartazes, folhetos, devem estar prontos e afixados nas paredes de bares, vendas, farmácias, rodoviárias, em locais com visibilidade na própria cidade e vizinhas, para divulgar e anunciar o convite. No último final de semana de junho, é a festa do reinado, com alegria de congadeiros da região e ocasião dos banquetes coletivos.

Isabel³, moradora da cidade, vem participando do festejo a anos como festeira; como moradora confirma a existência de devotos que se reúnem ao pé da santa. Ao descrever o sistema de troca na festa, mostra os aparatos administrativos do festejo. Aponta o papel dos festeiros como líderes e responsáveis pela manutenção do rito. Reforça a habilidade necessária na personalidade dos festeiros para conseguir bons donativos para organização da boa mesa. Isabel relata:

[...] para tirar esmola, precisa ser educado, agradar a pessoa para obter esmolas. [...] A festa quem faz é o povo. Deus abençoa e o povo ajuda a fazer. [...] A festa é pra todo mundo, pro povo da rua, pros congadeiros. Todo mundo come e bebe e dança à vontade. No fim da festa tem os doces, todo mundo vai lá com as latinhas, pra levar os doces embora. Porque o que a gente vai ficar fazendo com os doces, reparte com o povo. O sistema da festa é esse aí. (Entrevista coletada em 27/08/03)

² Heleno Carvalho, comerciante e colaborador do festejo. Entrevista coletada em 22/04/2004.

³ Isabel, festeira eleita em 2003 para organizar e coletar donativos para a festa de 2004. Entrevista coletada em sua residência, na cidade de Silvianópolis, em 27/08/2003.

Os festeiros eleitos ou escolhidos, por um ano, são responsáveis pela administração da festa seguinte. A partir do mês de janeiro viajam pelo município e pelas redondezas, batendo de casa em casa, anunciando a festa de mais um ano. É o momento de arrecadar as prendas: frangos, leitões, cabeças de gado, sacos de arroz, de açúcar, feijão, macarrão e dinheiro.

Trocas, dádivas e estatutos do festejo

Trocas, dádivas e competência dos festeiros são elementos fundamentais no sistema da festa. Laços de solidariedade e generosidade coletiva são categorias instituídas pela comunidade local. Mauss (1974: p. 66) nos lembra que “esmola é o fruto de uma noção moral da dádiva e da fortuna, por um lado, e de uma noção de sacrifício, por outro”. Para Mintz (2001) os estudos sobre os papéis sociais que a alimentação desempenha na organização da vida social nos têm revelado fenômenos como exercícios de poder dos chefes e a distribuição da comida; os laços de parentesco ao longo dos quais se move o alimento, em suas funções de nutrição e de exibição; a competição por prestígio entre fazendeiros e assim por diante. Na manutenção da honra e do prestígio existe a obrigação de retribuir dádivas sob a pena de perder a fonte de riqueza que é a própria autoridade.

Em todas as sociedades tradicionais as dádivas feitas sob forma de comida têm um papel de grande importância para estabelecer e fortalecer laços de *comensalidade*. Por trás do sistema de trocas e dádivas, codificados por regras instituídas pela população do lugar, há sempre duas motivações: o desejo de dividir alimentos com a população, explicada pela vontade de manter a prática do festejo enquanto tradição local e, a segunda motivação, oportunidade de obter prestígio, encoberta por uma “generosidade”, expressa por uma ostentação de riqueza, de poder, de capital simbólico (BOURDIEU, 1989). Esse capital, na maioria das vezes, é constituído por uma doação de uma quantidade visível de alimentos ou cabeças de animais que serão abatidos e transformados em alimentação no dia do banquete.

No festejo sul-mineiro a força mágica, o controle da abundância de alimentos, é de inteira responsabilidade dos organizadores. Saber coletar donativos, saber administrar e organizar o grande banquete é uma tarefa que compete aos “bons festeiros”. A transmissão de poder entre festeiros, realizada por meio da troca da coroa, requer ritos estabelecidos pelas tradições específicas. Esse rito denominado de reinado, momento em que os *reis-festeiros* sobem as montanhas da cidade para a cerimônia da troca de coroa junto da capela de Nossa Senhora do Rosário, situada no centro da cidade, é o momento crucial da festa.

Troca da coroa simboliza a transferência de responsabilidades e atributos dos festeiros aos seus sucessores, que garantirão a continuidade da festa. Os festeiros na tarde do sábado em forma de reinado ou cortejo, conduzem a coroa para a “casa da santa”, denominação dada à capela de Nossa Senhora do Rosário. No domingo, a pequena capela permanece aberta, para receber devotos que além de orações têm possibilidade de admirar a coroa, símbolo da festa. No final da tarde do domingo é o fecho da festa, novamente em forma de reinado os festeiros e os sucessores desfilam, em companhia dos grupos de congada e da população à capela para a troca da coroa, que ficará sob a guarda dos novos festeiros até a festa do ano seguinte.

O festeiro é o símbolo mais visível, em torno do qual o povo constrói uma identidade coletiva e se reconhece enquanto comunidade solidária. O cortejo régio, a teatralização do poder mobiliza a população e cria, no imaginário das pessoas, o desejo da conquista do título de *rei-festeiro*; existe uma necessidade de exercitar o poder, pelo menos uma vez na vida. Para assumir esta responsabilidade a sociedade exige da pessoa alguns dotes: competência, jeito para lidar com a população e, principalmente, comportamento moral, de acordo com uma ética estabelecida pela cultura local. Prioriza-se muito mais, valores morais do que financeiros na hora da escolha, para ser festeiro não precisa ser rico, basta estar dentro dos padrões estabelecidos pela moral cristã do que é ser um bom cidadão.

Os valores morais e estéticos de uma dada cultura expressam a visão de mundo do grupo social. Visão de mundo, nos lembra Geertz (1989) é o *ethos*, isto é o tom, o caráter, a

qualidade de vida, seu estilo moral e estético, sua disposição; é a atitude subjacente em relação a ele mesmo e ao mundo que a vida reflete. Em todos os povos as formas e os objetos de culto são rodeados por uma aura de profunda seriedade moral.

Sobre os padrões exigidos para exercer a prática de festeiro, fica expressa na narrativa de Isabel, que já vivenciou a experiência por três vezes:

A pessoa tem que ter responsabilidade, por exemplo se eles souberem que a pessoa bebe, eles não dão a festa, se souber que é amigado já não dão a festa. Tem que ser uma pessoa de peso, não é? Porque a responsabilidade é muito grande. Faz e chega lá, e o que quer pegar chega lá, se eles estão de acordo eles dão, se acham que não estão eles não dão. Agora mesmo, no dia 13, no dia do levantamento do mastro, estava eu e o companheiro meu, meu filho, e a outra irmã dele. Nós [Isabel e o filho], já tinha combinado de pegar junto, aí apareceu mais uma lá, e aí falaram vai fazer votação. (Entrevista coletada em 27/08/03)

Nos depoimentos coletados percebe-se ainda, rivalidades, embates, concorrência no momento da escolha dos festeiros do ano seguinte, e ainda o grande desejo de assumir o papel de rei e rainha. Fátima⁴, festeira em 2003, relata:

[...] sempre tive vontade de fazer uma festa desta, surgiu oportunidade, então estou realizando uma coisa que queria há muito tempo, fazer uma festa do Rosário. Estou satisfeita. Você fica emocionada, porque a cerimônia na casa da santa é muito bonita. Têm as coroas, ontem nós subimos com as coroas em reinado, os congadeiros na frente e o povo atrás. Ontem nós subimos com as coroas. Eu

⁴ Fátima, festeira do festejo de 2003. Entrevista coletada em sua residência, na cidade de Pouso Alegre, em 10/08/2003.

fiquei o ano inteiro com uma coroa e o outro festeiro com outra. Ontem nós subimos, lá na casa da santa, eu deixei a coroa. E hoje a gente sobe de novo em reinado e entrega a coroa para os novos festeiros do ano que vem, que já foram determinados no dia 15 [de junho]. (Entrevista coletada em 10/08/03)

O estudo do banquete possibilita refletir sobre o investimento do esforço pelo reconhecimento do poder, hierarquias de valores e a fidelidade da devoção em troca de bênçãos celestiais. Marcel Mauss (1974, p. 92) ao analisar povos melanésios e polinésios, afirma que:

[...] o sistema de troca, obrigação que se exprime de maneira mítica, imaginária ou simbólica e coletiva, assume o aspecto de interesse ligado às coisas trocadas. Na realidade, esse símbolo da vida sócia – a permanência da influência das coisas trocadas – apenas traduz, de maneira assaz direta, o modo pelo qual os subgrupos dessas sociedades segmentadas, de tipo arcaico, imbricam-se constantemente uns nos outros, e sentem que se devem tudo.

O ritual do banquete

A preparação do banquete na pequena cidade do sul-mineiro segue um ritual: começa com a matança de animais, a preparação das sobremesas, tarefa realizada por doceiras, um mês antes da data do banquete. Nos últimos anos se reduz o número de animais a serem abatidos, muitos quilos de carne são comprados diretamente de frigoríficos, mas o “preparar” e “cozinhar” a alimentação da festa tem um sentido especial no repertório masculino. Em Silvianópolis, como em Dolu (Melanésia), e em grande parte da Oceania, os homens cozinham nas grandes ocasiões e as mulheres ficam com a cozinha ordinária (VALERI, 1989). As mulheres são responsáveis pela

confeção dos doces, elaboram com antecedência em suas próprias cozinhas, sendo assim, as doceiras, no dia do banquete, não conseguem ofuscar a visibilidade masculina no banquete. Daí vem o prestígio associado aos “bons cozinheiros”, decisão importante dos festeiros ao eleger cozinheiros com habilidades culinárias, para garantir o sucesso do banquete.

As escolhas alimentares são determinadas por um código cultural que determina o paladar, código este muitas vezes inconsciente, às vezes racionalizado por uma ideologia e sua prática expressa profunda consciência de identidade. A posse da grande quantidade de alimentos, ou o controle de sua distribuição, da criação do cardápio, da escolha de cozinheiros e doceiras, são critérios fundamentais do poder político, atributos aos festeiros. Na Melanésia acredita-se que a produção, a abundância ou a fome dependem *do mana*, isto é do chefe, da sua força mágica, do seu controle sobrenatural da produção de recursos.

Uma vez escolhido o cardápio, compete aos festeiros a administração das atividades do banquete nos dias do festejo. Homens-cozinheiros assumem o comando das tarefas. A figura do cozinheiro tem sua grandeza histórica. Foi membro participante da confiança majestática, vigia metucioso da saúde real. Sob Luís XVI já o cozinheiro manipulava a vida e a morte na sedução dos acepipes irresistíveis. Era familiar aos fidalgos, indispensável na consulta prévia aos festejos. Colaborava nas relações diplomáticas pela excelência quituteira (CASCUDO, 2004).

A confeção do grande banquete, no sul-mineiro, exige do cozinheiro-chefe uma inteligência programadora: perícia com o tempo de preparação, de cozimento, intercalar seqüências, sucessão e repetição de pratos a serem servidos para atender um número grande de pessoas.

A receptividade sensorial intervém na maioria das vezes mais que o tempo teórico do cozimento, o que informa sobre a evolução do cozimento e sobre a necessidade de aumentar ou abaixar o calor, é o cheiro que vem do prato que está sendo preparado. Nos homens que se interessam pela arte culinária em Silvianópolis, constata-se uma múltipla memória: memória da aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências, para

saber o momento certo para tirar a farofa para não deixá-la queimar ou o tempo certo para dar ponto no tutu de feijão.

As técnicas de preparação da comida são sujeitas aos mesmos fenômenos da memória oral: invenções, esquecimentos, improvisação, adaptação, simplificação, mal-entendidos. A escolha do cardápio também é tarefa dos festeiros, é um verdadeiro culto às origens, à vida colonial e à ruralidade contida na cultura mineira. Ao cozinheiro compete a arte de saber dosar os condimentos para uma quantidade maior de alimentos. Os condimentos representam a perfeição da arte culinária. A cozinha mineira mantém sua identidade por meio de alguns ingredientes, como a banha de porco, o rigor dos refogados, a leitoa assada, o tutu de feijão, o frango de panela, sempre com sabor e aroma do cheiro-verde que finaliza o prato, intensificando seu colorido. Paulo Rogério⁵, cozinheiro, explica os segredos de uma boa farofa:

Primeiro você refoga carne moída na banha de porco, junto com sal, cebola, alho. Vai colocando milho verde, ervilha, uva passa, azeitona picadinha e depois a farinha de milho. (Entrevista coletada em 2003)

Miguel Andrade⁶ festeiro em 2004 revela mais segredos da comida mineira para preparar um frango de panela: “a gente calcula o tanto de frango e o tanto de tempero que coloca. Começa refogando a cebola, alho e sal e depois [de cozido], muito cheiro-verde no final”.

A abundância de comida torna possível a “*generosidade*” e, por vezes até, o esbanjamento, suscita reconhecimento dos hóspedes: congadeiros e visitantes. A fartura tem uma função simbólica e social que vai além da função nutritiva do alimento; tem também, um papel renovador de fortalecer o corpo. Enquanto o “reinado” (cortejo) dos reis-festeiros, acompanhados de congadeiros, reforça a devoção no rito da troca de coroa; tem uma dimensão de renovar e de purificar a alma. Para quem organiza, o

⁵ Paulo Rogério, cozinheiro do festejo de 2003. Entrevista coletada em 29/06/2003.

⁶ Miguel Andrade, festeiro, responsável pela festa de 2004. Entrevista coletada em 26/06/2004.

banquete é uma maneira de manifestar riqueza. A fartura é grande, as sobras são desconsideradas para evitar contaminação. Sobre esta questão, Francisco⁷ informa:

[...] toda comida que sobra não é reaproveitada, é destruída, não é doada a ninguém, para evitar que alguém venha comer uma comida deteriorada. Ontem [sábado: 28-06-03] foi jogado 100 quilos de comida fora. Só de leitoa uns 40 quilos. (Entrevista coletada 29/06/03)

Na narrativa do cozinheiro Roberto⁸ fica presente a fartura de carne e de bebidas consumida nos banquetes do final de semana do festejo:

[...] matamos 70 leitoas, comprou 600 quilos de carne de boi, 300 quilos de leitoa, 400 quilos de frango. Matamos três ou quatro dias antes da festa. Para começar, os congadeiros têm que vir, e tem que ter comida boa. Serve pinga, refrigerante à vontade. Ontem servimos 150 litros de refrigerante e 100 litros de pinga. (Entrevista coletada em 29/06/03)

A cachaça ao lado da comida, desde o tempo da colônia, fazia parte integrante dos rituais mineiros, tanto profanos, como religiosos, das comemorações, dos ritos fúnebres e celebrações familiares. Não existe rito sem o consumo da cachaça. Existe uma lei democrática para o seu uso em dias de festa: possibilita convívio entre moradores e visitantes, entre ricos e pobres. A embriaguez, condenada no decorrer do ano, parece tolerável e permitida nestas ocasiões; sendo assim, a bebida propicia alegria e companheirismo. Nas narrativas dos jovens é comum ouvir que seus pais se embriagavam nos dias da festa.

⁷ Francisco, cozinheiro, um dos responsáveis pelo banquete da festa de 2003. Entrevista coletada em 20/06/2003.

⁸ Roberto, cozinheiro do festejo em 2003. Entrevista coletada em 29/06/2003.

Scarano (2002) ao comentar Eschwege (1936) sobre a alimentação de escravos nas minas de ouro, nos conta que os contrerrâneos se assentavam juntos e comiam da mesma gamela e, quando conseguiam alguma bebida a dividiam entre os companheiros. Todo ato solene que reúne indivíduos concretiza-se pela realização de uma refeição em comum. A partilha da comida e da bebida estabelece uma fraternidade que remete a uma das expressões de solidariedade básica da comunidade. A fartura de alimentos é centrada na refeição festiva, no cotidiano não é comum o hábito de ostentar as próprias provisões, devido ao medo da inveja, do mau-olhado, aos ataques da feitiçaria e dos pedidos excessivos por parte de vizinhos e parentes.

Dos estatutos do banquete faz parte ainda a disciplina de aproximação à mesa. Os ternos de congos seguem uma ordem e a partir do meio-dia, em forma de desfile, entram no barracão, espaço construído, em 2002, para servir refeição aos grupos de congadas. O barracão representa as imagens da cozinha mineira, constituída de copa e cozinha, lugares das relações de intimidade. A copa é representada por diversas salas, lugares reservados para as mulheres e homens da congada; os grupos ocupam sucessivamente as respectivas salas, com muita cantoria, devoção e preces de gratidão, modos esses exigidos antes do comer à mesa. Mantém-se ainda o tabu dos ternos de congo comerem junto com o povo, o sistema que exprime a importância dos papéis sociais. O sistema ideológico da festa tende a privilegiar a identidade dos grupos de congos em detrimento da população em geral. O banquete, expressão da comunidade, representa as hierarquias e as relações de poder. Essas relações de poder expressam-se pelo lugar que cada um ocupa na mesa, pelos critérios da partilha da comida (LUCENA, 2004).

Existe ainda, uma preocupação grande com relação à higiene dos alimentos, na escolha dos pratos e na forma de confeccioná-los. As características fundamentais da alimentação saudável são: a variedade, a preferência por alimentos cozidos, feitos na hora de servir e de fácil digestão. Assim, por exemplo, maionese caseira é totalmente abolida pelo perigo de deteriorar.

Para Tanício⁹: “a salada mais fácil é de alface e tomate, aquela que se faz na mesa, servida fresquinha, sem perigo algum de contaminação”. A cozinha por sua vez, é palco de “homens cozinheiros” e de “mulheres ajudantes” (descascando batatas, lavando louça) e de demonstração de utensílios da cozinha regional ou seja, dos grandes tachos, panelas e grandes colheres-de-pau, necessárias para a movimentação do grande volume de iguarias.

São as mulheres que descascam as batatas, as cenouras, os nabos, as pêras, as laranjas e picam a couve. Tudo que se descasca, as mulheres sabem descascar. Não é complicado fazer isso. Aprende-se desde pequena, de mãe para filha (GIARD, 1998, p. 221).

A cozinha desempenha uma função cultural. Os pratos são apresentados uns após os outros e idênticos para todos os convidados, o *menu* consiste em: salada, carne (de boi, frango ou porco), farofa, tutu de feijão, arroz e farta sobremesa. A inclusão de leitão assada significa bom cardápio. Tanício, morador da localidade, comenta algumas estratégias adquiridas em sua prática como cozinheiro:

[...] alguns pratos já ficam pronto direto, se for fazer tudo no dia não dá conta, ah! O que faz a diferença é que de madrugada já põe o feijão para cozinhar, feijão faz um saco de uma vez só, faz feijão com torresmo, quando não tem, põe bacon no meio. Tem carne que é cozida e frita, tem que fazer e ensacar e por no freezer, quando chega o dia da festa, por exemplo, a festa é amanhã ou depois de amanhã, aí ela volta no fogo pra fritar, aí põe molho, bastante cebola de cabeça e serve ela

⁹ Tanício, cozinheiro, morador de Silvianópolis. Entrevista coletada em 11/03/2003, em sua residência.

quente. Na festa não serve comida fria.
(Entrevista coletada em 11/03/03)

As sobremesas, os doces de leite, batata doce, abóbora, mamão, laranja, são servidas do lado de fora do grande refeitório, em grandes potes, com a mesma fartura que era servida as sobremesas no tempo da escravidão. Os escravos não partilhavam da panela da família, mas as sobremesas de frutas, em algumas regiões, eram oferecidas aos escravos. Os doces para serem servidos como sobremesas do banquete da festa do Rosário, fazem-se necessário prepará-los com antecedência; guardados em balde e grandes latas e exibidos no final de semana do banquete. Esses preparativos começam um mês antes.

Segundo D. Terezinha¹⁰, doceira tradicional, os doces recebem bastante ponto, sendo assim, não precisam ser conservados em geladeira. Para D. Terezinha, o momento mais emocionante da festa é o momento da partilha das sobremesas. Sente-se reconhecida pela gratidão dos participantes:

Ah! Para mim eu gosto dos doces, repartir os doces para o povo, eu gosto de ver o povo comer a comida, comer os doces, o povo cantando, agradecendo a gente, eu acho tudo muito..., o povo dançando o congo [risos], na despedida quando esse povo vai embora, esse povo agradece e vai embora. Eles agradecem, eles falam assim: aquelas doceiras, agradecendo, muito obrigado às doceiras, muita saúde, o ano que vem, se Deus quiser, a gente volta, aí a gente até chora, não é? (Entrevista coletada em 11/03/03)

Dadu¹¹, capitão do grupo Santa Helena, congada da cidade de Machado, expressa em sua fala a gratidão pelo

¹⁰ Terezinha, doceira local com experiência na preparação das sobremesas no festejo do Rosário. Entrevista coletada em 11/03/2003 em sua residência, em Silvianópolis.

¹¹ Dadu, capitão do grupo Santa Helena, congada de Machado-MG. Entrevista coletada durante o festejo em Silvianópolis, em 26/06/2004.

banquete e hospitalidade, diz: “essa comida aqui é uma benção de Deus! É uma alegria para os festeiros. Nossa Senhora do Rosário e São Benedito vai pagar o que eles estão fazendo por nós”.

Embora os cardápios do banquete sejam os mesmos para os diferentes públicos existem alguns critérios que regem a convivialidade entre os grupos de comensais: congadeiros comem em pratos de louça enquanto a população utiliza pratos descartáveis. Moradores e visitantes esperam a refeição ser servida do lado de fora do barracão, alguns impacientes reclamam da demora, todavia a maioria aproveita o momento para rever amigos e “jogar conversa fora”. Bakhtin (2002, p. 250) alega que: “durante a festa, a voz do tempo fala principalmente do futuro. O triunfo do banquete toma a forma de antecipação de um futuro melhor”. Nos votos de um futuro melhor estão contidos: realizações pessoais, retorno à festa, reencontro de amigos e ainda projetos que garantam a manutenção da tradição e o sucesso da próxima festa.

Tradição, devoção e patrimônio gastronômico

A festa em Silvianópolis expressa uma devoção ligada às tradições religiosas, às generosidades, ao reencontro de amigos e ao comer coletivo. Nesse sentido, a tradição é um aspecto da organização social e cultural contemporânea. A tradição é seletiva de um passado que se torna operativo no processo de definição de identificação social e cultural¹². A população, ao selecionar a celebração como festejo identificador de sua cultura, utiliza-se da religiosidade mesclada com o profano como estratégias na manutenção do festejo.

A religiosidade da população frutificou do apego à face ritualística da crença, daí a sua índole lúdica. A festa do Rosário reflete a visão de mundo que a população local tem: “o quadro que

¹² Utilizo do conceito de tradição inspirada em Williams (1979, p. 118): “O que temos que ver não é apenas uma tradição, mas uma tradição seletiva: uma versão intencionalmente seletiva de um passado modelador e de um presente pré-moldado, que se torna poderosamente operativo no processo de definição e identificação social e cultural”.

elabora das coisas como elas são na simples realidade, seu conceito de cultura, de si mesmo, da sociedade” (GEERTZ, 1989, p. 144). A crença religiosa, a devoção à santa e o ritual confrontam e confirmam-se mutuamente. A relação significativa entre a tradição que o povo conserva e a ordem geral da existência dentro da qual ela se encontra é o elemento essencial da festa. O lado sagrado do festejo é aquele que contém o sentido da obrigação intrínseca, encorajando a devoção, induz sua prática e reforça o compromisso emocional.

O ritual do banquete é ao mesmo tempo espaço de encontros, como também de memória e de cultura. A festa, uma vez desvinculada das programações eclesiais da Igreja Matriz, demonstra seu caráter profano; a religiosidade e a devoção têm uma feição visual e lúdica, demonstrando a dimensão leiga e profana da religiosidade mineira. Nossa Senhora do Rosário teve sua igreja destruída no início do século XX, possui hoje uma capela com as portas abertas aos devotos uma vez ao ano: no mês de junho, ocasião da festa dos Congos:

A popularíssima Nossa Senhora do Rosário dos escravos negros, tão reverenciada no século XVIII mineiro, os colonos brasileiros carnalizaram-na e desacataram-na na religiosidade cotidiana. (MELLO e SOUZA, 2000, p. 116).

A comida do banquete servida na festa difere do cotidiano do trabalhador e o cardápio não é o mesmo do dia-a-dia. Para o trabalhador o alimento é sinônimo de trabalho. No comer em festa, a comida significa troca, generosidade, tradição. A tradição é seletiva de um passado modelador. Certas práticas são escolhidas enfaticamente, são modelos do pretérito, mantidos no presente, outras são colocadas de lado ou negligenciadas. A tradição é um aspecto da organização social e cultural contemporânea. A imagem da festa de Nossa Senhora do Rosário formou-se efetivamente durante séculos.

Bernadete Pereira, moradora local, explica a festa:

[...] significam 223 anos que o povo vem no festejo, ajuda o festejo, come no festejo, é uma troca. Aqui tem gente daqui, de fora, tem rico, tem pobre, é uma união. O objetivo principal do pessoal é vir aqui no festejo e encontrar o pessoal amigo, você vem, bate um papo e come uma comida gostosa. (Entrevista coletada em 29/06/03)

A festa cria uma zona fictícia de convivência, espaço de neutralização dos conflitos e diferenças. Arminda do Nascimento (1990, p. 177) sobre esta questão diz: “a festa sacro-profana é de fato um instantâneo. A simulação não consegue obscurecer a rigidez da hierarquia social, nem apagar os preconceitos que a movem”. Promove uma imensa ilusão comunitária de sociedade igualitária e solidária em oposição à vida ordinária, desgastante e antagônica. O festejo promove uma união, renova as energias e lida com as barreiras sociais de forma não usual. A celebração se opõe ao ritmo regular e rotineiro da vida. Perez (2002, p. 31) em seu estudo sobre a efervescência da festa diz:

[...] que a festa é necessariamente desordem, no sentido de transgressão das interdições e das barreiras sociais usuais. Ela promove uma imensa fusão comunal, por oposição à vida ordinária, que classifica e separa, que desgasta as energias da sociedade.

A festa do Rosário é ao mesmo tempo ritual e festividade. É cerimônia, solenidade, acontecimento social e divertimento. O divertimento corresponde à função expressiva, recreativa e estética da festa. As festas religiosas em Minas constituem um momento especial de convívio e, sendo assim, extrapolam o caráter exclusivamente religioso (NASCIMENTO, 1990). A festa do Rosário tem uma função organizativa para a comunidade, é uma celebração comunitária: dá vida e coragem ao agir humano. A cozinha mineira, patrimônio regional passa a ter uma visibilidade

pública com imagens que mesclam cores e sabores de dar água na boca. Come-se bem nas regiões mineiras, não somente porque se está próximo da produção, mas porque ali os próprios habitantes são guardiões de um patrimônio gastronômico, de um saber-fazer que mistura sentido e sabores (POULAIN, 2004).

Cada ano a comemoração adquire nova roupagem. Como todo festejo, existe uma carga de reinvenção, com permanências e mudanças. Por meio de uma leitura de fotos e de vídeo, das festas de anos anteriores foi possível perceber as inovações na organização e estética. As ruas da cidade passaram a exibir novos coloridos, expressos em alegorias corporais e musicais dos ternos de congada. O participante pode ainda desfrutar do “outro lado da festa”, o lado das compras, das barracas, dos bares, ou seja, a festa “mercadoria” que vai se ampliando a cada ano que passa. No final de semana do festejo o centro da pequena cidade se transforma em “feira livre”, com barracas de bijuterias, roupas, brinquedos eletrônicos, aparelhos e utensílios domésticos. Uma rua específica se encarrega de abrigar os bares que acolhe jovens e visitantes. A maior aglomeração de pessoas na rua ou no barracão, onde é servido o banquete, oscila de acordo com a competência dos festeiros.

Uma vez construído o “barracão”, espaço específico para realização do banquete, novas regras foram introduzidas. O banquete deixa de ser servido em casa de festeiro ou em casa alugada para possuir um espaço próprio. Segundo Heleno, nos dias atuais, a festa apresenta mais planejamento:

[...] os festeiros atuais estão fazendo uma programação para realizar a festa. Antigamente eles tiravam esmola e não tinha cardápio para comida. Era servida uma comida boa, mas sem organização. (Entrevista coletada em 22/04/04)

Terezinha, doceira, tem uma visão diferente sobre a festa, diz: “agora ela [a festa] fracassou um pouco sim, de primeiro era melhor, agora fracassou”. Justifica ainda que o sucesso e fracasso dependem sempre das habilidades dos festeiros. Dezinho, cozinheiro profissional, da cidade, reafirma: “tem festeiro que

brinca e não faz festa, se brinca, não sai festa mesmo, não. Tem que trabalhar muito, a despesa é enorme”, exclama! (Entrevista coletada em 11/03/03).

A “generosidade” adquire nova visibilidade com a comida servida cada vez mais fartamente a um número cada vez maior de pessoas. Bernadete Pereira sobre esta questão comenta:

[...] de uns anos para cá eles começaram a fazer isso, a comida aberta para a população. Antes não era assim não, tinha um portão, só entrava alguma pessoa que eles deixavam e os congadeiros. Alguns festeiros não davam comida para o povo. (Entrevista citada)

Compreender comida em festa remete à questão de que a cultura está imersa em hierarquias, laços de sociabilidades, elaborações estéticas, formas rituais, repletas de significações. Por meio do conceito de patrimônio *intangível* é possível transitar em contextos culturais cuja ênfase recai menos nos aspectos materiais e mais nos valores e nos modos de vida. “A categoria *intangibilidade* talvez esteja relacionada a esse caráter desmaterializado que assumiu a referida moderna noção antropológica de cultura” (GONÇALVES, 2003, p. 27). Considerar a cultura como ela é praticada, prioriza-se não a mais valorizada pela representação oficial, mas pelas tradições orais, criatividade práticas e atos da vida cotidiana. A tradição da festa é baseada na oralidade e na memória, sua divulgação, suas maneiras de fazer, artes de servir, estratégias de escolhas de festeiros, táticas de conquistas de prestígio, questões estas não são registradas nas atas do festejo.

Bibliografia

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro**. Uberlândia: EDUFU, 1997.
BAKHTIN, Mikhail. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento**. São Paulo: Hucitec/AnnaBlume, 2002.

ESCHWEGE, Guilherme, Barão de. **Diário de uma viagem do Rio de Janeiro à Vila Rica, na capitania de Minas Gerais, no ano de 1811**. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 1936.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Lisboa: Difel; Brasil: Bertrand, 1989.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A cultura na rua**. Campinas: Papirus, 1989.

BRESCIANI, Edda. Alimentos e bebidas do Antigo Egito. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Maximo. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de et al. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1998. v. 2.

GONÇALVES, J. Reginaldo Santos. A fome e o paladar: uma perspectiva antropológica. In: **Alimentação e cultura popular**. Rio de Janeiro: FUNARTE/CNFC, 2002. (Encontros e Estudos, n. 4).

_____. O patrimônio como categoria de pensamento. In: ABREU, Regina; CHAGAS, Mário (Orgs.). **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

GOODEY, Brian. Interpretação e comunidade local. In: MURTA, Stela Maris; ALBANO, Celina (Orgs.). **Interpretar o patrimônio: um exercício do olhar**. Belo Horizonte: UFMG/Território Brasilis, 2000.

JOANNÈS, Francis. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LUCENA, Célia Toledo. Imagens e significados do banquete na festa do Rosário. **História Oral**, São Paulo, n.7, jun. 2004.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: EPU/EDUSP, 1974. Vol. 2.

MELLO e SOUZA, Laura. **O diabo e a Terra de Santa Cruz**. São Paulo: Cia das Letras, 2000.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, out. 2001. p. 31-43.

NASCIMENTO, M. Armanda Arruda. **Mitologia da mineiridade: imaginário e sociedade**. São Paulo: Brasiliense, 1990.

PEREZ, Lea Freitas. Antropologia das efervescências coletivas. In: PASSOS, Mauro (Org.). **A festa na vida: significado e imagens**. Petrópolis: Vozes, 2002.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologia da alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2004.

SCARANO, Julita. Bebida alcoólica e sociedade colonial. In: JANCSÓ, István; KANTOR, Íris (Orgs.). **Festa, cultura & sociedade na América portuguesa**. São Paulo: EDUSP/Imprensa Oficial, 2002. Vol. 2.

VALERI, René. Alimentação. **Enciclopédia Einaudi**, Rio de Janeiro, v. 16, 1989.

WILLIAMS, Raymond. **Marxismo e Literatura**. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.